

**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

Протокол № 1  
«30» августа 2022 г

*Мещеряков*  
*Александр Владимирович*  
*Васильев*  
«30» августа 2022 г  
М.П.

Директор  
А.В. Жуков

«30» августа 2022 г



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ:  
43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего  
с получением среднего общего образования  
Квалификации:  
Повар  
Кондитер

Тамбов, 2022

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

**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;  
Буракова С.И. – заведующий учебной частью;  
Загородникова Н.И. – заместитель директора по УПР;  
Мартынова М.В. – заместитель директора по УВР;  
Тимофеева Т.А. – методист.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения</b>		4
1.1.	Общая характеристика основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	4
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	5
<b>Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и результаты освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>		6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности	7
<b>Раздел 3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>		7
3.1.	Общие компетенции выпускника	7
3.2.	Профессиональные компетенции	10
3.3.	Личностные результаты	58
<b>Раздел 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>		60
4.1.	Требования к календарному учебному графику	60
4.2.	Требования к рабочему учебному плану	60
4.3.	Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	63
4.4.	Требования к рабочим программам практической подготовки (учебной и производственной практики)	63
<b>Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>		64
5.1.	Требования к текущей и промежуточной аттестации	64
5.2.	Требования к проведению государственной итоговой аттестации	64
<b>Раздел 6. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер</b>		65
6.1.	Кадровое обеспечение учебного процесса	65
6.2.	Материально-техническая база.	65
6.3.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	66
6.4.	Базы практик	67

<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>		69
	Календарный учебный график (отдельным файлом)	
	Рабочий учебный план (отдельным файлом)	
	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, учебной и производственной практики (отдельным файлом)	
	Программа государственной итоговой аттестации (отдельным файлом)	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Общая характеристика ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

ППКРС определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ППКРС разработана, для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Повар Кондитер	1 год 10 мес.
основное общее образование		3 года 10 мес.

*Трудоемкость освоения обучающимися ППКРС на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии. 43.01.09 Повар, кондитер включает все виды аудиторной, самостоятельной работы, время прохождения практики, а также время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ППКРС.*

### *Трудоёмкость ППКРС на базе основного общего образования*

Обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам	94 недель
Учебная практика	29 недели
Производственная практика	34 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	37 недель
<b>Итого</b>	<b>200 недель</b>

#### *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 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативно-правовую базу разработки ППКРС составляют:

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

2) 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»;

3) Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

4) 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).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

- Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утвержденный Управлением образования и науки Тамбовской области от 29.05.2019.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер**

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар – кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

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. Общие компетенции**

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> 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;</p> <p>составить план действия; определить необходимые ресурсы;</p> <p>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><b>Знания:</b> 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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>



ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> 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.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>Умения:</b> 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.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные обще-потребительные 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	<b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;
		<b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

### 3.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	<b>Практический опыт в:</b> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями регламентами</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмобезопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- безопасно править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul>
--	---	---

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных пожей;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>- ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>- правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>- правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>- правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>- различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>- подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности, соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>- осуществлять упаковку, маркировку;</li> </ul>

		<p>складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать условия и сроки хранения обрабатываемого сырья с учетом требований по безопасности продукции.</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>- методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>- способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>- формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>- способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и перыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и перыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздача, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филигировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для</li> </ul>

		<p>упаковки: эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментария, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы,</li> </ul>

		<p>дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (шарезки, маринования, формования, папирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), утаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения утакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии инструкциями регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных поверхностей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и</li> <li>- нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, перыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> </ul>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.2.</b>  <b>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями вкуса, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</li> <li>- охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к</li> </ul>

		<p>процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</li> <li>- правила маркирования упакованных бульонов, отваров</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.3.</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления супов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</li> <li>- готовить пюре;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li> <li>- определять степень готовности супов;</li> <li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</li> </ul> </li> <li>- проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свеженприготовленные, охлажденные</li> </ul>

		<p>и замороженные супы: разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, неиспользуемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> </ul>

		<p>сезонностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>- готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; поджаривать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>- охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>- закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>- соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>- рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соусов;</li> <li>- доводить соусы до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых соусов перед отпуском их на разливку;</li> <li>- порционировать соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>- ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пшцевая пенистость, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы закваски муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.5.</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Учения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закваски, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств;</li> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формировать, жарить, запекать изделия из каш;</li> <li>- готовить блюда на крупу в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li>- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить естественнотеплоприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>- разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом</li> </ul>
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.6.</b>  <b>Осуществлять</b>  <b>приготовление,</b>  <b>творческое оформление и</b>  <b>подготовку к реализации</b>  <b>горячих блюд,</b>  <b>кулинарных изделий,</b>  <b>закусок из яиц, творога,</b>  <b>сыра, муки</b>  <b>разнообразного</b>  <b>ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Учения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>- определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> <li>- определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- заменивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пирожков) и бездрожжевое (для лепешки домашней, пельменей, вареников, чебурек, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пирожки, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пирожков;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лепешку домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из</li> </ul>
--	--	---

		<p>овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, кейтейперов для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.7.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе</li> </ul>

		<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, тресбеншков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> </ul> </li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, перыбного водного сырья: доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закусок из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции:</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</li> <li>- ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и перыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству;</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент приностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания.</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.8.</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</li> <li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</li> <li>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li> <li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li> <li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li> <li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий;</li> </ul>
--	--	---

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- формы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент приправ, пряностей, приправ, неиспользуемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- формы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	--

<p>Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в</li> </ul>
---	--	--



		<p>организации питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены:</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пылевых продуктов;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>- смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>- тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>- растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>- охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>- рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>- определять степень готовности соусов;</li> <li>- проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи;</li> <li>- хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>- творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>- органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>- ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>- классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>- температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>- требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>- техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>- методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>- температура подачи соусов;</li> <li>- правила</li> <li>- хранения готовых соусов;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.3.</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li> </ul> </li> <li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li> <li>- прослаивать компоненты салата;</li> <li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li> <li>- заправлять салаты заправками;</li> <li>- доводить салаты до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>- проверять качество готовых салатов перед отпуском, укладкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>- хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента: <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> </ul> </li> <li>- методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент приправ, приправ, неиспользуемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</li> </ul>

		<p>ингредиентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- выбирать, подготавливать приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</li> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>- с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.5.</b>  <b>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в</li> </ul>

		<p>состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями закладки;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, маслосолёную рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>- украшать и зашивать рыбные продукты порциями;</li> <li>- влипать рыбное желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> </li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, перыбного водного сырья</li> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья;</li> <li>- хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, перыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных блюд.</li> </ul>
--	--	---

		<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и перыбного водного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов:</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья:</li> <li>- органолептические способы определения готовности:</li> <li>- ассортимент приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами:</li> <li>- формы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи:</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных:</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</li> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья:</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, перыбного водного сырья разнообразного ассортимента:</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос:</li> <li>- правила, техника общения с потребителями:</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Учения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним:</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления:</li> <li>- выбирать, подготавливать приности, приправы, специи:</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой:</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов</li> </ul>



		<p>в соответствии с нормами закладки, особенностями закупа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и закрывать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul> </li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции: <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, рететично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> </ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- формы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря и инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,</li> </ul>

ассортимента	разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами	<p><b>В</b></p> <p><b>С</b></p> <p><b>И</b></p> <p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных пожей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, приправ и других расходных материалов.</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями.</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</li> <li>- организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов,</li> </ul>
--------------	--	--

		<p><b>напитков:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комлектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления заявок на склад</li> </ul>
	<p><b>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя;</li> </ul>
	<p><b>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> </ul> </li> <li>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- Проверять качество готовых горячих сладких</li> </ul>

