

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ВОДНОГО ТРАНСПОРТА, СТРОИТЕЛЬСТВА И СЕРВИСА»

РАССМОТРЕНО
На заседании педагогического Совета
Протокол № 1 от «31» августа 2023 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО «СКВТСиС»
И. А. Алешина
«31» августа 2023 г



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

2023 год

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.3. Организация воспитания обучающихся.

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1 Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Приложение 1.2 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение 1.3 Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение 1.4 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение 1.5 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Приложение 1.6 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

Приложение 1.7 Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы философии»

Приложение 2.2 Рабочая программа учебной дисциплины «История»

Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение 2.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения»

Приложение 2.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»

Приложение 2.7 Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»

Приложение 2.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Приложение 2.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Приложение 2.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания»

Приложение 2.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Приложение 2.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»

Приложение 2.13 Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Приложение 2.14 Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»

Приложение 2.15 Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.16 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»

Приложение 2.19 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательства»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) (далее – ФГОС СПО).

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

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828) (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747);
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 (ред. от 20.12.2022) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167)
- Приказ Минпросвещения России от 21 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021г. № 66211);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 910н, «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Минпросвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и

установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

– Устав ГАПОУ СО «СКВТСиС».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ООП – основная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс;
- ПМ – профессиональный модуль;
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ЛР – личностные результаты;
- ГИА – государственная итоговая аттестация;
- Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
- Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 5940 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание и ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н "О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации/ сочетания квалификаций
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>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;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	<p>Умения:</p> <p>определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>оформлять результаты поиска</p>

		<p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<p>Умения:</p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной

		деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения:</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для	Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

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

		<p>факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт в: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья</p> <p>Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять</p>

		<p>размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
		<p>Знания:</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить и приготовление подготовку к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и</p>

		<p>редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	--	--

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод,</p>

		<p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности,</p>

		<p>охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 2.2.	Практический опыт в:

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

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

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи супов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных супов;</p> <p>требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>

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

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	ПК 2.4.	Практический опыт в:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;
--	---	---

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

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

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

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

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

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

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

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

		<p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд</p>

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

		<p>другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий,</p>

	<p>разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p>
--	---	---

		<p>правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной</p>

		<p>безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

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

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

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом</p>

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

		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного</p>

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

		<p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных</p>
--	--	--

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

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

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

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

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

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

		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд,</p>

		<p>кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--

<p>ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам</p>
---	---	---

		<p>производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

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

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

		<p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в</p>

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

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

	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом;</p>
--	---	--

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

		<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных</p>

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

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

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

		<p>сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных</p>

<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	--	---

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов,</p>

		<p>приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--	--

		<p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>

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

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

		<p>отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки</p>

		<p>и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой</p>
--	--	--

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

	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований</p>
--	---	---

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

		<p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей</p>

	<p>потребителей</p>	<p>заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	---------------------	---

<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт в: разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;</p>
--	---	---

		<p>взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;</p> <p>названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;</p> <p>ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;</p> <p>основные типы меню, применяемые в настоящее время;</p> <p>принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанного меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p>

		<p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p> <p>Знания:</p> <p>виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников</p>
	<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;</p> <p>проведении инвентаризации запасов</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;</p>

		<p>определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов</p> <p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;</p> <p>назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие) ;</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля)</p> <p>контроле качества выполнения работ;</p>

		<p>организации текущей деятельности персонала</p> <p>Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p>
--	--	--

		<p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</p> <p>инструктировании, обучении на рабочем месте</p> <p>оценке результатов обучения</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания:</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</p> <p>виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>

		<p>правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
--	--	---

4.3. Личностные результаты

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

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)	
...	ЛР
	ЛР
	ЛР
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Умеющий организовывать и вести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 16
Умеющий организовывать и вести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 17
Умеющий организовывать и вести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 18
Умеющий организовывать и вести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	ЛР 19

