

**Управление образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО:

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДАЮ:

на заседании
Педагогического совета

Директор
_____ А.В. Жуков

Протокол № _____
«__» _____ 2021 г.

_____/_____/_____
«__» _____ 2021 г.
М.П.

«__» _____ 2021 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:
43.02.15. поварское и кондитерское дело
(базовой подготовки)**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего
с получением среднего общего образования

Квалификации:
специалист по поварскому
и кондитерскому делу

Тамбов, 2021

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.02.15. Поварское и кондитерское дело** (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565).

Организация – разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчики:

Капралова Т.И.- преподаватель специальных дисциплин;
Хорохорина О.В.- преподаватель специальных дисциплин;
Сторожева Г..И.- преподаватель специальных дисциплин;
Кулешова Г.Д. – мастер производственного обучения, преподаватель;
Кипень Н.И. – мастер производственного обучения;
Володина К.В. – мастер производственного обучения;
Павлова Е.В. – мастер производственного обучения
Полянина Л.А. – мастер производственного обучения
Колмакова А.Д. – мастер производственного обучения
Симонова Г.Н – председатель ПЦК профессиональных дисциплин;
Климушкина С.И. – заведующий учебной частью;
Загородникова Н.И. – заместитель директора по УПР;
Мартынова М.В. – заместитель директора по УВР;
Тимофеева Т.А. – методист.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения		4
1.1.	Общая характеристика образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело	4
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и результаты освоения ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности	7
3. Требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		7
3.1.	Общие компетенции выпускника	7
3.2.	Профессиональные компетенции выпускника по видам деятельности	7
3.3.	Личностные результаты	8
3.4.	Результаты освоения ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		12
4.1.	Требования к календарному учебному графику	12
4.2.	Требования к рабочему учебному плану	13
4.3.	Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	14
4.4.	Требования к рабочим программам учебной и производственной практики	14
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		15
5.1.	Требования к текущей и промежуточной аттестации	15
5.2.	Требования к проведению государственной итоговой аттестации	16
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело		17
6.1.	Кадровое обеспечение учебного процесса	18
6.2.	Материально-техническая база. Обеспечение учебно-методической документацией	18
6.3.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	19
ПРИЛОЖЕНИЯ		20
	Календарный учебный график	
	Рабочий учебный план	
	Рабочая программа воспитания	
	Календарный план воспитательной работы	

	Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (отдельным файлом)	
	Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла (отдельным файлом)	
	Рабочие программы профессиональных модулей (отдельным файлом)	
	Рабочие программы практической подготовки (учебной практики и производственной практики (отдельным файлом)	
	Фонды оценочных средств по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, практической подготовки (отдельным файлом)	
	Программа государственной итоговой аттестации (отдельным файлом)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общая характеристика ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований рынка труда, регламентирует цели, объем, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативные сроки освоения ППССЗ при очной форме получения образования и присваиваемые квалификации:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме образования
основное общее образование	специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев
среднее общее образование		2 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО включает все виды аудиторной, самостоятельной работы, время прохождения практики, а также время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ППССЗ.

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования

Обучение по учебным циклам	116 нед.
Учебная практика	10 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	24 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	35 нед.
Итого	165 нед.

Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение на базе основного общего образования должны иметь документ:

- Аттестат об основном общем образовании.

Лица, поступающие на обучение на базе среднего общего образования должны иметь документ:

- Аттестат о среднем общем образовании или диплом о среднем (начальном) профессиональном образовании.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело составляют:

□ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

□ Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

□ Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

□ Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

□ Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

□ Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

□ Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

□ Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

□ Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации

- Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утвержденного Постановлением Администрации Тамбовской области от 29.05.2019 № 1512

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осваивается</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осваивается</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осваивается</p>

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Осваивается</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Осваивается</p>

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

При составлении учебного плана, рабочих программ дисциплин, программ практики и итоговой государственной аттестации основное внимание уделяется общим и профессиональным компетенциям, согласно ФГОС СПО, которые находятся в тесной междисциплинарной связи. Учебным планом предусмотрены логическая очередность дисциплин и соответственно порядок формирования компетенций. Полученные теоретические знания подкрепляются практическим опытом, полученным студентами в период прохождения практики.

3.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
		Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии; презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции; общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).

	в чрезвычайных ситуациях.	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3.2. Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>

		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p> <hr/> <p>Практический опыт в:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять работу, подготовку экзотиче-</p>	

	<p>ских и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сы-</p>
--	---	--

		<p>рья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения: контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>

		<p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, опре-</p>

		<p>делять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребно-</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с ин-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов</p>

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

		<p>рительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к ре-</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>лизации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,
--	--	---

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

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

	рячих	соусов	видов и форм обслуживания
--	-------	--------	---------------------------

	<p>сложного ассортимента</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов;
--	------------------------------	--

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

		<p>тимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из</p>

		<p>овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p>
--	--	---

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

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание,
--	---	---

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

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

		<p>ния с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты
--	--	---

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

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

		<p>тов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты
--	--	---

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

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

		<p>ния с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	<p>в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
--	---	--

		<ul style="list-style-type: none"> изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребно-</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хра-</p>

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

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

		<p>порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и до-</p>
--	--	---

		<p>полнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

	<p>подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов;
--	--	---

		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;
--	--	---

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход</p>

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

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

		упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных ве-</p>

		<p>ществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
--	--	--

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

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила общения, техника общения, ориенти-</p>
--	--	---

		<p>рованная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p>

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

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

		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>

		<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота,</p>
		<p>инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>

<p>горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны тру-
---	--	---

		<p>да на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
--	--	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2. Осуществлять	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления,</p>
	приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>лечения, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
--	---	---

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

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

	обслуживания	
--	--------------	--

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

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

		<p>товления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты
--	---	---

		<p>для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков;</p>
--	--	--

		<p>ков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента</p>
--	--	---

		<p>для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом об-
--	--	--

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

		<p>числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый</p>
--	--	---

		<p>словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>

		<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и</p>
		<p>фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p>

<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,
		<p>стандартов чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте

		<p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки</p>
		<p>ки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
--	--	--

		<p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ре-</p>

	<p>изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>сурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и
--	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

		<p>инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке различных видов меню, ассорти- мента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потреби- телей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, ку- линарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: анализировать потребительские предпочте- ния посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сег- ментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического осна- щения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кух- ни, сезона и концепции ресторана, числа конкури- рующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кули- нарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации ме- ню, взаимодействовать с руководством, потребите- лем в целях презентации новых блюд меню;</p>

		<p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики;</p> <p>классификация организаций питания;</p> <p>стиль ресторанного меню;</p> <p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p>

	<p>подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот
--	---	---

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения про-
--	--	--

		<p>блем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного</p>	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов

	персонала	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов <hr/> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ; причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
--	-----------	---

		<p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ;</p> <p>организации текущей деятельности персонала</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p> <p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p> <p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка</p>

		<p>ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт в: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте; оценке результатов обучения</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>

		<p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
		<p>Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

3.3. Личностные результаты

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

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями¹ (при наличии)	
Способный к открытой коммуникации с клиентом (потребителем) на профессионально-деловые, бытовые и другие темы	ЛР 13
Способный к самопрезентации, самовыражению и творчеству в профессиональной деятельности	ЛР 14
Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса² (при наличии)	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	ЛР 16
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	ЛР 17
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 18

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

В соответствии с нормативными документами содержание и организация образовательного процесса по реализации ППССЗ регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом по специальности, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебной и производственной практик, итоговой государственной аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Требования к календарному учебному графику

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

¹ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

² Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практики, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело и включает титульный лист, календарный график учебного процесса по каждому курсу.

4.2. Требования к рабочему учебному плану

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана реализованы требования к структуре ППССЗ, общие требования к условиям реализации ППССЗ.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов для обучающихся на базе основного общего образования:

- общеобразовательного;
 - общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды занятий: занятия во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную работу в течение всего периода обучения.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППССЗ, включая базовую и вариативную части. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

При формировании образовательной программы предусматривается включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.3. Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- паспорт рабочей программы учебной дисциплины (модуля);
- структура и содержание учебной дисциплины (модуля);
- условия реализации программы учебной дисциплины (модуля);
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (модуля).

В рабочей программе каждой учебной дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППССЗ.

4.4. Требования к рабочим программам учебной и производственной практики.

В деятельности по организации практики ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» руководствуется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 18.04. 2013 года № 291.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело практика является обязательным разделом. Она

представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом и производится после прохождения междисциплинарных курсов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

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

5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО разрабатываются также Фонды оценочных средств.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы.

Порядок и условия проведения государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г.№ 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 17.11.2017 № 1138).

Для проведения ГИА по ППССЗ по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена. Обязательные требования соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломная работа, (дипломный проект), содержание одного или несколькими профессиональным модулям. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а так же способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной

профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводиться по стандартам «WorldSkills Россия». Программа ГИА является частью образовательной программы по профессии.