		<p>блюдо, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при</li> </ul>

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентами;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, утиковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично утиковать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им</li> </ul>
--	--	---



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

		<p>различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его купажных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в настольной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>- определять степень готовности напитков;</li> <li>- доводить их до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>- Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, купажных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых</li> </ul>
--	--	--

		<p>горячих напитков разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила расчета с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>- последовательность выполнения</li> </ul>

		<p>технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- правила оформления заявок на склад;</li> <li>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.2.</b>  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подотактивать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабилизаторы, начинки и пр.</li> <li>- выбирать, применять комбинировать</li> </ul>

		<p>различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе:</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженый сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
--	--	--

	<p><b>ПК 5.3.</b>  <b>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздатки</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, фарши;</li> <li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проглаживать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, укладкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично укладывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>
--	---	---

		<p>с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.4.</b>  <b>Осуществлять</b>  <b>изготовление, творческое</b>  <b>оформление, подготовку к</b>  <b>реализации мучных</b>  <b>кондитерских изделий</b>  <b>разнообразного</b>  <b>ассортимента</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Учения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подтапливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливать продукты:</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования:</li> <li>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты:</li> <li>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий:</li> <li>- проводить оформление мучных кондитерских изделий:</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос:</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции:</li> <li>- соблюдать выход при порционировании:</li> <li>- выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции:</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями:</li> <li>- владеть профессиональной терминологией.</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи,</li> </ul>
--	--	--



		<p>контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</li> <li>- подготавливать продукты:</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>- рассчитывать стоимость;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>- правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--	---

### 3.3. Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>

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

<sup>1</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	<b>ЛР 16</b>
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	<b>ЛР 17</b>
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	<b>ЛР 18</b>

---

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

#### **Раздел 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

В соответствии с нормативными документами содержание и организация образовательного процесса по реализации ППКРС регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом по профессии, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебной и производственной практик, государственной итоговой 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 ППКРС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09. Повар, кондитер 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 ППКРС, общие требования к условиям реализации ППКРС.

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

- общеобразовательный цикл (ОУД, УД);
  - общепрофессиональный цикл (ОП, ОПД);
  - профессиональный цикл (ПМ)
- и разделов:
- физическая культура (ФК);
  - учебная практика (УП);
  - производственная практика (ПП);
  - промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация (ГИА).

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторная работа, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

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.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Максимальный объем аудиторной учебной в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение лекций, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, 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. Вариативная часть ППКРС была использована на увеличение объема времени, отведенного на освоение общепрофессионального и профессионального учебных циклов ППКРС.

### **4.3. Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.**

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

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

### **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 профессии 43.01.09. Повар, кондитер практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся.

Содержание всех видов практики определяется программами, которые устанавливают дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии со спецификой профессии.

На практике закрепляются компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формироваться общие и профессиональные компетенции обучающихся.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и

рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится, в учебных кабинетах и лабораториях.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основании заключённых договоров о социальном партнёрстве между образовательным учреждением и предприятием.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. Содержание отчета о прохождении производственной практики, наличие всех документов, подтверждающих уровень освоения компетенций должны учитываться в качестве одного из основных критериев при оценке качества реализации профессиональной образовательной программы.

## **Раздел 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР. ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

Оценка качества освоения 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 профессии 43.01.09. Повар, кондитер является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы.

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

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно



соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Для проведения ГИА по ППКРС по профессии 43.01.09. Повар, кондитер создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

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 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 профессии.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

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

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

## **Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР.**

### **6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяемых ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на

условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и 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.

## **6.2. Материально-техническая база.**

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 образовательными 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 колледже имеется учебная кухня ресторана с зонами приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, оборудованная в соответствии со стандартами Ворлдскиллс на 6 рабочих мест, которая является центром проведения демонстрационного экзамена.

В двух 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**

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:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

#### **Лаборатории:**

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

### **6.4. Базы 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 и кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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.

# **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**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.**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

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
<b>Наименование программы</b>	Рабочая программа воспитания Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на 2021-2025 гг. по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Далее - Программа воспитания)
<b>Основания для разработки программы</b>	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>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);</p> <p>Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;</p> <p>Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;</p> <p>Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;</p> <p>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;</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;</p> <p>приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик</p>



	<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>
<b>Цель программы</b>	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
<b>Сроки реализации программы</b>	2021-2025 гг.
<b>Основные направления</b>	<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>
<b>Ссылка на размещение Программы воспитания на сайте ПОО</b>	<a href="http://ktopis.68edu.ru">http://ktopis.68edu.ru</a>
<b>Исполнители Программы воспитания</b>	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
<b>Разработчики программы</b>	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](mailto: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.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
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	<b>ЛР 2</b>
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	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека, уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо	<b>ЛР 9</b>

преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>3</sup> (при наличии)</b>	
Способный к открытой коммуникации с клиентом (потребителем) на профессионально-деловые, бытовые и другие темы	<b>ЛР 13</b>
Способный к самопрезентации, самовыражению и творчеству в профессиональной деятельности	<b>ЛР 14</b>
Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>4</sup> (при наличии)</b>	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	<b>ЛР 16</b>
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	<b>ЛР 17</b>
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	<b>ЛР 18</b>

## **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;

<sup>3</sup> Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

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

- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по 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 №321-3 «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  
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Тамбов, 2021

Дата	Содержани е и формы деятельнос ти	Уча стни ики <i>(кур с, груп па, член ы кру жка . секц и, прое кти ая кома нда и т.п.</i>	Место проведен ия	Ответ ствен ные	К од ы Л Р
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
	Торжествен ная линейка, посвященна я Дню знаний	Кул инар ная груп па	I корпус колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, масте ра произ	Л Р

				водств енног о обуче ния	
	День окончания Второй мировой войны	Кул инар ная груп па	колледж	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль, классн ые руково дители	Л Р  Л Р
	День солидарнос ти в борьбе с терроризмо м	Кул инар ная груп па	колледж	Замес титель дирек тора по УВР, педаго г- орган изатор  классн ые руково	Л Р  Л Р

				дители	
	Создание банка данных учебных групп I курса.	Кулинарная группа	колледж	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР
	Участие в подготовке и проведению презентации о профессии «Повар, кондитер»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР,	ЛР

				старший мастер, мастера производственного обучения	
	Месячник безопасности дорожного движения.	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР
	Онлайн-уроки Worldskills <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/</a> по компетенции «Поварское»	Кульминационная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастер	ЛР

	кондитерское дело»			ра произ водств енног о обуче ния	
	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?», «Контактны	Кулинарная группа	Кабинет ы колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	Л Р

	й ли вы человек?»				
	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящим и на профилактическом учете ОПДН, КДН и ЗП	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН, классный руководитель	ЛР
	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям («Подар и человеку радость», «Уроки благочестия», «Вечные истины», «Человек в поисках	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	ЛР

	веры», «Здоровый образ жизни», «Семья» и т.д.)			директор	
	Организация обзорных экскурсий по музею для обучающихся и студентов I курса	Культовая группа	Музей колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР
	Тематическая встреча «Люблю свою профессию» с участием выпускников колледжа	Культовая группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастер	ЛР



				производственного обучения	
	Привлечение студентов в спортивные секции: -волейбол: -баскетбол: -лёгкая атлетика: - настольный теннис: -лыжи	Кулинарная группа	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР
	Социологический опрос (выявление отношения студентов к экологическим проблемам)	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