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Умеющий организовывать и вести процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 20
Умеющий организовывать и контролировать текущую деятельность подчиненного персонала	ЛР 21
Умеющий выполнять работы по профессии 16675 Повар	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	ЛР 23
Профессиональная идентичность и ответственность	ЛР 24
Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	ЛР 25

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

1. Сводные данные по бюджету

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0		0	2	0	11	52
II курс	24	9	6	0	2	0	11	52
III курс	20	10	10	0	2	0	10	52
IV курс	18	2	9	4	2	6	2	43
Всего	101	21	25	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (час)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение по курсам и семестрам								
		Зачет	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
						Учебные занятия				По практике проиэв и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятия	курсовых работа				16, 5	22, 5	12+4	12+1 1	10+6	10+13	11+6	7+6
1	2	3		6		7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0.00	Общеобразовательный цикл																			
	Обязательные общеобразовательные дисциплины	9 ДЗ	4Э	1476	0	1404	648	756	0	0	48	24	594	810						
ООД.01	Русский язык		Э	72		62	30	32			4	6	62							
ООД.02	Литература	-,ДЗ		108		106	50	56			2		34	72						
ООД.03	История	-,ДЗ		136		134	88	46			2		34	100						
ООД.04	Обществознание	-,ДЗ		72		72	36	36					28	44						
ООД.05	География	-,ДЗ		72		72	42	30					28	44						
ООД.06	Иностранный язык		-,Э	144		134	0	134			4	6	56	78						
ООД.07	Математика		-,Э	232		220	174	46			6	6	90	13						

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,ДЗ		96	96	24	72							14	48	34				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		46	46	36	10							46						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	68	20	48										68			
ОПД.10	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	ДЗ		36	36	36	0								36					
ОПД.11	Основы предпринимательства/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ		36	36	36	0											36		
ПМ.00	Профессиональные модули	16 ДЗ	12 Э	2598	11 8	670	408	230	3 2	165 6	82	69	0	0	160	82	142	98	148	40
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2ДЗ	2Э	270	20	76	46	30	0	144	18	9	0	0	76	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	53	10	34	22	12			6	3			34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			61	10	42	24	18			6	3			42					
УП.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		72						72					72					

	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
<i>ПМ.02</i>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4ДЗ	1Э	468	26	166	100	50	1/6	252	18	6	0	0	84	82	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		50	10	34	26	8			6				34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		154	16	132	74	42	1/6		6				50	82				
УП.02	Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-ДЗ		108						108					36	72				
ПП.02	Производственная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		144						144						144				
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
<i>ПМ.03</i>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2ДЗ	3Э	326	22	92	56	36	0	180	14	18	0	0	0	0	92	0	0	0

УП.04	Учебная практика по организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		72						72									72	
ПП.04	Производственная практика по организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		72						72									72	
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2 ДЗ	2 Э	374	20	148	108	40	0	180	14	12	0	0	0	0	50	98	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	59	10	42	22	20			4	3					20	22		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			123	10	106	86	20				4	3					30	76	

УП.05	Учебная практика Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-ДЗ		72						72							36	36		
ПП.05	Производственная практика по организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		108						108								108		
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1ДЗ	2Э	344	10	100	42	42	1/6	216	6	12	0	0	0	0	0	0	60	40
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	116	10	100	42	42	1/6			6							60	40
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ		216						216										216
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	2ДЗ	1Э	552		0	0	0	0	540	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика освоение профессии повар	-,-,- ДЗ		360						360					36	108	108	108		
ПП.07	Производственная практика освоение профессии повар	-,-,- ДЗ		180						180								144	36	
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
	Самостоятельная работа														36	50	58	46	34	28