Программой ГИА определяются формы ГИА (в соответствии с государственными требованиями по профессии/специальности).

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается педагогами ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утверждается заместителем директора, и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА устанавливается государственными требованиями по данной специальности.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в «Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г. N 968 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 17.11.2017 № 1138).

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную аттестацию, выдаются документы установленного образца.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15. ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

6.1.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

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

Квалификация педагогических работников образовательной организации

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

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

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

6.2. Материально-техническая база. Обеспечение учебно-методической документацией.

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Все обучающиеся обеспечены доступом к библиотечному фонду, содержащему издания по основным изучаемым дисциплинам.

Каждый обучающийся по данной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечен не менее, чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу, а также электронными ресурсами.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные

материалы.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

В учебных корпусах имеются учебные аудитории для образовательного процесса, в том числе компьютерные классы (с доступом к сети Интернет).

6.3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;
- технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- Лаборатории:
 - химии;
 - учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
 - учебный кондитерский цех.
- Спортивный комплекс
- Залы:
- Библиотека, читальный зал с выходом в интернет Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

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

Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки, Льдогенератор

Фризер, Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер или процессор кухонный, Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Газовая горелка (для карамелизации), Термометр 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

6.4. Базы практик

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):
Кухня организации питания:

Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные, Конвекционная печь, Микроволновая печь, Подовая печь (для пиццы), Расстоечный шкаф, Плита электрическая, Шкаф холодильный, Шкаф морозильный, Шкаф шоковой заморозки,

Тестораскаточная машина (настольная), Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), Тестомесильная машина (настольная), Миксер (погружной), Мясорубка, Куттер, Соковыжималки (для citrusовых, универсальная), Пресс для пиццы, Лампа для карамели, Аппарат для темперирования шоколада, Сифон, Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный, Термометр со щупом, Овоскоп, Машина для вакуумной упаковки, Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием, Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый), Моечная ванна (двухсекционная), Стеллаж передвижной.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» реализуется по договору о сетевом взаимодействии с предприятиями общественного питания и другими социальными партнерами.

ПРИЛОЖЕНИЯ

СОГЛАСОВАНО

_____ 202 г.
« ____ » _____

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ СОШ № 24

_____ А.А. Балдин

« ____ » _____ 202

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ «Колледж торговли,
общественного питания и сервиса»

_____ А.В. Жуков

Приказ от _____ 202 № ____

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ТОГБПОУ «КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 мес.*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед	нед	нед	нед	
1	39	17	22	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	52
2	29	15	14	1	0	1	4	2	2	7	0	7	0	0	0	0	0	0	11	52
3	29	11	18	2	1	1	3	1	2	8	4	4	0	0	0	0	0	10	52	
4	16	12	4	2	1	1	3	1	2	10	3	7	4	0	4	2	4	2	43	
ВСЕГО	113	55	58	7	2	5	10	4	6	25	7	18	4	0	4	2	4	34	199	

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	Формы		Объем образовательной программы							консультации	промежуточная аттестация	в форме практической	Распределение нагрузки							
		экзамен	дз	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего взаимодействий	в том числе теоретическое	в том числе лабораторные и	в том числе курсовая работа	практики				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
														1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 25 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины			1404							54	18		612	864						
	Базовые дисциплины																				
ОУД.01	Русский язык	2		39		39	39				18	6		17	22						
ОУД.02	Литература		2	117		117	117							51	66						
ОУД.03	Родной язык		2	39		39	39							17	22						
ОУД.04	Иностранный язык		2	117		117	0	117						51	66						
ОУД.05	История		2	78		78	78							34	44						
ОУД.06	Физическая культура		2	117		117	2	115						51	66						
ОУД.07	ОБЖ		2	70		70	70							34	36						
ОУД.08	Обществознание		2	78		78	78							34	44						
ОУД.09	Астрономия		2	39		39	39							17	22						
	Профильные дисциплины																				
ОУД.10	Математика	2		234		234	234				18	6		102	132						
ОУД.11	География		2	117		117	117							51	66						
ОУД.12	Экономика	2		117		117	117				18	6		51	66						
	Дополнительные дисциплины																				
ОУД.13	Естествознание		2	108		108	108							51	57						
ОУД.14	Информатика		2	60		60	36	24						17	43						
ОУД.15	Право		2	74		74	74							34	40						
ПА	Промежуточная аттестация			1404		1404	1148	256			54	18		612	792						

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																			
ОГСЭ.01	Основы философии	6		48	2	46	46				6	6							48	
ОГСЭ.02	История		4	48	2	46	46							34	14					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	166	2	164		164						34	34	34	34		30	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	164	6	158		158						34	34	34	34		28	
ОГСЭ.05	Психология общения		6	36		36	36												36	
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4	36		36	36								36					
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда		7	36		36	36													36
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл																			
ЕН.01	Химия	6		144	10	134	98	36			6	6			68	40	36			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5	36		36	36									36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4	64	4	60	28	32						34	30					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4	96	6	90	56	34						68	28					
ОП.03	Техническое оснащение организации питания		4	80	4	76	48	28						40	40					
ОП.04	Организация обслуживания		7	64	4	60	26	34											32	32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	96	6	90	48	42							74	22				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7	32		32	26	6												32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5	96	6	90	18	72						34	34	28				
ОП.08	Охрана труда		6	32		32	22	10											32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7	70	6	64	16	48											48	22
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6	36		36	36												36	
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции		5	54		54	28	26											54	
ОП.12	Экология питания		5	36		36	36												36	
ОП.13	Кухни и традиции народов мира		6	60	6	54	26	28											34	26
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании		7	36		36	16	20												36
ОП.15	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности		8	36		36	6	30												36

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	46	4	42	32	10												46	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	110	12	98	68	30												110	
УП.04.	Учебная практика		7	36		36					36									36	
ПП.04	Производственная практика		8	144		144					144									108	36
ПА	Экзамен по ПМ	8									6	6									
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5	32		32	20	12									32				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		168	12	156	96	60			6	6	60				70	98			
УП.05	Учебная практика		6	96		96					96									96	
ПП.05	Производственная практика		6	108		108					108									108	
ПА	Экзамен по ПМ	6									6	6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	96	6	90	32	42	16											96	
ПП.06	Производственная практика		8	108		108					108									108	
ПА	Экзамен по ПМ	8									6	6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих (повар, кондитер)																				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар		8	18		18	10	8												18	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер		8	18		18	10	8												18	
УП.07	Учебная практика		8	72		72					72									72	
ПП.07	Производственная практика		8	180		180					180									180	
ПА	Экзамен по ПМ	8									6	6									
ПДП.00	Преддипломная практика			144																144	
ПА	Промежуточная аттестация			216										72		36		72		36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216																216	
	Всего	17	52	5940	146	5218	2522	1332	32	1332	126	90	1640	612	864	612	864	612	900	612	864

1. Перечень специальных помещений по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Специальные помещения должны представлять 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	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	иностранного языка
	информационных технологий в профессиональной деятельности;
	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	экологических основ природопользования
	технологии кулинарного и кондитерского производства
	организации хранения и контроля запасов и сырья;
	организации обслуживания
Лаборатории	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	химии
	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	спортивный зал
	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	стрелковый тир или место для стрельбы
Залы	библиотека
	читальный зал с выходом в интернет
	актовый зал

1. Пояснительная записка

Нормативная база реализации образовательной программы

Настоящий учебный план Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), а также Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства (организация – разработчик: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Нормативные основания для разработки учебного плана:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г № 594 №Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 30 июля 2013 г, регистрационный № 29200);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции РФ от 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»», (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778).

Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев, квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Нормативный срок освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства составляет 199 недель (5940 часов), в том числе: по учебным циклам - 113 недель, учебным и производственным практикам (по профилю специальности)– 35 недель, производственная (преддипломная) практика – 4 недели, промежуточная аттестация – 7 недель, государственная итоговая аттестация – 6 недель, каникулярное время – 34 недели.

Основная программа по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общий гуманитарный и социально-экономический, математический и естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный. В рамках ППССЗ студенты осваивают рабочие профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Начало учебного года – 1 сентября, окончание согласно учебному плану и календарному графику. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней. Продолжительность занятий - 45 минут с 10 минутным перерывом, возможна группировка парами.

Объем обязательных (учебных) занятий и практики при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю. В данном объеме во всех учебных циклах предусмотрена работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем по следующим видам занятий: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинар, выполнение курсовой работы (проекта) и самостоятельная работа обучающихся, в профессиональном цикле – учебную и производственную практику.

Формирование вариативной части.