				эколог ии	
	Экскурсия на ОАО «Тамбовски й хлебоком бинат» № 4	Кул инар ная груп па	ОАО «Тамбовс кий хлеб окомбина т» № 4	Замес титель дирек тора по УПР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Тематическ ие онлайн уроки для студентов по компетенци и « Поварское дело» <a href="https://vse-kursy.com/">https://vse- kursy.com/</a> <a href="https://acadc">https://acadc</a>	Кул инар ная груп па	Мастерек ая «Поварек ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, старш ий масте р, масте ра произ	Л Р

	ooker.ru/			ведет во обуче ния	
	Тематическая беседа, посвященная Всемирному дню мониторинга качества воды.	Культовая группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	Л Р
	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	Культовая группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УПР, старший мастер-мастера произ	Л Р

				водств енног о обуче ния	
	Осенний кросс. в рамках Всероссийс кого дня бега «Кросс наций»	Кул инар ная груп па	Парк «Дружба»	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль физич еской культу ры, классн ый руково дител ь	Л Р
	День здоровья в рамках Всероссийс кого дня трезвости	Кул инар ная груп па	Спортив ный зал колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль физич	Л Р

				ской культуры, классный руководитель	
	Вовлечение студентов в общественно-полезную деятельность в соответствии с познавательными и профессиональными интересами. Обновление и корректировка «банка данных», обновление состава группы с помощью анкетирования «Могу ли быть я	Клубная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Пром	ЛР

	волонтером ?», среди студентов первого курса.			етей»	
В течение месяца	Консультативная работа с отдельным и обучающимися	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР
	Выстраивание доверительных, конструктивных отношений со студентами	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог	ЛР

	<p>первого курса, их родителями (законными представителями), в рамках сотрудничества и совместной деятельности. Организация деятельности студенческого актива группы.</p>			<p>г. педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет.</p>	
	<p>Заседание Совета профилактики правонарушений</p>	<p>Культовый группа</p>	<p>Кабинет колледжа</p>	<p>Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель</p>	<p>ЛР</p>

				директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс презентаций, тематика: «Вкусно и не грустно» «Повар- это	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское	Заместитель директора по УПР, старш	ЛР



	звучит гордо »		дело»	ий мастер, мастера производственного обучения	
	Создание банка данных обучающихся нуждающихся в индивидуальном, дифференцированном подходе (закрепление их за членами педагогического коллектива для коррекции работы с ними).	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий	ЛР

	создание банка данных обучающихся находящихся в социально-опасном положении.			совст.	
	Семинар для студентов по вопросам профилактики аддиктивного поведения среди подростков	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, социа льный педаго г, педаго г- психо лог, классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет.	Л Р

				инспектор ПДН, предетавители правоохранительных органов, специалисты КДНиЗП	
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва. 1380 год). День зарождения российской государственности	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классный руководитель, Студе	ЛР

	нности (862 год)			нческий совет	
	Проведение мастер-класса для обучающихся по современным способам подачи блюд с участием бренд-шефа кафе «Базилик» Боярского А.А.	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер-мастера производства обучаения	ЛР
	Просветительские мероприятия, посвященные Дню дружбы народов	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классный	ЛР

				руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Акция по уборке воинских захоронений	Кулинарная группа	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского	Л Р Л Р

				отряда «Прометей», комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	
	Творческий конкурс «Радуга талантов»	Культовая группа	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования. классн	ЛР

				ый руково дител ь, Студе нческ ий совет	
	Встреча с наставником «Через творчество к мастерству»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения Бренд-шеф ООО «Ресторатор Чемер	Л Р

ОКТАБРЬ					
	День пожилых людей	Кулинарная группа	г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР
	Познавательный час Всемирный день вегетарианства и началу	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское	Заместитель директора по УПР, замест	ЛР



	Международной недели вегетарианского питания		дело»	итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	
	Открытый урок безопасности в рамках месячника гражданской обороны	Кульinarная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР
	День Учителя	Кульinar	колледж	Заместитель	ЛР

		ная группа		директора по УВР, педагога дополнительного образования, классный руководитель, Студенческий совет	
	Работа с портфолио обучающихся по профессиональной деятельности	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старш	ЛР

				ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния, метод ист коллед жа	
	Проведение экскурсий для обучающих ся и студентов колледжа при организа ции передвиж ных выставок: «Историчес перевется связь времен...»	Кул инар ная груп па	Музей колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руково дители музея, классн ый руково дители	Л Р
	Мастер-	Кул	Мастерск	Замес	Л

	класс по приготовлению и современной подаче блюд и закусок от бренд-шефа кафе «Базилик» Боярского А.А	инарная группа	ая «Поварское дело», «Кондитерское дело»	титель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	Р
	Посвящен <sup>в</sup> студентам	Кулинарная группа	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, педагога дополнительного образования, классный руководитель	ЛР

				дители. Студенческий совет	
	День психического здоровья	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР
	Заседание студенческого научного общества	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	ЛР

	«Интеллект	па		по УВР, руководител ь СНО «Интеллект» - классный руководител ь, студенчески й совет, методист колледжа	
	Проведение диагностик и способности и студентов к осуществле нию практическ ой природоохр анной	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тител ь дирек тора по УВР, препо давател ь эколог ии, классн	Л Р

	<p>деятельност и. Вовлечение студентов в деятельност ь экологическ их проектов, акций и др.</p>			<p>ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. метод ист коллед жа</p>	
	<p>Классные часы: - «Профилак тика экстремизм а в молодежно й среде; - «Все о здоровом</p>	<p>Кул инар ная груп па</p>	<p>Кабинет ы информа тики</p>	<p>Замес титель дирек тора по УВР, социа льный педаго г. педаго г-</p>	<p>Л Р</p>

	образе жизни»; - «Контроль успеваемость и посещаемость»;			психолог, классный руководитель, Студенческий совет	
	Декада производственного обучения «Мастер поварского дела »	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастер производственного обучения, методист колледжа	ЛР



	<p>Час сотрудничества с Широковой Е.А., создателем кондитерской школы в г Тамбов «Красота руками кондитера »</p>	<p>Кулинарная группа</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа</p>	<p>ЛР</p>
<p>В течение месяца</p>	<p>Онлайн-уроки Worldskills <a href="https://natio">https://natio</a></p>	<p>Кулинарная группа</p>	<p>Мастерская «Поварское</p>	<p>Заместитель директора</p>	<p>ЛР</p>

	nalteam.worldskills.ru/skills/ по компетенции и «Поварское и кондитерское дело»	па	дело», «Кондитерское дело»	по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	
	Мероприятия по профилактике вредных привычек : - классные	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР

	<p>часы «Подростки и вредные привычки», «Урок здоровья»,</p>			<p>руководитель, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина</p>	
	<p>Классные часы «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций, новая коронавирусная инфекция»</p>	<p>Кулинарная группа</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики и ГKB</p>	<p>ЛР</p>

				№ 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Экологиче ская панорама «В мире информац ионных знаков	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль эколог ии, классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей», Студе нческ ий	Л Р

				совет, метод ист коллед жа	
	Заседание Совета профилакти ки правонаруш сний	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю, заведу ющий	Л Р

				отделе нием, классн ый руково дители ь, инспе ктор ПДН	
	Мероприят ие экологическ ая панорама «В мире информаци онных знаков»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль эколог ии, классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда	Л Р

				«Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	
	Семинар «Русская духовная культура»	Культурная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	ЛР
	Проведение курса классных часов:	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	ЛР

	«Знатоки спорта»	па		по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина, преподаватель физической культуры	
	Классный час «История успеха Алена Дюкасса и Джэйми»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело». «Кондитерское	Заместитель директора по УПР, замест	ЛР



	Оливер – самых знаменитых поваров 21 века »		дело»	итель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Онлайн-уроки <a href="https://worldskills.ru/nashi-proekty/akademiyaworldskills">https://worldskills.ru/nashi-proekty/akademiyaworldskills</a>	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного	ЛР