	Промежуточная аттестация			288								18	54	34	36	36	36	36	36	
ПДП	Преддипломная практика			144															144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216															216	
Всего		38 ДЗ	19Э	5940	25 2	338 4	170 4	164 8	3 2	165 6	17 4	11 1	59 4	81 0	432	432	360	360	396	252
				Всего			дисциплин , МДК						14	12	11	8	10	8	8	7
Государственная итоговая аттестация							учебной практики						0	0	4/14 4	5/18 0	6/21 6	4/144	2/72	0
							производственной практики						0	0	0	6/21 6	10/36 0	3/10 8	6/21 6	
Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена							преддипломн. практики						0	0	0	0	0	0	0	4/14 4
							Консультации						12	42	24	24	18	18	24	18
Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (4 недели)							Экзамены						6	18	12	12	18	18	12	18
Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (2 недели)							Самостоятельная работа								50	70	62	50	50	42
							Всего:						61 2	87 0	612	864	612	900	612	864
В рамках ГИА предусматривается демонстрационный экзамен в соответствии с регламентами согласно графику, утвержденному ФГБОУ ДПО ИРПО							экзаменов						1	3	2	2	3	3	2	2
						дифференцированны х зачётов						1	8	3	6	4	6	5	4	

Наименование дисциплин	Объем образовательной программы	
	Обяз. часть	Вар. часть
2		
Общеобразовательный цикл		
Обязательные общеобразовательные дисциплины		
Русский язык		
Литература		
История		
Обществознание		
География		
Иностранный язык		
Математика		
Информатика		
Физическая культура		
ОБЖ		
Физика		
Химия		
Биология		
Индивидуальный проект		
Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	432	106
Основы философии	36	0
История	36	0
Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	24
Физическая культура	164	82
Психология общения	32	0
Математические и общие естественно-научные дисциплины	180	28
Химия	144	12
Экологические основы природопользования	36	16

КОНСУЛЬТАЦИИ

1	2	3	4	5	6	7	8
4							
	2						
	2						
	4						
	6						
	2						
	2						
	4						
8	14						
				2	2		2
							6

3	4	5	6	7	8
	4	2	2	2	2
	26	14	24	6	12
			12		
				6	4

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

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

оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- химии;
- учебная кухня ресторана;
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал, спортивная площадка, тренажерный зал, зал бокса

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов:

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности:

Автоматизированные рабочие места на 12-15 обучающихся

Автоматизированное рабочее место преподавателя

Проектор и экран;

Маркерная доска;

Программное обеспечение общего и профессионального назначения

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства:

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Ноутбук

Мультимедийный проектор

Раздаточный материал по изучаемым темам

Ноутбук для управленческого персонала

Компьютер

Мультимедийный проектор

Принтер

Оснащение мастерских и лабораторий:

Учебная кухня ресторана

Весы электронные

Плита электрическая 4 конфорочная с жарочным шкафом

Пароконвектомат с набором гастроемкостей

Стол производственный (металл)

Холодильник двухкамерный

Холодильник-витрина

Шкаф шоковой заморозки

Зонт приточно-вытяжной
Мойка 2х секционная+2 смесителя
Фритюрница электрическая
Пиrometer
Гриль контактный
Плита электрическая индукционная
Миксер
Кофемолка
Кофемашина рожкового типа
Блендер
Соковыжималка
Микроволновая печь
Слайсер
Стеллаж для посуды
Комбайн кухонный
Машина вакуум-упаковочная
Мясорубка
Кухонный гарнитур
Набор кухонных посуды и инвентаря
Набор посуды и приборов для подачи

Учебный кондитерский цех

Весы электронные
Шкаф жарочный
Плита электрическая 4 конфорочная с жарочным шкафом
Стол производственный (металл)
Холодильник двухкамерный
Мойка 2х секционная+2 смесителя
Зонт вытяжной пристенный с жирославливающим лабиринтным фильтром
Машина взбивальная
Фритюрница электрическая
Пиrometer
Плита электрическая индукционная
Миксер
Блендер
Тестомесильная машина
Стеллаж для посуды
Шкаф для посуды
Комбайн кухонный
Мясорубка
Набор кондитерских посуды и инвентаря
Набор посуды и приборов для подачи

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:
Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
Баня комбинированная лабораторная

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

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

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля 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 профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации.