Согласно ФГОС : устанавливается соотношение обязательной части основной образовательной программы СПО и части, формируемой участниками образовательных отношений (вариативной части). Причем, обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой 3 ФГОС СПО, и должна составлять для специальностей не более 70 процентов от общего объема времени на ее освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет не менее 30 процентов, дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации или сочетанию квалификаций, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 1296 часов и распределена следующим образом (см. таблицу)

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов ВСЕГО	Из них, количество часов вариативной нагрузки	Из них, количество часов самостоятельной работы
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	48	12	2
ОГСЭ.02	История	48	12	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	166	2	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	164		6
ОГСЭ.05	Психология общения	36	4	
ОГСЭ.06	Основы корпоративной культуры/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	36	
ОГСЭ.07	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда	36	36	
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл			
ЕН.01	Химия	144		10
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64		4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	96		6
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	80	16	4
ОП.04	Организация обслуживания	64		4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96		6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96		6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	70	2	6
ОП.10	Основы финансовой грамотности	36	36	
ОП.11	Идентификация и фальсификация сырья и продукции	58	58	4
ОП.12	Экология питания	36	36	
ОП.13	Кухни и традиции народов мира	60	60	6
ОП.14	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании	32	32	
ОП.15	Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности	40	40	
П.00	Профессиональный цикл			

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	14	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	96	60	6
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	12	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	186	100	18
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	14	4
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	118	82	12
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	46	14	4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	110	74	12
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного			

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	164	112	12
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96		6
ПМ 07	Выполнение работ по профессиям рабочих (повар, кондитер)			
МДК 07. 01	Выполнение работ по профессии повар	36	36	
МДК 07. 02	Выполнение работ по профессии кондитер	36	36	
ПП 07	Производственная практика	144	36	
	ВСЕГО		1296	150

За счет вариативной части введены дисциплины:

ОП.10 Основы финансовой грамотности

ОП.11 Идентификация и фальсификация сырья и продукции

ОП.12 Экология питания

ОП.13 Кухни и традиции народов мира

ОП.14 Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании

ОП.15 Технологии WorldSkills в профессиональной сфере деятельности

МДК 07. 01 Выполнение работ по профессии повар

МДК 07. 02 Выполнение работ по профессии кондитер

Согласно ФГОС, при формировании образовательной программы образовательная организация должна предусматривать включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, с этой целью введены дисциплины:

ОГСЭ.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний,

ОГСЭ.07 Основы интеллектуального труда. Указанные дисциплины реализуются по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для остальных обучающихся предусмотрены дисциплины:

**ОГСЭ. 06 Основы корпоративной культуры,
ОГСЭ.07 Эффективной поведение на рынке труда**

Самостоятельная работа обучающихся определяется в соответствии с требованием ФГОС СПО и определения объёма образовательной программы необходимым для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся предусмотренных тематическим планами содержанием учебных дисциплин и включается в расписание учебных занятий.

Объём самостоятельной работы составляет 150 часов и распределяется следующим образом (см. таблицу выше)

Практическая подготовка

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Согласно ФГОС: в профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводится концентрированно в период изучения междисциплинарного курса соответствующего профессионального модуля.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом и производится после прохождения междисциплинарных курсов, на данный вид практики отводится 4 недели.

Общеобразовательный цикл

Реализация ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015г «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» имеет социально-экономический профиль.

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.13 Технология парикмахерского искусства составляет 52 недели, из них : 39 недель теоретическое обучения, 2 недели – промежуточная аттестация, 11 недель – каникулы. Общеобразовательную подготовку студенты осваивают в течение первого года обучения.

Среднее общее образование реализуется на базе МАОУ СОШ № 24, с которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ.

Реализация дисциплин физическая культура , безопасность жизнедеятельности

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы должно предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен доводятся до сведения обучающихся в течении первого месяца учебного года. Промежуточная аттестация проводится в конце семестра. Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить достижения запланированных по дисциплинам, модулям и практикам результаты обучения.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а так же способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Содержание заданий демонстрационного экзамена должно соответствовать результатам одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и проводиться по стандартам «Ворлдскиллс Россия». По окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца с присвоением квалификации : специалист по поварскому и кондитерскому делу.

**Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО
Научно-методическим советом
Протокол № 6 от 25 июня 2021 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»
_____ А.В. Жуков
Приказ № _____
от «___» _____ 2021 года

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол № _____
от «___» _____ 2021 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ТАМБОВСКОГО ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
НА 2021-2025 гг.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тамбов, 2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на 2021-2025 гг. по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Далее - Программа воспитания)
Основания для разработки программы	Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ 304); Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; 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; распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года; приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»; приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик

	<p>расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p>- ПАТО от 27.11.2015 № 1374 «Об утверждении программы модернизации системы подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования Тамбовской области в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями»</p> <p>- Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста</p>
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 специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2021-2025 гг.
Основные направления	<p>«Развитие профессиональной карьеры. Старт в будущее»;</p> <p>«Гражданско-патриотическое воспитание»;</p> <p>«Спортивное и здоровье-ориентирующее воспитание»;</p> <p>«Экологическое воспитание»;</p> <p>«Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в том числе профилактика асоциального поведения)»;</p> <p>«Духовно-нравственное и толерантное воспитание».</p> <p>«Студенческое самоуправление»;</p> <p>«Бизнес-ориентирующее воспитание»;</p> <p>«Культурно-творческое воспитание».</p>
Ссылка на размещение Программы воспитания на сайте ПОО	http://ktopis.68edu.ru
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители, кураторы, преподаватели, заведующий учебной части, заведующий отделением, педагог-психолог, социальный педагог педагоги дополнительного образования, члены Студенческого совета, представители организаций - работодателей
Разработчики программы	Мартынова М.В., Тимофеева Т.А., Паршина З.А., Зубехина А.Б. Симонова Г.Н., Бунтилова Т.Н., Иванова Г.Е., Колмакова А.Д., Кулешова Г.Д., Володина К.В.

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».

1.1. Информационная справка.

Тип – профессиональная образовательная организация

Вид – колледж

Финансово-экономический статус – бюджетная организация

Организационно-правовая форма – областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Учреждение является некоммерческой организацией, осуществляющей на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности.

Учреждение обладает правами юридического лица, имеет самостоятельный баланс, счета, открытые в установленном порядке в соответствии с действующим законодательством, печать со своим наименованием, штампы и бланки установленного образца, а также символику. Устав колледжа, утвержденный Постановлением Администрации Тамбовской области № 1512 от 29.05.2019 г.

Юридический адрес:

ул. Мичуринская, д. 110, г. Тамбов, Тамбовской области, 392018

Учредитель – Администрация Тамбовской области

Контактный телефон: 8(4752)530521, 530490

Адрес электронной почты: ktopistmb@yandex.ru

Официальный сайт: <http://ktopis.68edu.ru>

1.2. Общие положения

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в колледже сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочая программа воспитания в колледже в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формирования воспитывающей, личностно развивающей среды отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений;

– педагогических работников ПОО.

Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

В качестве эффективного инструмента достижения целей профессионального воспитания обучающихся в колледже в настоящее время рассматривается внедрение и реализация проектного подхода в организации профессионального воспитания обучающихся и реализации программы. Внедрение и реализация проектного управления в колледже способствует развитию профессионально личностного потенциала обучающихся и выпускников, формированию у них навыков карьерного проектирования и перспективного планирования профессионального развития.

Предпосылками реализации программы являются:

- запросы потенциальных работодателей, требования международных, профессиональных стандартов и ФГОС СПО;

- развивающиеся современные производственные технологии в сфере обслуживания, а также отсутствие у современной молодежи готовности решать конкретные практические задачи, работать в команде, брать на себя ответственность за принятые решения и реализовывать свои профессиональные и личные качества.

В рамках реализации Рабочей программы воспитания разработана целевая модель наставничества и внедряется по некоторым направлениям воспитательной работы колледжа:

- «Гражданско-патриотическое воспитание» в рамках проекта «Волонтерский отряд «Прометей» реализуется форма наставничества «Педагог-студент», «Студент-студент»; «КиберДружина» реализуется форма наставничества «Педагог-студент», «Студент-студент»;

- «Профессионально-ориентирующее воспитание» в рамках проекта «Старт в будущее» реализуется форма наставничества «Студент-ученик», «Студент-студент», «Педагог-студент», «Работодатель-студент»;

Рабочая программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Содержание программы обновляется в соответствии с вызовами времени. Ход работы по реализации Программы анализируется на заседаниях педагогического совета колледжа. Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения педагогического совета колледжа и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого направления Программы. Ответственность за реализацию Программы несет заместитель директора по учебно-воспитательной работе колледжа.

Информация о ходе реализации мероприятий программы постоянно размещается на официальном сайте ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»: <http://ktopis.68edu.ru>, а также в социальных сетях.

1.3. Общие требования к личностным результатам выпускников ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника ПОО».

Портрет выпускника ПОО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся 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 ключевыми работодателями³ (при наличии)	
Способный к открытой коммуникации с клиентом (потребителем) на профессионально-деловые, бытовые и другие темы	ЛР 13
Способный к самопрезентации, самовыражению и творчеству в профессиональной деятельности	ЛР 14
Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁴ (при наличии)	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	ЛР 16
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	ЛР 17
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 18

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

³ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁴ Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Главным показателем эффективности какой-либо деятельности являются, как известно, ее результаты, которые должны быть четко определяемы, реалистичны и диагностируемы. Одним из методов оценки личностных результатов деятельности студентов является оценка личностного роста помощью портфолио, который будет внедряться среди студенческого сообщества колледжа и будет способствовать формированию у обучающихся культуры мышления, логики, умений анализировать, обобщать, систематизировать, классифицировать и др.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

-Государственная программа Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области»

-Постановление администрации от 28.12.2012 №1677;

-Закон от 27 апреля 2007 года №191 «О молодежной политике в Тамбовской области».