				обучения	
	Профилактические беседы с обучающимися группами на тему «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних в соответствии с законодательством РФ».	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН, председатель КДНиЗП	ЛР
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор	ЛР

				ПДН социа льный педаго г. педаго г- психо лог, классн ый руково дител ь	
	Социально- психологич еское тестирован ие	Кул инар ная груп па	Кабинет информа тики	Замес титель дирек тора по УВР, социа льный педаго г, педаго г- психо лог, классн ый руково дител ь.	Л Р

				Студенческий совет	
	Проведение Акций и проектов в рамках волонтерского движения реализация проекта «Человеку, нужен человек»	Кул инарная группа	колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	ЛР
	Конкурс	Кул	Кабинет	Замес	Л

	фотографии и плакатов «Наша чистая планета?!»	инарная группа	ы колледжа	титель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	Р
	Классные часы «Правила безопасного поведения»	Кул инарная группа	Кабинет ы колледжа	Заместитель директора по	Л Р

	на железнодорожном транспорте	па		УВР, классный руководитель, специалист по охране труда	
	День памяти жертв политических репрессий	Кульнарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватели	ЛР
	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	Кульнарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководит	ЛР

				директор музея, классный руководитель	
	Работа спортивных секций	Классная группа	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением преподавателей физической культуры	ЛР
	Знакомство с историей	Классная группа	Мастерская «Поварск	Заместитель директора	ЛР

	движения «Ворлдскиллс Россия»	группа	оседело», «Кондитерское дело»	тора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Экскурсия на кондитерскую фирму «Такф», посвященная международному дню конфет	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	ЛР



				производственного обучения, методист колледжа	
20	Викторина, посвященная Международному дню повара	Культурная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства	ЛР

				обучения, методист колледжа	
	Профессиональные состязания среди обучающихся «Поварской калейдоскоп»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения, методист	ЛР

				колледжа	
<b>НОЯБРЬ</b>					
	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Кулинарная группа	ТОГБУ ЦМПСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одиночества» классный руководитель, Студенческий совет	ЛР
	Классный час «День	Кулинар	Кабинет колледжа	Заместитель	ЛР

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

				колледжа	
	<p>Встреча с социальным и партнерами «Проф YESc ия: ориентиры молодым». Тема: От ученика к управляющему ресторана Спикер : Давыдов Ю.С</p>	Культурная группа	Мастерская «Поварское дело». «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Ток-шоу «Экология жилища и здоровье человека»	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР.	ЛР

				преподаватель экологич. классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Классный час «Профессия повар: история и современность»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора	ЛР

				по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Круглый стол «Профилактика аддиктивного поведения подростков»	Кульминационная группа	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заведующий учебной частью, заведующий отделом	ЛР

				ним, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям: «Уроки благочестия»	Культовая группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	ЛР
	Индивидуальный образовательный маршрут.	Культовая группа	Мастерская «Поварское дело».	Заместитель директора по	ЛР



	Темы по самообразованию «Новейшее оборудование на предприятии и общественного питания». «Современные техники в работе кондитера»	па	«Кондитерское дело»	УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства обучаения	
	Классный час по изучению Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, заведующий учебной частью, заведующий	ЛР

	й потреблени я табака»			отделе нием, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	День толерантно сти	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руково дител ь клуба духов	Л Р

				но- нравст венног о воспи тания «Исти на рядом ». классн ый руково дител ь. руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. библи отекар ь	
	Час сотрудниче	Кул инар	Мастерск ая	Замес титель	Л Р

	ства «Руками повара творится красота» с приглашенн ым шеф- поваром Рыбальченк о А	ная груп па	«Поварек ое дело», «Кондите рское дело»	дирек тора по УПР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния, метод ист коллед жа	
В течение месяца	Онлайн- уроки Worldskills <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/</a> по компетенци и «Поварекос и кондитерск	Кул инар ная груп па	Мастерек ая «Поварек ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, старш ий масте р, масте ра	Л Р

	ос. дело»			производственно-образовательный методист колледжа	
	Час нравственности. посвященный Дню матери «Самые любимые на свете»	Культовая группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классн	ЛР

				ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. библи отскар ь	
	Конку рсе рцев, посвящ енн ый Междуна ро дному Дню матери	Кул ина р ная груп па	Актовый зал колледжа	Замес тите ль дирек тора по УВР, руково дител ь клуба духов но- нравст	Л Р

				всного воспитания «Истина на рядом ». классный руководи тель. руководи тель волон терско го отряда «Пром стей». Студе нческий совет. библи отекар ь	
	Всемирный день отказа от курения	Кул инар ная груп	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора	Л Р

		па		по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Проект «Марафон здоровья»	Кульнарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР



				инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И. С.Долгушина	
	Всероссийская информационная акция по профилактике ВИЧ-инфекции и ассоциированных с ней заболеваний в молодежной среде «Должен знать»	Кульминационная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением	ЛР

				профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	
	Акция «День добрых дел» (оказание адресной помощи ветеранам педагогического труда)	Культурная группа	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Промстей», Студенческий совет	ЛР
	Проведени	Кул	Кабинет	Замес	Л

	е Единого классного тематическ ого часа для первокурс ников «Мы выбираем жизнь»	инар ная груп па	колледжа	титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГKB № 3 им.И. С.Дол гушин а	Р
	Социально - психологи ческая акция «Мы разные, но мы вместе!»	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый	Л Р

				руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики и ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	
	Фотоконкурс «Мой любимый Тамбовский край	Кулинарная группа	колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волон	Л Р

				терско го отряда «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Заседание Совета профилакти ки правонаруш ений	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой	Л Р

				часть ю, заведу ющий отделе нисм, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН	
	Семинар по Здоровому образу жизни	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нисм профи	Л Р

				ластик и ГKB № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	«Час вопросов и ответов» консультат ивная работа с отдельным и обучающи мися	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г. педаго г- психо лог. классн ый руково дител ь	Л Р
	ЕДИНЫЙ урок информаци онной	Кул инар ная груп па	Информа ционная лаборато рия	Замес титель дирек тора	Л Р

	безопасности	па		по УВР, преподаватели информатики, классный руководитель	
	Конкурс профессионального мастерства «Поваров чьи мелкие руки могут чудо сотворить»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производств	ЛР



				сног о обуче ния	
<b>ДЕКАБРЬ</b>					
	Всемирный день борьбы со СПИДом	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители, инспе ктор ПДН, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГKB № 3 им.И. С.Дол гушин а	Л Р
	День неизвестног	Кул инар	Колледж	Замес титель	Л Р

	о солдата	ная группа		директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Конкурс профессионального мастерства «Овощная мозаика»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по	ЛР

				УВР, старш ий масте р- масте ра произ водств енног о обуче ния	
В течение месяца	Творческий конкурс среди учащихся «Новогодний стол»	Кул инар ная груп па	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите реко с дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замес титель дирек тора по УВР, старш ий масте р- масте ра произ водств	Л Р

				енног о обуче ния	
В течение месяца	Фотоконкурс. тематика: «Моя вкусная профессия»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р
	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ	Кулинарная группа	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по	Л Р

	ЦМППС	па		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	Кулинарная группа	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального	ЛР

	детей-сирот ТОГБУ ЦМППС			проек та «Дом без оди но чства » классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет	
	Образова тельная акция «Всеросси йский единый урок «Права человека»	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес тите ль дирек тора по УВР, препо давате ль права, классн ый руково дител ь, инспе ктор	Л Р

		Кул инар ная груп па	колледж	ПДН Замес титель дирек тора по УВР педаго ги допол нител ьного образо вания. руково дител ь социа льного проск та «Дом без одино чества » классн ый руково дител ь, Студе нческ	Л Р
	Коллективн ое творческо е дело «Новогодн я кутерьма»				