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

В целях обеспечения реализации образовательных программ формируются библиотеки, в том числе цифровые (электронные), обеспечивающие доступ к информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам. Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую основную образовательную программу среднего общего образования учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) на определенных учредителем организации, осуществляющей образовательную деятельность, воспитания.

Заключен договор с ООО «Профобразование» о предоставлении удаленного доступа к электронному ресурсу цифровой образовательной среды «PROFобразование» через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» <https://profspo.ru/>. Срок действия подписки заканчивается 23.04.2024. Заключен договор о предоставлении удаленного доступа к электронно-библиотечной системе «Лань» через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» <https://e.lanbook.com/>.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации,

организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются колледжем.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.5. Кадровые условия реализации образовательной программы

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 прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников колледжа отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, информационные и коммуникационные технологии, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

6.6. Финансовые условия реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения

с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии

с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта)).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Примерное содержание ГИА включает организацию и проведение защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы, дипломного проекта).

**Приложение 3 к ППССЗ
Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»,
РЕАЛИЗУЮЩАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Саратов, 2023 год

Содержание

Паспорт рабочей программы воспитания

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общие требования к личностным результатам выпускников профессиональной образовательной организации

Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса в профессиональной образовательной организации

Раздел 4. Требования к личностным результатам с учётом особенностей профессии (специальности) и профессиональной образовательной организации

Раздел 5. Содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации, его структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации

Раздел 6. Требования к условиям реализации рабочей программы воспитания – формирование воспитательного пространства профессиональной образовательной организации

Паспорт рабочей программы воспитания для образовательных организаций, реализующие образовательные программы среднего профессионального образования и по программам профессионального обучения (далее – Программы воспитания)

Название	Содержание
Наименование Программы воспитания	Рабочая программа воспитания ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»
Основания для разработки Программы воспитания	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; – Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; – Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; – Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; – Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; – Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; – распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; – распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года; – приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета

	<p>показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;</p> <ul style="list-style-type: none"> – приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. № 41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»; – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»; – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; – Программа развития воспитания в Саратовской области на 2021–2025 годы утвержденная приказом министерства образования Саратовской области от 22.06.2021 № 1039.
<p>Цель Программы воспитания</p>	<p>Целью разработки и реализации рабочей программы воспитания является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.</p> <p>Главной задачей является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в профессиональных образовательных организациях (далее – ПОО) с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.</p> <p>В ходе формирования рабочей программы воспитания рекомендуется использовать структуру и формулировки, предложенные в программе воспитания, которые дополняются и изменяются в соответствии со спецификой деятельности ПОО и особенностями уклада жизни субъекта Российской Федерации.</p> <p>Внедрение рабочей программы должно содействовать созданию воспитывающей среды в организации, улучшению имиджа ПОО на муниципальном и региональном уровне, расширению партнерских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.</p>
<p>Сроки реализации Программы воспитания</p>	<p>2021-2025 гг.</p>
<p>Ссылка на размещение Программы воспитания на</p>	<p>http://skvtsis.ru</p>

сайте ПОО	
Исполнители Программы воспитания	Директор Алешина И.А., заместитель директора по УВР Тюкалина Г.В., заместитель директора по УР Кружилина М.С., заместитель директора по ПП Ротова А.С., заведующий отделением Теплякова Т.С., педагог-психолог Шигаева Е.В., педагог-психолог Суркова Т.В., социальный педагог Ключникова Н.С., работодатели

Раздел 1. Общие положения

Рабочая программа направлена на формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся ПОО с общими ценностями, моральными и нравственными ориентирами через вовлечение в общественно-ценностные социализирующие отношения.

При этом программа обеспечивает структурирование, в первую очередь, инвариантной составляющей, демонстрируя потенциальные возможности развертывания вариативного наполнения воспитательной работы в колледжах и техникумах и согласования его с инвариантом.