-Закон от 01 октября 2013 года №321-З «Об образовании в Тамбовской области». (с изм. от 24 декабря 2019 года).

-Стратегия социально-экономического развития Тамбовской области на период до 2035г.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация Программы осуществляется сотрудниками колледжа, находящимися в штатном расписании:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- социальный педагог;
- педагог-психолог;
- педагоги дополнительного образования;
- тренеры;
- руководители кружков (клубов, секций, центров);
- кураторы, классные руководители;
- библиотекарь.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

В колледже для организации воспитательной работы имеются помещения:

- актовый зал;
- спортивный зал;
- музейная комната;
- творческая лаборатория для общественной организации «До 16 и старше...»;
- библиотека с читальным залом.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

3.5 Общая характеристика студенческого контингента ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» *(по результатам диагностики, мониторинга)*

Состояние и характеристики контингента обучающихся, значимые для воспитательной работы:

- численность (1034чел.);
- численность несовершеннолетних студентов (635 чел.);
- численность студентов с ОВЗ, инвалидов (6 чел.);
- численность студентов, имеющих детей (14 чел.);
- численность студентов из многодетных семей (62 чел.);
- численность студентов из неполных семей (235чел.);
- численность студентов из числа сирот, опекаемых (51чел./19 чел.);
- численность студентов из числа мигрантов (5 чел.);
- наличие студентов, имеющих правонарушения, стоящих на учете в органах внутренних дел (10 чел.);
- численность студентов, склонных к употреблению алкоголя, психоактивных и наркотических веществ, к игровым зависимостям (5 чел.);
- численность студентов, находящихся в конфликте с законом либо склонных к социально неодобряемым действиям (2 чел.)

**Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО
Научно-методическим советом
Протокол № 6 от 25 июня 2021 года

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол № _____
от «__» _____ 2021 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»

_____ А.В. Жуков

Приказ № _____ от «__» _____ 2021 года



КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тамбов, 2021

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курсы, группы, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	Группа «Поварское и кондитерское»	1 корпус колледжа	Заместитель директора по УВР, мастера производственног	ЛР

		дел о»		о обуче ния	
	День окончания Второй мировой войны	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	колледж	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль, класс ные руков одите ли	Л Р Л Р
	День солидарнос ти в борьбе с терроризмо м	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	колледж	Замес титель дирек тора по УВР, педаго г- орган изатор , класс ные руков одите ли	Л Р Л Р
	Создание банка	Гру ппа	колледж	Замес титель	Л Р

	данных учебных групп 1 курса.	«Поварское и кондитерское дело»		директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	
	Участие в подготовке и проведении презентации о профессии «Повар, кондитер»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, мастер	ЛР

				производственного обучения	
	Месячник безопасности дорожного движения.	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР
	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское и кондитерское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного	ЛР

				обучения	
	Психологические практикумы для оценки своих профессиональных и личностных возможностей при работе в трудовом коллективе «Темперамент», «Самооценка», «Раздражительно ли вы?», «Стиль общения», «Конфликтный ли вы человек?», «Контактный ли вы человек?»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР
	Индивидуальная профилактика	Группа «Повар	Кабинет колледжа	Заместитель директора	ЛР

	<p>ческая работа с обучающимися, состоящим и на профилактическом учете ОПДН, КДН и ЗП</p>	<p>ское и кондитерское дело»</p>		<p>по УВР, инспектор ПДН, классный руководитель</p>	
	<p>Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям. («Подар и человеку радость», «Уроки благочестия», «Вечные истины», «Человек в поисках веры», «Здоровый образ жизни», «Семья» и т.д.)</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель</p>	<p>Л Р</p>

	Организация обзорных экскурсий по музею для обучающихся и студентов 1 курса	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Музей колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР
	Тематическая встреча «Люблю свою профессию» с участием выпускников в колледжа	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Привлечение	Группа	Спортивный зал	Заместитель	ЛР

	студентов в спортивные секции: -волейбол; -баскетбол; -лёгкая атлетика; - настольный теннис; -лыжи	«Поварское и кондитерское дело»	колледжа	директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	
	Социологический опрос (выявление отношения студентов к экологическим проблемам)	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии	ЛР
	Экскурсия на ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» № 4	Группа «Поварское	ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» № 4	Заместитель директора по УПР,	ЛР

		е и кондитерское дело»		старший мастер, мастера производственного обучения	
	Тематические онлайн уроки для студентов по компетенции «Поварское дело» https://vse-kursy.com/ https://acadcooker.ru/	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Тематическая беседа, посвященная Всемирному	Группа «Поварское	Мастерская «Поварское дело», «Кондите	Заместитель директора по	ЛР

	у дню мониторинга качества воды.	е и кондитерское дело»	рское дело»	УВР, руководитель музея, классный руководитель	
	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Осенний кросс, в рамках Всероссийского дня бега «Кросс наций»	Группа «Поварское и кон	Парк «Дружба	Заместитель директора по УВР, препо	ЛР

		дитерское дело»		даватель физической культуры, классный руководитель	
	День здоровья в рамках Всероссийского дня трезвости	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР
	Вовлечение студентов в общественно-полезную деятельность	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР,	ЛР

	соответстви и с познаватель ными и профессион альными интересами . Обновлени е и корректиро вка «банка данных», обновление состава группы с помощью анкетирова ния « Могу ли быть я волонтером ?», среди студентов первого курса.	кон дит ерс кое дел о»		замест итель дирек тора по УПР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей»	
В течение месяца	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, социа льный педаго г,	Л Р

		дел о»		педаго г- психо лог, класс ный руков одите ль	
	Выстраивание доверительных, конструктивных отношений со студентами первого курса, их родителями (законными представителями), в рамках сотрудничества и совместной деятельности. Организация деятельности	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет.	Л Р

	и студенческого актива группы.				
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением,	ЛР

				классный руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс презентаций, тематика: «Вкусно и не грустно» «Повар- это звучит гордо »	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Создание банка данных обучающихся нуждающихся в индивидуальном,	Группа «Поварское и кондитерское	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог	ЛР

	дифференцированном подходе (закрепленные их за членами педагогического коллектива для коррекции работы с ними), создание банка данных обучающихся находящимся в социально-опасном положении.	конец деловой»		г, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет.	
	Семинар для студентов по вопросам профилактики аддиктивного поведения среди подростков	Группа «Поварские и кондитерское	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-г-	ЛР

		дел о»		психолог, классный руководитель, Студенческий совет, инспектор ПДН, представители правоохранительных органов, специалисты КДНи ЗП	
	День победы русских полков во главе с Великим князем	Группа «Поварские и кон	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социа	Л Р

	<p>Дмитрием Донским (Куликовская битва,</p> <p>День зарождения российской государственности (862 год)</p>	<p>дитерское дело»</p>		<p>льный педагог, классный руководитель, Студенческий совет</p>	
	<p>Проведение мастер-класса для обучающихся по современным способам подачи блюд с участием бренд-шефа кафе «Базилик» Боярского А.А</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения</p>	<p>ЛР</p>
	<p>Просветительские мероприятия, посвященн</p>	<p>Группа «Поварское</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Заместитель директора по</p>	<p>ЛР</p>

	ые Дню дружбы народов	е и кондитерское дело»		УВР, социальный педагог, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Акция по уборке воинских захоронений	Группа «Поварское и кондитерское	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР 1, ЛР

		дел о»		руководитель волонтерского отряда «Прометей», комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	
	Творческий конкурс «Радуга талантов»	Группа «Поварское и кондит	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, педагоги допол	ЛР

		ерское дело»		нительного образования, классный руководитель, Студенческий совет	
	Встреча с наставником «Через творчество к мастерству»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производства обучения Бренд-шеф ООО	ЛР

				«Ресторатор 68» Чемерис Р.С.	
ОКТАБРЬ					
	День пожилых людей	Группа «Поварское и кондитерское дело»	г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР
	Познавательный час Всемирный день	Группа «Повар	Мастерская «Поварское дело»,	Заместитель директора	ЛР

	<p>вегетарианства и началу Международной недели вегетарианского питания</p>	<p>ское и кондитерское дело»</p>	<p>«Кондитерское дело»</p>	<p>по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа</p>	
	<p>Открытый урок безопасности в рамках месячника гражданской обороны</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ</p>	<p>ЛР</p>

		дел о»			
	День Учителя	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	колледж	Замес тите ль дирек тора по УВР, педаго ги допол нител ьного образ овани я, класс ный руков одите ль, Студе нческ ий совет	Л Р
	Работа с портфолио обучающих ся по профессион альной деятельност и	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес тите ль дирек тора по УПР, замест итель дирек тора	Л Р