				ий совет	
	Тест по истории Великой Отечественной войны	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, руководитель музейной комнаты	ЛР



				колледжа	
	<p>Всероссийский открытый урок «Россия- страна добрых дел»</p>	Кул инарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР. классный руководитель. руководитель волонтерского отряда «Прометей». Студенческий совет. библиотекарь	ЛР
	Семинар. совместно с волонтерским отрядом	Кул инарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора	ЛР

	«Прометей» «Всемирный день волонтеров»	па		по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Марафон #МЫВМЕСТЕ	Культурная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР

				ь волон терско го отряда «Пром стей», Студе нческ ий совет	
	«Эстафета добра» в рамках Междунаро дного дня добровольц а	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром стей», Студе нческ	Л Р

				ий совет	
	Мастер-класс по оформлению новогоднего стола «Новогодняя сказка»	Кульминационная группа	Мастерская «Поварское дело». «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	День Героев Отечества	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классн	ЛР

				ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/</a> по компетенции «Поварское дело»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер.	Л Р

				мастера производственного обучения	
	Экологический конкурс презентации на тему «Проблемы окружающей среды»	Кульнарская группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей».	ЛР

				Студенческий совет	
	День Конституции Российской Федерации	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР
	Всероссийский тест на знание Конституции и РФ	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по	ЛР

		па		УВР, препо давате ли, классн ый руково дители, руководитель,	
	Дискуссионные классные часы «Равнение на ветеранов Великой Отечественной»	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	Л Р



	Познавательный час «Кулинария в литературных произведениях»»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Экологическая страница «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

				Эколог ии, классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет	
	Беседы по экологии: «Зеленый наряд Земли!» «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль эколог ии. классн ый	Л Р

				руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Онлайн-уроки по поварскому делу <a href="https://www.gastronom.ru/">https://www.gastronom.ru/</a> <a href="https://eda.ru/recepty/videorecipe">https://eda.ru/recepty/videorecipe</a>	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер	ЛР

				ра произ водств енног о обуче ния	
	Онлайн марафон «Все секреты Всероссийс кого чемпионата по финансовой грамотност и»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ли	Л Р
	Час духовности «Святитель Николай»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руково дител ь клуба духов но- нравст венног о	Л Р

				воспитания «Истина рядом». классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Промстей», Студенческий совет, библиотечка	
	Индивидуальная профессиональная подготовка на учебных	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерские	Заместитель директора по УПР,	ЛР

	семинарах и онлайн обучении		рское дело»	заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	
	День повара японской кухни Мастер-класс по приготовлению блюд от шеф-повара японской кухни	Кулинарная группа	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	
	Заседание Совета профилакти ки правонаруш ений	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой	Л Р

				часть ю, завсду ющий отделе нисм, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН	
	Час правового просвещени я	Кул инар ная груп па	Кабинет ьолледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль права, классн ый руково дител ь, инспе ктор ПДН	Л Р
	Инструктаж	Кул	Кабинет	Замес	Л



	по поведению обучающихся в общественных местах, на транспорте, на воде во время зимних каникул	иная группа	колледжа	директора по УВР, инспектор ПДН, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	Р
	Поздравление воспитанников ТОГБУ ЦПМСС с новым годом, проведение акции «Новый	Культурная группа	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проек	ЛР

	год приходит в каждый дом» (участие в концерте, вручение сладких подарков)			та «Дом без одио чества » классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет	
	«Час вопросов и ответов» консультат ивная работа с отдельным и обучающи мися	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, классн	Л Р

				ый руково дител ь	
<b>ЯНВАРЬ</b>					
	Проведение классного часа на тему: «Иди всегда дорогою добра»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руково дител ь клуба духов но- нравст венног о воспи тания «Исти на рядом », классн ый руково дител ь, руково дител	Л Р

				ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. библи отекар ь	
	Классный час «Рождестве нские встречи: традиции и обычаи»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, руково дител ь клуба духов но- нравст венног о воспи тания «Исти на	Л Р

				рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотека	
	Полезные дела духовно-нравственной направленности	Культовая группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

			<p>ь, руково дители ь музей ной комна ты коллед жа. руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей», руково дители ь социа льного проект а «Дом без одинок чества ». Студе нческ</p>	
--	--	--	---	--

				ий совет	
	Конкурс профессионального мастерства «Я-ПРОФЕССИОНАЛ»	Кульминационная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Час безопасности «Правила безопасности дорожного движения»	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор	ЛР

				ктор ГИБД Д классн ый руково дители ь. Студе нческ ий совет	
	Встреча с социальными и партнерами «ПрофУЕСсия: ориентиры молодым». Тема: Личный бренд Спикер: менеджер сети кафе в г Тамбов	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производства	Л Р



				о обуче ния	
	Встреча студентов сотрудниками ОПДН, беседа по теме «Права и обязанности несовершеннолетних»	Кульинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	Л Р
	Час нравственности «Путешествие по православным праздникам Руси января»	Кульинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания	Л Р

				<p>тания «Исти на рядом », классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей», Студе нческ ий совет, били отекар ь</p>	
	<p>Викторина «Что я знаю о своей профессии? »</p>	<p>Кул инар ная груп па</p>	<p>Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское</p>	<p>Замес титель дирек тора по УПР. замест</p>	<p>Л Р</p>

			дело»	итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Уроки мужества «И помнит мир спасенный ...», «Сквозь призму времени»;	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско	Л Р

				го отряда «Пром етей», Студе нческ ий совет	
	Онлайн-уроки <a href="https://eda.ru/recepty/video-recepty">https://eda.ru/recepty/video-recepty</a>	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	Л Р
В течение месяца	Индивидуа	Кул	Мастерск	Замес	Л

	льно консультир овани студентов по профессион альным вопросам с учетом их интересов	инар ная груп па	ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р- масте ра произ водств енног о обуче ния	Р
	Фотовыста вка «Студенче ская жизнь группы»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители	Л Р

				ь, руководител ь волонтерско го отряда «Пром стей», Студе нческий совет	
	Выставка в музее «Память нашу не стереть с годами»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тител ь дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, руково дител ь музей ной комна ты коллед	Л Р

				жа, Студе нческ ий совет	
	Квест, посвящен ый Всероссий скому дню студента»	Кул инар ная груп па	колледж	Замес титель дирек тора по УВР, педаго ги допол нител ьного образо вания, классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет, библи отскар ь	Л Р
	Кураторск ий час по	Кул инар ная	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек	Л Р

	теме: «Татьянин день»	груп па		тора по УВР, классн ый руково дител ь, библи отекар ь	
	Тематическ ий день «Междунар одный день эскимо»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тител ь дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, библи отекар ь	Л Р
	Экологиче ская игра- путешеств ие «Человек и среда»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тител ь дирек тора по УВР, препо давате	Л Р



				ль эколог ии, классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет	
	Подготовк а к военно- спортивно му месячнику посвященн ому 23 февраля	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тител ь дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, препо давате ль физич еской культу ры, руково дител ь	Л Р

				волонтерского отряда «Промстей», Студенческий совет	
	Классный час «Профессиональная этика и культура общения на кухне»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР

		Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители, руково дители волон терско го отряда «Пром стей», Студе нческ ий совет	Л Р
	Всероссий ский урок памяти «Блокадны й хлеб»				
	Круглый стол «Шаг в бездну»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, члены СНО	Л Р

				«Инте лект» классн ый руково дители Студе нческ ий совет, библи отекар заведу ющий отделе нием профи лактик и ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Встречи с представит елями правоохра нительных органов г.	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР.	Л Р