Предложенные подходы обеспечивают разработчиков рабочих программ воспитания и календарных планов воспитательной работы прототипами, необходимыми для обеспечения единства целей и задач характеристик основных профессиональных образовательных программ в части отражения воспитательной работы в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Они демонстрируют основные векторы изменений, актуальные для переработки ими разделов программ, касающихся планируемых результатов их учебных планов и графиков, содержательного наполнения общеобразовательного и профессиональных циклов, учебной и производственной практики, ресурсного обеспечения, а также партнерского взаимодействия и коллегиального управления образовательной организацией.

В свою очередь, данные изменения рабочих программ воспитания окажутся востребованы при трансформации всех видов нормативного и учебно-методического обеспечения на уровне образовательных организаций, включая те, которые актуальны для приведения рабочих программ профессиональных модулей и профессиональных дисциплин в соответствие с требованиями, predetermined изменениями в действующем законодательстве об образовании.

Назначение Программы воспитания – показать, каким образом о высокой результативности реализации законодательных и стратегических инициатив, направленных на обновление воспитательной работы в СПО, может свидетельствовать отражение хода достижения личностных результатов непосредственно в учебно-методической документации, используемой педагогами ПОО в повседневной образовательной деятельности.

Воспитательный потенциал, актуальный для решения задач координации «заказа» обучающихся, государства, общества, субъектов экономической сферы в этом случае получит отражение в учебно-методических и нормативно-методических материалах, обеспечит переосмысление результатов преподавания модулей и дисциплин, актуальное для решения задач развития отрасли и территории. Условие эффективности реализации рабочих программ воспитания – обсуждение задач развития личности предметно-цикловыми комиссиями, обнаружение оригинальных, оптимальных путей достижения личностных результатов конкретными педагогическими коллективами с учетом их специфики.

При этом программа ПОО выступает, в свою очередь, открытым к актуальным изменениям инструментом, к обратной связи – от рабочих программ профессиональных модулей и профессиональных дисциплин к рабочим программам воспитания как составляющим основных образовательных программ. Он обеспечивает взаимную гибкую подстройку воспитательно-значимых программных документов с учетом преемственности личностных результатов образования в зависимости от возраста обучающихся и уровня образования, территориального и отраслевого контекста, глубины воспитательно-значимых связей общественных, государственных и производственных интересов в разных ПОО, готовности педагогических коллективов к перестройке и интеграции воспитательной работы.

Программа воспитания является основой для разработки в ПОО рабочих программ воспитания в соответствии с требованиями Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.

В соответствии с требованиями ФГОС, воспитательный процесс направлен на формирование общих компетенций обучающихся, которые способствуют успешной самореализации выпускников, готовых решать профессиональные задачи.

Компетентный подход в системе воспитательной работы:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
6. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.
7. Ставить цели, мотивировать деятельность обучающихся, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса.
8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.
10. Осуществлять профилактику травматизма, обеспечивать охрану жизни и здоровья детей.
11. Строить профессиональную деятельность с соблюдением правовых норм, ее регулирующих.

Основной целью воспитательной работы в колледже является создание оптимальных условий для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста.

Для достижения поставленной цели были поставлены **следующие задачи**:

- сохранение и приумножение традиций колледжа;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- воспитание нравственных качеств, духовности;
- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- обеспечение развития личности и ее социально-психологическая поддержка;
- формирование активной жизненной позиции (самоуправление, волонтерское движение);
- укрепление и совершенствование физического состояния, привитие потребности здорового образа жизни, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

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

Рабочие программы воспитания в системе СПО в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формирования воспитывающей, личностно развивающей среды должны отражать 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.

Разработка рабочих программ воспитания и организация воспитательной работы в ПОО должны быть спланированы с учетом целей и задач программ воспитания субъектов Российской Федерации.