		кое дел о»		по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	
	Проведение экскурсий для обучающихся и студентов колледжа при организации передвижных выставок: «И не прервется связь времен...»	Группа «Поварское и кондитерское дел о»	Музей колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	Л Р

	<p>Мастер-класс по приготовлению и современной подаче блюд и закусок от бренд-шефа кафе «Базилик» Боярского А.А</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения</p>	<p>ЛР</p>
	<p>Посвящение в студенты</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Актовый зал колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, классный руководитель</p>	<p>ЛР</p>

				одите ль, Студе нческ ий совет	
	День психическо го здоровья	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	Л Р
	Заседание студенческо го научного общества «Интеллект	Гру ппа «По вар ско	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по	Л Р

		е и кондитерское дело»		УВР, руководитель СНО «Интеллекто», классный руководитель, студенческий совет, методист колледжа	
	Проведение диагностики и способности студентов к осуществлению практической природоохранной деятельности.	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель	ЛР

	Вовлечение студентов в деятельность экологических проектов, акций и др.			одитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	
	Классные часы: - «Профилактика экстремизма в молодежной среде»; - «Все о здоровом образе жизни»; - «Контроль	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Кабинет информатики	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, класс	ЛР

	успеваемость и посещаемость»;			ный руководитель, Студенческий совет	
	Декада производственного обучения «Мастер поварского дела »	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР
	Час сотрудничества с Широковой Е.А.,	Группа «Поварское	Мастерская «Поварское дело», «Кондите	Заместитель директора по	ЛР

	создателем кондитерской школы в г Тамбов «Красота руками кондитера »	е и кондитерское дело»	рское дело»	УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производства обучения, методист колледжа	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское	Группа «Поварское и кондитерское	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по	ЛР

	и кондитерское дело»	дело»		УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	
	Мероприятия по профилактике вредных привычек : - классные часы «Подростки и вредные привычки» , «Урок здоровья»,	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики	ЛР

				ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Классные часы «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций, новая коронавирусная инфекция»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	Л Р
	Экологическая панорама «В мире	Группа «Повар	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	Л Р

	информационных знаков	ско е и кон дит ерс кое дел о»		по УВР, препо давате ль эколог ии, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, метод ист колле джа	
	Заседание Совета профилакти ки	Гру ппа «По вар ско	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест	Л Р

	правонарушений	е и кондитерское дело»		итель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Мероприятие	Группа	Кабинеты	Заместитель	ЛР

	экологическая панорама «В мире информационных знаков»	«Поварское и кондитерское дело»	колледжа	директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	
	Семинар «Русская духовная	Группа «По	Кабинет колледжа	Заместитель дирек	ЛР

	культура»	варско е и кондитерское дело»		тора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	
	Проведение курса классных часов: «Знатоки спорта»	Группа «Поварско е и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ	Л Р

				№ 3 им.И. С.Дол гушин а, препо давате ли физич еской культу ры	
	Классный час «История успеха Алена Дюкасса и Джейми Оливер – самых знаменитых поваров 21 века »	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р

				ния	
	Онлайн-уроки https://worldskills.ru/nashi-proektyi/akademiyaworldskills	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Профилактические беседы с обучающимися группами на тему «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних в соответствии с	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор	ЛР

	законодательством РФ».			ктор ПДН, представитель КДНиЗП	
	Консультативная работа с отдельными и обучающимися	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР
	Социально-психологическое тестирование	Группа «Поварское и	Кабинет информатики	Заместитель директора по УВР,	ЛР

		кондитерское дело»		социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет	
	Проведение Акций и проектов в рамках волонтерского движения реализация проекта «Человеку, нужен человек»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда	ЛР

				а «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	
	Конкурс фотографий и плакатов «Наша чистая планета?!»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда	Л Р

				«Прометей», Студенческий совет	
	Классные часы «Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, специалист по охране труда	Л Р
	День памяти жертв политических репрессий	Группа «Поварское и кондитерское	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель	Л Р

		дел о»		давате ли	
	Класные часы, посвящен ые истории образовател ьного учреждения	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руков одите ль музея, класс ный руков одите ль	Л Р
	Работа спортивны х секций	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Спортив ный зал колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, заведу ющий отделе нием препо давате ли	Л Р

				физической культуры	
	Знакомство с историей движения «Ворлдскиллс Россия»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Экскурсия на кондитерскую фирму «Такф», посвященная международному	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старш	ЛР

	дню конфет			ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния, метод ист колле джа	
20	Викторина , посвященн ая Международному дню повара	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ	Л Р

				водств енног о обуче ния, метод ист колле джа	
	Профессио нальные соревнования среди обучающихся «Поварской калейдоско п»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния, метод	Л Р

				ист колле джа	
НОЯБРЬ					
	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	ТОГБУ ЦМПСС	Замес титель дирек тора по УВР, руков одите ль социа льног о проект а «Дом без одиноп чества » класс ный руков одите ль, Студе нческ ий совет	Л Р
	Классный час «День	Гру ппа	Кабинет колледжа	Замес титель	Л Р

	народного единства»	«Поварское и кондитерское дело»		директора по УВР, социальный педагог, классный руководитель	
	Мастер - класс по приготовлению блюд, посвященный дню капусты в России	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР

	<p>Встреча с социальными партнерами «ПрофYES сия: ориентиры молодым». Тема: От ученика к управляющему ресторана Спикер : Давыдов Ю.С</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения</p>	<p>ЛР</p>
	<p>Ток-шоу «Экология жилища и здоровье человека»</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, преподаватель эколог</p>	<p>ЛР</p>

		дел о»		ии, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Классный час «Професси я повар: история и современно сть»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте	Л Р

				Р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Круглый стол «Профилак тика аддиктивно го поведения подростков »	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест итель дирек тора по УВР, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе	Л Р

				ктор ПДН	
	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям: «Уроки благочестия»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	Л Р
	Индивидуальный образовательный маршрут. Темы по самообразованию «Новейшее оборудование на предприятии и общественн	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший	Л Р

	ого питания », «Современ ные техники в работе кондитера »			масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Классный час по изучению Федерально го закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающе го табачного дыма и последстви й потреблени я табака»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН, заведу	Л Р

				ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	День толерантно сти	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руков одите ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный	Л Р

				руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Час сотрудничества «Руками повара творится красота» с приглашенным шеф-поваром Рыбальченко А	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производства	ЛР

				о обуче ния, метод ист колле джа	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское и кондитерское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	Л Р
	Час нравственности, посвящен	Группа «Повар	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	Л Р

	ый Дню матери «Самые любимые на свете»	ско е и кон дит ерс кое дел о»	по УВР, руков одите ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий	
--	--	---	---	--

				совет, библи отекар ь	
	Конкурс чтецов, посвящен ый Междунаро дному Дню матери	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Актовый зал колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руков одите ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско	Л Р

				го отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Всемирный день отказа от курения	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГKB № 3	ЛР

				им.И. С.Долгушина	
	Проект «Марафон здоровья»	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И. С.Долгушина	ЛР
	Всероссийская информационная акция	Группа «Повар	Кабинет колледжа	Заместитель директора	ЛР

	по профилактике ВИЧ-инфекции и ассоциированных с ней заболеваний в молодежной среде «Должен знать»	ско е и кон дит ерс кое дел о»		по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Акция «День добрых дел» (оказание адресной помощи ветеранам педагогического труда)	Группа «Поварское и кондитерское	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руков	Л Р

		дел о»		одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Проведени е Единого классного тематичес кого часа для первокурс ников «Мы выбираем жизнь»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ	Л Р

				№ 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Социально - психологи ческая акция «Мы разные, но мы вместе!»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	Л Р
	Фотоконку рс «Мой любимый	Гру ппа «По	колледж	Замес титель дирек	Л Р

	Тамбовский край	варское и кондитерское дело»		тора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора	ЛР

				<p>тора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН</p>	
	<p>Семинар по Здоровому образу жизни</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское»</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классный руководитель</p>	<p>ЛР</p>

		дел о»		ль, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	«Час вопросов и ответов» консультат ивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, класс	Л Р

				ный руков одите ль	
	ЕДИНЫЙ урок информаци онной безопаснос ти	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Информа ционная лаборато рия	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ли инфор матик и, класс ный руков одите ль	Л Р
	Конкурс профессион ального мастерства «Поваров у мелые руки могут чудо сотворить»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий	Л Р

				мастер, мастер производственного обучения	
ДЕКАБРЬ					
	Всемирный день борьбы со СПИДом	Группа «Поварские и кондитерские недели»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.	ЛР

				С.Долгушина	
	День неизвестно о солдата	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР
	Конкурс профессионального мастерства «Овощная мозаика»	Группа «Поварское и кон	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, замест	ЛР

		дитерское дело»		итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
В течение месяца	Творческий конкурс среди учащихся «Новогодний стол»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	ЛР

				производственного обучения	
В течение месяца	Фотоконкурс, тематика: «Моя вкусная профессия»	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ	Группа «Поварские	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по	ЛР