	Тамбова			инспектор ПДН социальный педагог. педагог-психолог. классный руководитель	
	Консультативная работа с отдельным и обучающимися	Кульнарская группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР. инспектор ПДН социальный педагог. педагог-психолог.	Л Р

				классный руководитель	
	<p>Дискуссия с презентацией</p> <p>Международный день памяти жертв Холокоста</p>	Кульминационная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель истории Студенческий совет	ЛР
	<p>День снятия блокады Ленинграда</p>	Кульминационная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР

				руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Мастер-класс «Моделирование из мастики»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель	ЛР

				директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	
<b>ФЕВРАЛЬ</b>					
	Оформление информационного стенда о проведении месячника военно-патриотической и спортивной работы.	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библи	ЛР



				отскар ь	
	День воинской славы России (Сталингра дская битва.	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР. классн ый руково дител ь. руково дител ь музей ной комна ты коллед жа, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей», Студе нческ	Л Р

				ий совет	
	Полезные дела духовно-нравственной направленности	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерско	ЛР

				го отряда «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, класс ный руково дител ь	Л Р

В течение месяца	Конкурс презентаций «Современные десерты»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Соревнования по мини-футболу	Кулинарная группа	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

				физической культуры, классный руководитель,	
	Соревнования по волейболу	Кулинарная группа	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР
	День российской науки. Конференция СНО «Интеллек	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УПР,	ЛР

	т»			заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер, мастер производственного обучения	
	Соревнования по армрестлингу	Культовая группа	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный	ЛР

				руководитель,	
	Соревнования по силовой гимнастике	Культурная группа	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель.	ЛР
	Нравственный классный час «Герои нашего времени»	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-	ЛР

				<p>нравст венног о воспи тания «Исти на рядом », классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. библи отекар ь</p>	
	Междуна родный день пиццы	Кул инар ная	Мастерск ая «Поварск	Замес тител ь дирек	Л Р



	<p>Мастер-класс по приготовлению пиццы от шеф-повара Фролова С.</p>	<p>группа</p>	<p>оседело», «Кондитерское дело»</p>	<p>тора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер-мастера производства обучаения</p>	
	<p>Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»</p>	<p>Культурная группа</p>	<p>Парк Дружба</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель</p>	<p>ЛР</p>

				давать физическую культуру. Комитет молодежи по физической культуре и спорту	
	Участие в городском фестивале патриотической песни	Культовая группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного	ЛР

				образования, Студенческий совет, комитет по молодежной политике, физической культуре и спорту	
	Конкурс патриотический стихотворений	Культовая группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь, Студе	ЛР

				нческ ий совет	
	Конкурс на лучшее видео о профессии	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р
	Онлайн-уроки по компетенции «Поварское дело»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондите	Заместитель директора по УПР,	Л Р

	<a href="https://www.gastronom.ru/">https://www.gastronom.ru/</a> <a href="https://eda.ru/recepty/video-recepty">https://eda.ru/recepty/video-recepty</a>		рское дело»	заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	
В течение месяца	Проведение регионального чемпионата молодых специалистов WORLDSKILLS по компетенции «Поварское дело»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер	ЛР

				р, масте ра произ водств енноп о обуче ния	
	Мероприят ия, посвященн ые 32 годовщине вывода войск из Афганистан а	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР. классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром стей», Студе нческ ий совет	Л Р

	Заседание Совета профилактики правонарушений	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, руководящий учебной частью, руководящий отделением, классный руководитель	Л Р
--	---	----------------------------------	---------------------	--	--------

				директор ПДН	
	Товарищеский матч по волейболу с командой областной спортивной школы	Культурная группа	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР
	Беседа со студентами 2 курса по группа «Патриотизм и верность воинскому»	Культурная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР



	долгу», «Основны е качества защитника Отечества » в соответств ии с требовани ями ФЗ РФ « О воинской обязанност и и военной службе»			ь, препо давате ль ОБЖ, предст авител ь военн ого комис сариат а г. Тамб ова	
	Класный час «Твои профессион альные перспектив ы»	Кул инар ная груп па	Мастерек ая «Поварек ос дело», «Кондите рское дело»	Замсе 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	
	Областная молодёжна я акция «Колледж — территори я без наркотико в — 2021»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, препо давате ль ОГБУЗ «ТПК Б» подро стков ый нарко логич	Л Р

				<p>еский кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина</p>	
	<p>Спортивные соревнования по пулевой стрельбе из пневматиче</p>	<p>Культурная группа</p>	<p>Спортивный зал</p>	<p>Заместитель директора по УВР, премо</p>	<p>ЛР</p>

	ской винтовки «Снайпер» I курс			давать физической культуры, преподавать ОБЖ, классный руководитель.	
	Олимпиада по ОБЖ «Этих дней не смолкнет слава» (1-2 курс, юноши)	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библиотечный работник	ЛР

	Спортивный конкурс, посвящённый Дню защитника Отечества «Россия – верные сыны»	Культовый групп	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель.	ЛР
	День защитников Отечества	Культовый групп	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительн.	ЛР

				ьного образо вания, Студе нческ ий совет	
	Классный час «Здравствуй. Масленица» с приготовлением различных видов блинов	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители ь, педаго ги допол нител ьного образо вания, Студе нческ ий совет,	Л Р
<b>МАРТ</b>					
	Всемирны й день гражданск	Кул инар ная	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек	Л Р

	ой обороны	груп па		тора по УВР, препо давате ль физич еской культу ры, классн ый руково дител ь.	
	Встречаем Масленицу	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес тите ль дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, педаго ги допол нител ьного образо вания.	Л Р

				Студенческий совет.	
	Час повышения правовой грамотности	Кульинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР
	Конкурс стихотворений, посвященный Международному женскому Дню	Кульинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР



				Студенческий совет, библиотека	
	<p>Месячник «Материнское сердце» (участие в концерте, конкурсе рисунков, конкурсах стихотворений) для детей ТОГБУ ЦМППС</p>	Культурная группа	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотека, руководитель социального проекта «Дом	ЛР

				без одио чества	
	<p>Встреча с социальными партнерами и «ПрофYES сия: ориентиры молодым».</p> <p>Тема: «Один в поле не воин, а в ресторане не работник»</p> <p>Спикер : шеф-повар сети кафе Чемерис Р.С</p>	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер-мастера производственного обучения	Л Р
	Тематический мастер – класс « Роспись	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело»,	Заместитель директора по	Л Р

	пряников» , посвященн ый 8 марта	па	«Кондите рское дело»	УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Оформлени е тематическ ой выставки к ярмарке вакансий, проводимой Центром занятости населения	Кул инар ная групп па	Мастерек ая «Поварек ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель дирек тора по УВР, старш ий	Л Р

				мастер, мастера производственного обучения	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/</a> по компетенции «Поварское дело»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР

	Концерт, посвященный Международному женскому дню	Культурная группа	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет.	ЛР
	Организация работы по профилактике экстремизма и террористических	Культурная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права.	ЛР

	актов			классный руководитель, инспектор ПДН	
	День защиты прав потребителей	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, Студенческий совет.	ЛР
	Индивидуальная работа с несовершеннолетними и оказавшим	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

	<p>ия в трудной жизненной ситуации (по профилактике суицидного поведения)</p>			<p>давать права, классный руководитель, инспектор ПДН</p>	
	<p>Онлайн-уроки  <a href="http://www.Eda.ru">www.Eda.ru</a>  <a href="https://www.gastronom.ru/">https://www.gastronom.ru/</a>  <a href="https://eda.ru/recepty/viderecepty">https://eda.ru/recepty/viderecepty</a></p>	<p>Кулинарная группа</p>	<p>Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»</p>	<p>Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственног</p>	<p>ЛР</p>