	ЦМППС	е и кондитерское дело»		УВР, руководитель социального проекта «Дом без одиночества» классный руководитель, Студенческий совет	
	Участие в проведении акции «Новый год приходит в каждый дом», приготовление сладкого подарка для детей-сирот	Группа «Поварское и кондитерское	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального	ЛР

	ТОГБУ ЦМППС	дел о»		проект «Дом без одинок чества » класс ный руководитель, Студенческий совет	
	Образовательная акция «Всероссийский единый урок «Права человека»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	Л Р

	<p>Коллективное творческое дело «Новогодняя кутерьма»</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>колледж</p>	<p>Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, руководители социального проекта «Дом без одиночества» классный руководитель, Студенческий</p>	<p>ЛР</p>
--	---	---	----------------	---	-----------

				совет	
		Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, руководитель музейной комнаты колледжа	ЛР
	Тест по истории Великой Отечественной войны				

	Всероссийский открытый урок «Россия- страна добрых дел»	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР
	Семинар, совместно с волонтерским отрядом «Прометей» «Всемирны	Группа «Поварские и кон	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, класс	ЛР

	й день волонтеров »	дит ерс кое дел о»		ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Марафон #МЫВМЕС ТЕ	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го	Л Р

				отряд а «Прометей», Студенческий совет	
	«Эстафета добра» в рамках Международного дня добровольца	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР
	Мастер-класс по	Группа	Мастерская	Заместитель	ЛР

	оформлени ю новогоднег о стола «Новогодня я сказка»	«По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	«Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	День Героев Отечества	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите	Л Р

				ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р

	Экологический конкурс презентаций на тему «Проблемы окружающей среды»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	Л Р
	День Конституции Российской	Группа «Повар	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	Л Р

	Федерации	ско е и кон дит ерс кое дел о»		по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Всероссийс кий тест на знание Конституци и РФ	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ли, класс ный руков одите ль,	Л Р

	<p>Дискуссионные классные часы «Равнение на ветеранов Великой Отечественной »</p>	<p>Группа «Поварские и кондитерские дела»</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет</p>	<p>ЛР</p>
	<p>Познавательный час «Кулинария в литературных произведениях»»</p>	<p>Группа «Поварские и кондитерские»</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, заместитель директора</p>	<p>ЛР</p>

		дел о»		по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Экологическая страница «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерско	Л Р

				го отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Беседы по экологии: «Зеленый наряд Земли!» «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей»,	ЛР

				Студенческий совет	
	Онлайн-уроки по поварскому делу https://www.gastronom.ru/ https://eda.ru/recepty/videorecepty	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Онлайн марафон «Все секреты Всероссийского чемпионата»	Группа «Поварские и кон	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, препо	ЛР

	по финансовой грамотности»	директорское дело»		даватели	
	Час духовности «Святитель Николай»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно- нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель	Л Р

				волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Индивидуальная профессиональная подготовка на учебных семинарах и онлайн обучении	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства	ЛР

				о обуче ния	
	День повара японской кухни Мастер- класс по приготовле нию блюд от шеф- повара японской кухни	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Заседание Совета профилакти ки правонару шений	Гру ппа «По вар ско е и кон дит	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест итель дирек тора	Л Р

		ерс кое дел о»		по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	
	Час правового просвещени я	Гру ппа «По вар ско	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по	Л Р

		е и кондитерское дело»		УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Инструктаж по поведению обучающихся в общественных местах, на транспорте, на воде во время зимних каникул	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР

	<p>Поздравление воспитанников ТОГБУ ЦПМСС с новым годом, проведение акции «Новый год приходит в каждый дом» (участие в концерте, вручение сладких подарков)</p>	<p>Группа «Поварские и кондитерские дела»</p>	<p>ТОГБУ ЦПМСС</p>	<p>Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одиночества» классный руководитель, Студенческий совет</p>	<p>ЛР</p>
	<p>«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельным</p>	<p>Группа «Поварские и кон</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, инспек</p>	<p>ЛР</p>

	и обучающимися	детское дело»		ктор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	
ЯНВАРЬ					
	Проведение классного часа на тему: «Иди всегда дорогою добра»	Группа «Повские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина	ЛР

				рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Классный час «Рождественские встречи: традиции и обычаи»	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духов	ЛР

		дел о»		но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
	Полезные дела духовно-	Гру ппа «По	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек	Л Р

	<p>нравственной направленности</p>	<p>варское и кондитерское дело»</p>	<p>тора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, руководитель волонтерского отряда «Прометей», руководитель социального проекта</p>	
--	------------------------------------	-------------------------------------	---	--

				«Дом без одиночества», Студенческий совет	
	Конкурс профессионального мастерства «Я-ПРОФЕССИОНАЛ»	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Час безопасности	Группа	Кабинеты	Заместитель	ЛР

	ти «Правила безопасности дорожного движения»	«Поварское и кондитерское дело»	колледжа	директора по УВР, инспектор ГИБДД Д классный руководитель, Студенческий совет	
	Встреча с социальными партнерами «ПрофYES сия: ориентиры молодым». Тема: Личный бренд Спикер: менеджер сети кафе в г Тамбов	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	Л Р

				производственного обучения	
	Встреча студентов сотрудниками ОПДН, беседа по теме «Права и обязанности несовершеннолетних»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР
	Час нравственности «Путешествие по православным праздникам Руси января»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного	ЛР

				воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Викторина «Что я знаю о своей профессии?»	Группа «Поварские и кон	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, замест	ЛР

		дитерское дело»		итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Уроки мужества «И помнит мир спасенный...», «Сквозь призму времени»;	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда	ЛР

				а «Прометей», Студенческий совет	
	Онлайн-уроки https://eda.ru/recepty/videorecepty	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р
В течение месяца	Индивидуальное консультирование	Группа «Повар	Мастерская «Поварское дело»,	Заместитель директора	Л Р

	студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	ское и кондитерское дело»	«Кондитерское дело»	по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Фотовыставка «Студенческая жизнь группы»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волон	ЛР

				терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Выставка в музее «Память нашу не стереть с годами»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль музей ной комна ты колле джа, Студе нческ ий совет	Л Р

	Квест, посвященный Всероссийскому дню студента»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	колледж	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР
	Кураторский час по теме: «Татьянин день»	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

		кое дел о»		одите ль, библи отекар ь	
	Тематическ ий день «Междуна родный день эскимо»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, библи отекар ь	Л Р
	Экологиче ская игра- путешеств ие «Человек и среда»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль эколог ии, класс ный руков одите ль,	Л Р

				Студенческий совет	
	Подготовка к военно-спортивному месячнику посвященному 23 февраля	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель физической культуры, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий	ЛР

				совет	
	Классный час «Профессиональная этика и культура общения на кухне»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства обучаения	ЛР
	Всероссийский урок памяти «Блокадный хлеб»	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

		дел о»		ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Круглый стол «Шаг в бездну»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, члены СНО «Инте ллект », класс ный руков одите ль, Студе нческ ий совет,	Л Р

				библи отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Встречи с представи телями правоохра нительных органов г. Тамбова	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, класс ный	Л Р

				руководитель	
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР
	Дискуссия с презентацией Международного дня памяти жертв Холокоста	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

		дел о»		ль, препо давате ль истор ии Студе нческ ий совет	
	День снятия блокады Ленинграда	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль музей ной комна ты колле джа, руков одите ль волон терско	Л Р

				го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Мастер- класс « Моделиров ание из мастики»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
ФЕВРАЛЬ					

	Оформление информационного стенда о проведении месячника военно-патриотической и спортивной работы.	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
	День воинской славы России (Сталинградская битва,	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты	ЛР

				ты колледжа, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Полезные дела духовно-нравственной направленности	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Исти	ЛР

				на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, били отекар ь	
	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа	Л Р

		дел о»		льный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	
В течение месяца	Конкурс презентаций «Современные десерты»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р

				ния	
	Соревнования по мини-футболу	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР
	Соревнования по волейболу	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР

				одите ль,	
	День рос сийской на уки. Конферен ция СНО «Интеллек т»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Соревнован ия по армрестлин гу	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс	Спортив ный зал	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль	Л Р

		кое дел о»		физической культуры, классный руководитель,	
	Соревнования по силовой гимнастике	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР
	Нравственный классный час «Герои нашего времени»	Группа «Поварское и кондит	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель	ЛР

		ерс кое дел о»		ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
--	--	-------------------------	--	---	--

	Международный день пиццы Мастер-класс по приготовлению пиццы от шеф-повара Фролова С.	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
	Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»	Группа «Поварское и кондитерское»	Парк Дружба	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР

		дел о»		препо давате ль физич еской культу ры, Комит ет молод ежи по физич еской культу ре и спорт у	
	Участие в городском фестивале патриотиче ской песни	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, , педаго ги допол нител ьного образ	Л Р

				овани я, Студе нческ ий совет, комит ет по молод ежной полит ике, физич еской культу ре и спорт у	
	Конкурс патриотический стихотворений	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь, Студенческий	Л Р

	Конкурс на лучшее видео о профессии	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
	Онлайн-уроки по компетенции «Поварское дело» https://www.gastronom.ru/	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора	ЛР

	https://eda.ru/recepty/videorecepty	дело»		по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
В течение месяца	Проведение регионального чемпионата молодых специалистов WORLD SKILLS по компетенции «Поварское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного	ЛР

				о обуче ния	
	Мероприятие, посвященные 32 годовщине вывода войск из Афганистана	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	Л Р
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Поварские и кон	Кабинеты колледжа	Директор колледжа, заместитель директора	Л Р

		директорское дело»		тора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Товарищеский матч по волейболу с командой	Группа «Поляр»	Спортивный зал	Заместитель директора	ЛР

	областной спортивной школы	ское и кондитерское дело»		по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	
	Беседа со студентами и 2 курса по группа «Патриотизм и верность воинскому долгу», «Основные качества защитника Отечества» в соответствии с требованиями	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель ОБЖ, представитель военного комис	ЛР

	ями ФЗ РФ « О воинской обязаннос ти и военной службе»			сариат а г.Тамб ова	
	Классный час «Твои профессион альные перспектив ы»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Областная молодёжн	Гру ппа	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек	Л Р

	<p>ая акция «Колледж — территори я без наркотико в — 2021»</p>	<p>«По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»</p>	<p>тора по УВР, класс ный руков одите ль, препо давате ль , ОГБУЗ «ТПК Б» подро стков ый нарко логич еский кабин ет по обслу жива нию детск ого насел ения, били отекар ь, заведу ющий</p>	
--	--	---	--	--

				отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Спортивные соревнования по пулевой стрельбе из пневматической винтовки «Снайпер» I курс	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, преподаватель ОБЖ, классный руководитель,	Л Р
	Олимпиада по ОБЖ	Группа	Кабинеты	Заместитель	Л Р

	«Этих дней не смолкнет слава» (1-2 курс, юноши)	«Поварское и кондитерское дело»	колледжа	директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библиотекар	
	Спортивный конкурс, посвященный Дню защитника Отечества «Россия верные сыны»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР

	День защитников Отечества	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, Студенческий совет	ЛР
	Классный час «Здравствуй, Масленица» с приготовлением различных видов блинов	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог	ЛР

		дел о»		ги допол нитель ного образ овани я, Студе нческ ий совет,	
МАРТ					
	Всемирны й день гражданск ой обороны	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль физич еской культу ры, класс ный руков одите ль,	Л Р
	Встречаем Масленицу	Гру ппа «По вар ско	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по	Л Р

		е и кондитерское дело»		УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, Студенческий совет,	
	Час повышения правовой грамотности	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор	ЛР

				ПДН	
	Конкурс стихотворений, посвященный Международному женскому Дню	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР
	Месячник «Материнское сердце» (участие в концерте, конкурсе рисунков, конкурсе стихотворений) для детей ТОГБУ ЦМППС	Группа «Поварское и кондитерское дело»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библи	ЛР

				отекар ь, руков одите ль социа льног о проек та «Дом без одино чества	
	Встреча с социальными партнерами и «ПрофУЕ Ссия: ориентиры молодым». Тема: «Один в поле не воин, а в ресторане не работник»	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства	Л Р

	Спикер : шеф-повар сети кафе Чемерис Р.С			енног о обуче ния	
	Тематическ ий мастер – класс « Роспись пряников» , посвященн ый 8 марта	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Оформлени е тематическ ой выставки к	Гру ппа «По вар ско	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите	Замес титель дирек тора по	Л Р

	ярмарке вакансий, проводимой Центром занятости населения	е и кондитерское дело»	рское дело»	УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер,	ЛР

				мастера производственного обучения	
	Концерт, посвященный Международному женскому дню	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР
	Организация работы по профилактике	Группа «Повар	Кабинет колледжа	Заместитель директора	ЛР

	ике экстремиз ма и террорист ических актов	ско е и кон дит ерс кое дел о»		по УВР, препо давате ль права, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	
	День защиты прав потребите лей	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, препо давате ль, Студе нческ ий совет,	Л Р
	Индивиду альная работа	Гру ппа «По	Кабинет колледжа	Замес титель дирек	Л Р

	<p>несовершеннолетним и оказавшимся в трудной жизненной ситуации (по профилактике суицидного поведения).</p>	<p>варские кондитерские дела»</p>		<p>тора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН</p>	
	<p>Онлайн-уроки www.Eda.ru https://www.gastronom.ru/ https://eda.ru/recepty/videorecepty</p>	<p>Группа «Поварские и кондитерские дела»</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера произ</p>	<p>ЛР</p>

				водств енног о обуче ния	
	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, класс ный руков одите ль	Л Р
	Классный час: «Первые шаги при устройстве на работу»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель	Л Р

		ерское дело»		директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Индивидуальный образовательный маршрут. Темы по самообразованию : «Особенности национальных кухонь», «Современная кухня-какая она?»	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производ	ЛР

				водств енног о обуче ния	
	Заседание Совета профилакти ки и правонару шений	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием,	Л Р

				классный руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс чтецов «Крымская весна»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР1
	Кураторские часы, посвященные присоединению Крыма	Группа «Поварское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР1

		кое дел о»		одите ль, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
	Экологический устный журнал «Природные лекари» Экологическая викторина «Без воды – и ни туды, и ни сюды!» в рамках Всемирный день воды	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	Л Р
	Социально значимая акция «Огради	Группа «Поварское и	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР,	Л Р

	себя от пожаров»	кондитерское дело»		классный руководитель, Студенческий совет, ПРЕСТАВИТЕЛЬ ВДПО	
	Встреча с представителями КДНиЗП	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР
	Всемирный день борьбы с	Группа «По	Кабинеты колледжа	Заместитель дирек	ЛР

	туберкулезом	варское и кондитерское дело»		тора по УВР, классный руководитель, преподаватель, преподаватель, библиотекар, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Всероссийская неделя финансовой грамотности	Группа «Поварское и кондитерское и кондитерское»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

		ерское дел о»		ли	
	Фестиваль «Студенческая весна» «Мы вместе собираем друзей»	Группа «Поварское и кондитерское дел о»	комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР
	Областная молодежная добровольческая программа «Антистиба	Группа «Поварское и кон	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, класс	ЛР

	<p>ЧНЫЙ десант</p>	<p>дит ерс кое дел о»</p>	<p>ный руков одите ль, препо давате ль, ОГБУЗ «ТПК Б» подро стков ый нарко логич еский кабин ет по обслу жива нию детск ого насел ения, били отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лакти</p>	
--	------------------------	---	---	--

				ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Дискуссионные качели «Профилактика пивного алкоголизма»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	Л Р
	Конкурс по здоровому образу жизни «Настарт, внимание, марш!»	Группа «Поварское и кондитерское	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	Л Р

		дел о»	ль, препо давате ль , ОГБУЗ «ТПК Б» подро стков ый нарко логич еский кабин ет по обслу жива нию детск ого насел ения, били отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3
--	--	-----------	--

				им.И. С.Дол гушин а	
АПРЕЛЬ					
	Областная добровольческая молодежная программа «Антинаркотический десант 2022»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПК Б» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детск	Л Р

				ого населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	
	День здоровья	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПК	ЛР

				Б» подро стков ый нарко логич еский кабин ет по обслу жива нию детск ого насел ения, библи отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Тренинг: «Способы	Гру ппа	Мастерск ая	Замес титель	Л Р

	нивелирования неудач в профессиональной деятельности»	«Поварское и кондитерское дело»	«Поварское дело», «Кондитерское дело»	директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производства обучаения	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills https://nationalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции «Поварское дело»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, Заместитель директора по УВР, классный	ЛР

				руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	
	Программа «Антиреклама вредных привычек»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПК Б» подростковый	ЛР

				наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Клуба духовно-нравственной направлен	Группа «Поварские и	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР,	ЛР

	ности «Истина рядом» «Праздник весеннего пробужден ия – Благо вещенье»	кон дит ерс кое дел о»		руков одите ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи	
--	---	---------------------------------------	--	--	--

				отекар ь	
	Трудовой десант «Весенняя капель»	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Территория колледжа ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	Л Р
	Кураторские часы «День космонавтики»	Группа «Поварские и кондит	Кабинеты колледжа Музейно-выставоч	Заместитель директора по УВР, классный	Л Р

		ерское дел о»	ный центр Тамбовской области	руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Виртуальная экскурсия на собственное производство кулинарной продукции и полуфабри	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

	катов в ООО «Тандер»			одите ль, педаго г- психо лог, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	День открытых дверей. Презентац ия профессии «Повар, кондитер ». Мастер- класс «Овощная мозаика», «Блюда Тамбовско й области», «Фруктова я	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, педаго г- психо лог, масте ра произ водств енног о	Л Р