				о обуче ния	
	Консульта тивная работа с отдельным и обучающи мися	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, инспе ктор ПДН социа льный педаго г, педаго г- психо лог, классн ый руково дители	Л Р
	Классный час: «Первые шаги при устройстве на работу»	Кул инар ная груп па	Мастерск ая «Поварек ое дело», «Кондите рекос дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замест итель	Л Р



				директора по УВР, старший мастер, мастер производства обучаения	
	Индивидуальный образовательный маршрут. Темы по самообразованию : «Особенности национальных кухонь», «Современная кухня-какая она ?»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер	ЛР

				ра произ водств енног о обуче ния	
	Заседание Совета профилакти ки и правонаруш ений	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю.	Л Р

				заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс чтецов «Крымская весна»	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР1
	Кураторские часы, посвященн	Кулинарная	Кабинеты колледжа	Заместитель дирек	ЛР1

	ые присоедине нию Крыма	груп па		тора по УВР, классн ый руково дител ь, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
	Экологичес кий устный журнал «Природны е лекари» Экологичес кая викторина «Без воды – и ни туды, и ни сюды!» в рамках Всемирный день воды	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль эколог ии, классн ый руково дител ь, Студе нческ	Л Р

				ий совет	
	Социально значимая акция «Огради себя от пожаров»	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ВДПО	ЛР
	Встреча с представителями КДНиЗП	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный	ЛР

				ый руково дител ь, инспе ктор ПДН	
	Всемирный день борьбы с туберкулезом	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, препо давате ль библи отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГКБ № 3 им.И.	Л Р

				С. Долгушина	
	Всероссийская неделя финансовой грамотности	Кульнарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР
	Фестиваль «Студенческая весна» «Мы вместе собираем друзей»	Кульнарная группа	комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, Студенческий	ЛР

	Областная молодежная добровольческая программа «Антитабачный десант»	Культурная группа	Кабинеты колледжа	совет, Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель ОГБУЗ «ТПК Б» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского насел	Л Р
--	--	-------------------	-------------------	---	--------



				ения, библи отекар ь, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГKB № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Дискусси онные качели «Профила ктика пивного алкоголиз ма»	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, препо давате ль права, классн ый руково дител ь, инспе ктор	Л Р

	Конкурс по здоровому образу жизни «Настарт, внимание, марш!»	Кульинарная группа	Кабинеты колледжа	ПДН Заместитель директора по УВР. классный руководитель, преподаватель . ОГБУЗ «ТПК Б» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского насел	Л Р
--	--	--------------------	-------------------	---	--------

				ения, библи отекар ь, заведу ющий отделе нсм профи лактик и ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
<b>АПРЕЛЬ</b>					
	Областная доброволь ческая молодежна я программа «Анти таба чный десант 2022»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, препо давате ль ОГБУЗ «ТПК	Л Р

				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 лактик и ГКБ № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	День	Кул	Кабинет	Замес	Л

	здоровья	инар ная груп па	ы колледжа	титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, препо давате ль ОГБУЗ «ТПК Б» подро стков ый нарко логич еский кабин ет по обслу жива нию детск ого насел ения, библи	Р
--	----------	---------------------------	---------------	--	---

				отскар ь, заведу ющий отделе нием профи лактик и ГKB № 3 им.И. С.Дол гушин а	
	Тренинг: «Способы нивелиров ания неудач в профессио нальной деятельнос ти»	Кул инар ная груп па	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, педаго г- психо лог, масте ра произ водств	Л Р

				енног о обуче ния	
В течение месяца	Онлайн-уроки Worldskills <a href="https://nationalteam.worldskills.ru/skills/">https://nationalteam.worldskills.ru/skills/</a> по компетенции «Поварское дело»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	Л Р

	Программа «Антиреклама вредных привычек»	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель. ОГБУЗ «ТПК Б» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения,	ЛР
--	--	-------------------	-------------------	--	----



				библиотечка, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Клуба духовно-нравственной направленности «Истина рядом» «Праздник весеннего пробуждения – Благовещение»	Культовая группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Исти	ЛР

				на рядом », классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет. библи отскар ь	
	Трудовой десант «Весенняя капель»	Кулинарная группа	Территория колледжа ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР классный руково	Л Р

				директор, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Кураторские часы «День космонавтики»	Культурная группа	Кабинеты колледжа Музейно-выставочный центр Тамбовской области	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда	ЛР

				«Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Виртуальная экскурсия на собственное производство кулинарной продукции и полуфабрикатов в ООО «Тандер»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера произ	ЛР

				водств енног о обуче ния	
	День открытых дверей. Презентац ия профессии «Повар, кондитер ». Мастер- класс «Овощная мозаика», «Блюда Тамбовско й области», «Фруктова я фантазия», «Карвинг из овощей»	Кул инар ная груп па	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, педаго г- психо лог, масте ра произ водств енног о обуче ния	Л Р
	Познавате	Кул инар	Мастерск ая	Замес титель	Л Р

	льный час: «Анатолий Комм и Андрей Матюха – история успеха выдающихся поваров современн ой России»	ная груп па	«Поварск ое дело», «Кондите рское дело»	дирек тора по УВР, классн ый руково дители, педаго г- психолог, мастера произ водственн ого обучения	
	Акция «Белая ленточка»: -флешмоб «Белая ленточка» - психологи ческий час «Мы - едины»	Кул инар ная груп па	Колледж	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители, педаго	Л Р

				г допол нител ьного образо вания, руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей». Студе нческ ий совет.	
	Акция по уборке воинских захоронен ий «Память Победы»	Кул инар ная груп па	Г.Тамбов	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дители ь, руково дители ь	Л Р Г, Л Р

				<p>волонтерского отряда «Промстей», комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту</p>	
	<p>Экологический круглый стол «Что такое Экоград?»</p>	<p>Кулинарная группа</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии.</p>	<p>ЛР</p>



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

				по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Заседание Совета профилакти ки правонару шений	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте	Л Р

				р, заведующий учебной частью. заведующий отделением. классный руководитель, инспектор ПДН	
	Участие в неделе национальной кухни	Культурная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший	ЛР

				мастер, мастера производственного обучения	
	Тематическая встреча с представителем фирмы «Пищеснаб» на тему : «Современные концентраты в кулинарии – за или против?»	Кулинарная группа	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» консультативная работа с отдельным и обучающимися	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
В течение месяца	Участие в «Большая перемена»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший	ЛР

				мастер, мастера производственного обучения	
	Час повышения правовой грамотности	Кулинарная группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР
	Мастер-класс «Сладкий букет в	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело»,	Заместитель директора по	ЛР

	подарок »	па	«Кондитерское дело»	УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер, мастер производственного обучения	
	Классные часы: Праздник праздников «Пасха»	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР

	Благотворительная акция «Праздничный подарок детям-сиротам к Пасхе»	Культурная группа	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», руководитель волонтерского отряда «Прометей» Студе	ЛР
--	---	-------------------	-------------	---	----



				нческ ий совет	
В течение месяца	Индивидуальные беседы: «Как найти работу», «Как написать резюме?»	Кульинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	Л Р
	Открытый классный час «Отзвуки Чернобыля»	Кульинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР.	Л Р

	(26 апреля – День памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах)			классный руководитель, библиотекарь	
	День пожарной охраны	Культовая группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР
<b>МАЙ</b>					
	Праздник весны и труда	Культовая группа	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР,	ЛР

				классный руководитель, библиотечка	
в течение месяца	Виртуальная экскурсия на мясоперерабатывающее предприятие ООО «Тамбовский бекон»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
	Цикл	Кул	Кабинет	Замес	Л

	мероприятий в рамках День Победы	инарная группа	ы колледжа	директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	Р
	Экологический устный журнал «Природные лекари»	Кулинарная группа	Кабинет ы колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР

	Интеллектуальная Викторина «Своя игра?»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Мероприятия в рамках Дня семьи	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель	ЛР

				директор библиотекарь	
	Всемирный день памяти жертв СПИДа: - конкурс рисунков, -классные часы .	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И. С.Долгушин	Л Р

	Учебный семинар «Исследование рынка поставщиков»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	а Заместитель директора по УПР. заместитель директора по УВР. старший мастер. мастера производственного обучения	Л Р
В течение месяца	«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельными	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР. заместитель	Л Р

	обучающи мися			дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте ра произ водств енног о обуче ния	
	Конкурс профессион ального мастерства «Поварской калейдоско п»	Кул инар ная груп па	Мастерск ая «Поварск ое дело», «Кондите реко с дело»	Замес титель дирек тора по УПР, замес титель дирек тора по УВР, старш ий масте р, масте	Л Р



				ра произ водств енног о обуче ния	
	Неделя правовой культуры	Кул инар ная груп па	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед жа, замест итель дирек тора по УВР, замест итель дирек тора по УПР, старш ий масте р, заведу ющий учебн ой часть ю.	Л Р

				заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Международный день музеев	Культурная группа	Музей г.Тамбова	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотечкарь,	ЛР
	Заседание Совета профилактики	Культурная группа	Кабинет колледжа	Директор колледжа,	ЛР

	правонаруш сний	па		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 нисм. классн ый руково дител ь, инспе ктор	
--	--------------------	----	--	---	--

	<p>Встреча с социальными партнерами и «ПрофУЕС сия: ориентиры молодым». Тема: Актуальность выбранной профессии Спикер : Чемерис Р.С.</p>	<p>Кульinarная группа</p>	<p>Мастерская парикмахерская</p>	<p>ПДН Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения</p>	<p>Л Р</p>
	<p>День славянской письменности и культуры</p>	<p>Кульinarная группа</p>	<p>Кабинеты колледжа</p>	<p>Заместитель директора по УВР, руководител</p>	<p>Л Р</p>

				ь клуба духов но- нравст венног о воспи тания «Исти на рядом », классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей», Студе нческ ий совет, библи отекар	
--	--	--	--	---	--

	Консультации по летнему трудоустройству и оздоровлению несовершеннолетних	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР
	Классный час «Путешествие по миру в поисках новых вкусов»	Мастерская «Поварское дело» «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного	ЛР	

			о обучения		
	День российског о предприни мательства	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР. классн ый руково дител ь, препо давате ль эконо мики библи отскар ь.	Л Р
	Конкурс мини- плакатов и листовок «За мир без табачного дыма»	Кул инар ная груп па	Кабинет ы колледжа	Замес титель дирек тора по УВР. классн ый руково дител ь, препо	Л Р

				даватель, библиотечный, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Мастер-класс «Полевая кухня», приуроченный к годовщине Победы в ВОВ	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер.	ЛР



				мастера производственного обучения	
	Классный час «Что такое профессиональная этика и личностно-профессиональный рост »	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастер производственного обучения	ЛР
	Всемирный	Кул	Кабинет	Замес	Л

	день без табака	инарная группа	ы колледжа	титель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотечкарь, заведующий отделением профилактики и ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	Р
	Поздравление детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Кулинарная группа	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по	ЛР

		па		УВР, классн ый руково дители, руково дители социа льного проект а «Дом без одинок чества », руково дители волон терско го отряда «Пром етей» Студе нческ ий совет	
<b>ИЮНЬ</b>					
	Международ	Кул	ТОГБУ	Замес	Л

	<p>одный день защиты детей</p>	<p>инар ная груп па</p>	<p>ЦМППС</p>	<p>титель дирек тора по УВР классн ый руково дители ь, руково дители ь социа льного проект та «Дом без одинок чества », руково дители ь волон терско го отряда «Пром етей» Студе нческ</p>	<p>Р</p>
--	--	-------------------------------------	--------------	--	----------

				ий совет	
	Виртуальная экскурсия на рыбоперерабатывающее предприятие ООО «Тамбовский Осетр»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	День эколога	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель	ЛР

				давать экологи, классный руководитель, Студенческий совет	
	<p>Классные часы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Травматизм на дороге»;</li> <li>- «Переходя железнодорожные пути, оглянись»;</li> <li>- «Соблюдай комендантский час»;</li> <li>- «Береги лес от</li> </ul>	Кульминационная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР

	пожаров»; - «Экстремизм в молодежной среде»				
	Пушкинский день России	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руковод	ЛР

				директор волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Учебный семинар «Практика управления кухней»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	Л Р



				производственного обучения	
	Мастер класс от шеф-повара ресторана «Базилик» Боярского А.А	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР
	Информационный час «Права и	Кулинарная	Мастерская «Поварск	Заместитель дирек	ЛР

	обязанности и молодого специалиста»	группа	ос. дело», «Кондитерское дело»	тора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер-мастера производства обучаения	
	День России	Культурная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руковод	

				директор волонтерского отряда «Прометей», педагог дополнительного образования. Студенческий совет, библиотекар ь	
	Всероссийская акция «В кругу друзей»	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель.	

				руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагог дополнительного образования, Студенческий совет, библиотека	
В течение месяца	Консультативная работа с отдельными и обучающимися	Кульминационная группа	Кабинет колледжа	заместитель директора по УВР, старший мастер.	ЛР

				заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
В течение месяца	Встреча с социальным и партнерами и с представителями трудовой династии . владельцам и ООО «Кафе Кондитерская»	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший масте	Л Р

	Стегачевой С.В. и Стегачевым С. К.			р, масте ра производств енног о обуче ния	
	Урок здоровья «Правильно питаться – это как ? » Проведение мастер-класса по приготовлению блюд правильного питания	Кулинарная группа	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственног о обуче ния	Л Р
	Инструктаж о правилах поведения во время летних	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР.	Л РЗ

	каникул			классный руководитель.	
	День памяти и скорби	Кулинарная группа	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования. Студе	ЛР

				нческ ий совет, библи отекар ь	
	Тренинг для обучающих ся : «Прибыльн ое меню ресторана: как сократить расходы на кухне и не потерять во вкусе?»	Кул инар ная груп па	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 админист ративной	Кул инар ная	Кабинет колледжа	Дирек тор коллед	Л Р



	комиссии	группа		жа, заместитель директора по УВР заместитель директора по УПР, старший мастер, р. заведующий учебной частью, ю. заведующий отделением, классный руководитель, инспектор	
--	----------	--------	--	---	--

				ктор ПДН	
	День молодежи	Кул инар ная груп па	г.Тамбов	Замес титель дирек тора по УВР. классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром стей», педаго ги допол нител ьного образо вания. Студе нческ ий совет.	Л Р

				библи отекар ь	
<b>ИЮЛЬ</b>					
8	День семьи, любви и верности	Кул инар ная груп па	г.Тамбов	Замес титель дирек тора по УВР, классн ый руково дител ь, руково дител ь волон терско го отряда «Пром етей», педаго ги допол нител ьного образо вания. Студе нческ	Л Р

				ий совет. библи отекар ь	
<b>АВГУСТ</b>					
	День Государств енного Флага Российской Федерации	Кул инар ная груп па	Г.Тамбов	Замес тите ль дирек тора по УВР, классн ый руково дители ь, руково дители ь волон терско го отряда «Пром стей», педаго ги допол нител ьного образо вания,	Л Р

				Студенческий совет, библиотека	
	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Культурная группа	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагог дополнительного образо	ЛР

				вания, Студенческий совет, библиотекарь	
	День российского кино	Культурная группа	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Промстей», педагог дополнительного	Л Р

				образо вания, Студе нческ ий совет, библи отекар ь	
--	--	--	--	--	--