	фантазия», «Карвинг из овощей»			обуче ния	
	Познавательный час: «Анатолий Комм и Андрей Матюха – история успеха выдающихся поваров современной России»	Группа «Поварские и кондитерские дела»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	Л Р
	Акция «Белая ленточка»: -флешмоб «Белая ленточка»	Группа «Поварские и	Колледж	Заместитель директора по УВР, класс	Л Р

	- психологический час «Мы - едины»	кондитерское дело»		ный руководитель, педагог дополнительного образования, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет,	
	Акция по уборке воинских захоронений «Память Победы»	Группа «Поварское и кондитерс	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руков	ЛР1, ЛР

		кое дел о»		одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», комит ет по молод ежной и социа льной полит ике, физич еской культ уре и спорт у	
	Экологиче ский круглый стол «Что такое Экоград?»	Гру ппа «По вар ско е и	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо	Л Р

		кондитерское дело»		даватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	
	Классные часы «Безопасное поведение обучающихся в ж/д транспорте на территории и ж/д станций»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, Студенческий совет	ЛР
В течение месяца	Акция «Пригласи друга учиться»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель	ЛР

		ерс кое дел о»		дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Заседание Совета профилакти ки правонару шений	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте	Л Р

				Р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	
	Участие в неделе националь ной кухни	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р,	Л Р

				мастера производственного обучения	
	Тематическая встреча с представителям фирмы «Пищеснаб» на тему : «Современные концентраты в кулинарии – за или против?»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
В течение месяца	«Час вопросов и ответов»	Группа «По	Мастерская «Поварск	Заместитель дирек	ЛР

	консультативная работа с отдельными обучающимися	варское и кондитерское дело»	«Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
В течение месяца	Участие в «Большая перемена»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производств	ЛР

				енног о обуче ния	
	Час повышени я правовой грамотнос ти	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль права, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	Л Р
	Мастер- класс «Сладкий букет в подарок »	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш	Л Р

				ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Классные часы: Праздник праздник о в «Пасха»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес тите ль дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, библи отекар ь	Л Р
	Благотвор ительная акция «Празднич ный подарок детям- сиротам к Пасхе»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое	ТОГБУ ЦМППС	Замес тите ль дирек тора по УВР, класс ный руков одите	Л Р

		дел о»		ль, руков одите ль социа льног о проек та «Дом без одино чества », руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей» Студе нческ ий совет	
В течение месяца	Индивиду альные беседы: «Как найти работу»,	Гру ппа «По вар ско е и кон	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест	Л Р

	«Как написать резюме?»	дитерское дело»		итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Открытый классный час «Отзвуки Чернобыля» (26 апреля – День памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах)	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР

	День пожарной охраны	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
МАЙ					
	Праздник Весны и труда	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
в течение месяца	Виртуальная экскурсия на мясопереработку	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское»	Заместитель директора по УПР,	ЛР

	абатывающее предприятие ООО «Тамбовский бекон»	кондитерское дело»	дело»	заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Цикл мероприятий в рамках День Победы	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
	Экологический устный	Группа «По	Кабинеты колледжа	Заместитель дирек	ЛР

	журнал «Природные лекари»	варское и кондитерское дело»		тора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	
	Интеллектуальная Викторина «Своя игра?»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер	ЛР

				производственного обучения	
	Мероприятия в рамках Дня семьи	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
	Всемирный день памяти жертв СПИДа: - конкурс рисунков, -классные часы .	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь	ЛР

				отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лакти ки ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Учебный семинар «Исследо вание рынка поставщико в»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств	Л Р

				енног о обуче ния	
В течение месяца	«Час вопросов и ответов» консультат ивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Конкурс профессион ального мастерства «Поварской калейдоско п»	Гру ппа «По вар ско е и кон	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест	Л Р

		дитерское дело»		итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Неделя правовой культуры	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший	ЛР

				мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Международный день музеев	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Музей г.Тамбова	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библи	ЛР

				отекар ь,	
	Заседание Совета профилакти ки и правонару шений	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет колледжа	Дирек тор колле джа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков	Л Р

				одите ль, инспе ктор ПДН	
	Встреча с социальными партнерами и «ПрофУЕ Ссия: ориентиры молодым». Тема: Актуальность выбранной профессии Спикер :Чемерис Р.С.	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р
	День славянской письменности и культуры	Группа «Поварское и	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР,	Л Р

		кон дит ерс кое дел о»	руков одите ль клуба духов но- нравст венно го воспи тания «Исти на рядом », класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи
--	--	---------------------------------------	--

				отекар ь	
	Консультации по летнему трудоустройству и оздоровлению несовершеннолетних	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, социальный педагог, педагог-психолог	Л Р
	Классный час «Путешествие по миру в поисках новых вкусов»	Группа «Поварские и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший	Л Р

				мастер, мастер производственного обучения	
	День российского предпринимательства	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель экономики, библиотекарь,	ЛР

	<p>Конкурс мини-плакатов и листовок «За мир без табачного дыма»</p>	<p>Группа «Поварские и кондитерское дело»</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотечарь, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина</p>	<p>ЛР</p>
	<p>Мастер-класс «Полевая кухня», приуроченн</p>	<p>Группа «Поварские</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондите</p>	<p>Заместитель директора по</p>	<p>ЛР</p>

	ый к годовщине Победы в ВОВ	е и кон дит ерс кое дел о»	рское дело»	УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енноп о обуче ния	
	Классный час «Что такое профессион альная этика и личносно- профессион альный рост »	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте	Л Р

				мастера производственного обучения	
	Всемирный день без табака	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.	ЛР

				С.Долгушина	
	Поздравление детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Группа «Поварские и кондитерское дело»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», руководитель волонтерского отряда	ЛР

				«Прометей» Студенческий совет	
ИЮНЬ					
	Международный день защиты детей	Группа «Поварское и кондитерское дело»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества », руководитель волон	Л Р

				терско го отряд а «Пром етей» Студе нческ ий совет	
	Виртуальн ая экскурсия на рыбоперер абатываю щее предприят ие ООО «Тамбовск ий Осетр»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р

	День эколога	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР
	Классные часы: - «Травматизм на дороге»; - «Переходя железнодорожные пути, оглянись»; - «Соблюда	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР

	<p>й комендант ский час»; - «Береги лес от пожаров»; - «Экстремизм в молодежной среде»</p>				
	<p>Пушкинский день России</p>	<p>Группа «Поварское и кондитерское дело»</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно- нравственного воспитания «Истина рядом», классный</p>	<p>Л Р</p>

				руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Учебный семинар «Практика управления кухней»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер	ЛР

				Р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Мастер класс от шеф-повара ресторана «Базилик» Боярского А.А	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Информаци онный час	Гру ппа	Мастерск ая	Замес титель	Л Р

	«Права и обязанности и молодого специалиста»	«Поварское и кондитерское дело»	«Поварское дело», «Кондитерское дело»	директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	
	День России	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель	

				ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нитель ного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
	Всероссий ская акция «В кругу друзей»	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков	

		дел о»		одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
В течение месяца	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое	Кабинет колледжа	замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, заведу	Л Р

		дел о»		ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	
В течение месяца	Встреча с социальными партнерами и с представителями трудовой династии, владельцам и ООО «Кафе Кондитерская» Стегачевой С.В. и	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер	Л Р

	Стегачевым С. К.			производственного обучения	
	Урок здоровья «Правильно питаться – это как ? » Проведение мастер-класса по приготовлению блюд правильно го питания	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
	Инструктаж о правилах поведения во время летних каникул	Группа «Поварское и кондитерское	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛРЗ

		дел о»			
	День памяти и скорби	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет,	Л Р

				библи отекар ь	
	Тренинг для обучающихся : «Прибыльн ое меню ресторана: как сократить расходы на кухне и не потерять во вкусе?»	Группа «Поварское и кондитерское дело»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Заседание административной комиссии	Группа «Поварское и кондит	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора	ЛР

		ерс кое дел о»		по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий отделе нием, класс ный руков одите ль, инспе ктор ПДН	
	День молодежи	Гру ппа «По вар ско	г.Тамбов	Замес титель дирек тора по	Л Р

		е и кон дит ерс кое дел о»		УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи отекар ь		
ИЮЛЬ						
8		День семьи, любви и верности	Гру ппа «По	г.Тамбов	Замес титель дирек	Л Р

		вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
АВГУСТ				

	<p>День Государстве нного Флага Российской Федерации</p>	<p>Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»</p>	<p>Г.Тамбов</p>	<p>Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи отекар</p>	<p>Л Р</p>
--	--	---	-----------------	--	----------------

				ь	
	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Г.Тамбов	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет, библи	Л Р

				отекар ь	
	День российског о кино	Гру ппа «По вар ско е и кон дит ерс кое дел о»	Г.Тамбов	Замес титель дирек тора по УВР, класс ный руков одите ль, руков одите ль волон терско го отряд а «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образ овани я, Студе нческ ий совет,	Л Р

				библи отекар ь	
--	--	--	--	----------------------	--