В Программе воспитания используются следующие сокращения и определения:

Дескриптор	лексическая единица (словосочетание), служащая для описания основного смыслового содержания формулировки
ДО	дополнительное образование детей и взрослых
ДПО	дополнительное профессиональное образование
Личностные качества	комплекс характеристик, определяющий набор черт, присущих человеку, выражающий своеобразие состояний, психологических процессов, сторон характера и поведенческих моделей в социуме.
Модуль программы воспитания	организационно-содержательный компонент структуры внеурочной воспитательной деятельности
ОПОП СПО	основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования
ПОО	профессиональная образовательная организация
Портрет гражданина России 2035	формирует единые ориентиры для социализации и развития личности по всем уровням образования, обеспечивая их преемственность. Используются как основа для разработки портретов выпускника по уровням образования. Обеспечивает воспитательную и личностно-развивающую направленность в учебной деятельности
ППКРС	программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ППССЗ	программы подготовки специалистов среднего звена
СПО	среднее профессиональное образование
УГПС СПО	укрупненная группа профессий специальностей среднего профессионального образования
ФГОС СПО	федеральный государственный стандарт среднего профессионального образования
ФУМО СПО	федеральные учебно-методические объединения в системе среднего профессионального образования

Под воспитанием понимается «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».

Гражданско-патриотическое и интернациональное направление

Целью гражданско-патриотического воспитания является воспитание в человеке нравственных идеалов общества, чувства любви к Родине, стремление к миру.

Вся учебно-воспитательная работа в колледже направлена на формирование патриотизма, который включает в себя:

- чувство привязанности к тем местам, где человек родился и вырос;
- уважительное отношение к языку своего народа;
- заботу об интересах Родины;
- осознание долга перед Родиной, отстаивание ее чести и достоинства, свободы и независимости;
- проявление гражданских чувств и сохранение верности Родине;
- гордость за социальные и культурные достижения своего Отечества, за символы государства и его народ;
- чувство уважения к истории Родины и народа, его обычаям и традициям;
- ответственность за судьбу государства и его народа, за их будущее, которое выражается в стремлении посвящать весь свой труд и способности укреплению могущества и расцвету Родины;
- гуманизм, милосердие, общечеловеческие ценности.

Духовно-нравственное и творческое направление

Духовно-нравственное и творческое направление объединяет в себе духовно-нравственное и эстетическое, формирует готовность и способность к духовному развитию, нравственному самосовершенствованию, формирует общекультурные компетенции выпускника. В течение года студенты колледжа приняли участие в мероприятиях разного уровня.

С целью развития творческих способностей студентов отделом воспитательной работы совместно со студенческим советом и руководителями групп организуются и проводятся досугово-развлекательные и культурно-просветительские мероприятия.

Спортивно-оздоровительное направление

Спортивно-оздоровительное направление ориентировано на совершенствование процесса физического воспитания и пропаганды здорового образа жизни.

Работа по организации физического воспитания производится в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, а также рабочей программы, календарно-тематическим и спортивно-массовым планом.

Работа по организации физического воспитания была направлена на формирование основ здорового образа жизни студентов, развитие физических качеств, укрепление здоровья и повышение работоспособности с учетом подготовки к будущей профессии, привитию навыков организации режима повседневной физической активности.

Задачи укрепления здоровья студентов, пропаганды здорового образа жизни реализовывались через спортивно-массовую работу, физическую культуру и спорт, через систему организации занятий по физической культуре.

Организация максимальной занятости студентов в спортивных секциях, увеличение количества объединений по интересам позволяет сократить количество правонарушений и других негативных явлений среди молодежи.

Воспитание профессионала

Цель данного направления – подготовка профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Формировать профессиональную направленность у студентов – это значит укреплять у них положительное отношение к будущей профессии, интерес, склонности и способности к ней, стремление совершенствовать свою квалификацию после окончания колледжа, удовлетворять свои основные материальные и духовные потребности, постоянно занимаясь избранным видом профессионального труда, развивать идеалы, взгляды, убеждения, престиж профессии в собственных глазах будущего специалиста.

Миссией воспитания и развития личности гражданина России выступает сплочение и консолидация нации, укрепление социальной солидарности, укрепление доверия личности к жизни в России, согражданам, обществу, настоящему и будущему малой родины, Российской Федерации.

В ходе реализации рабочей программы воспитания рекомендуется стремиться к следующим результатам в части воспитания обучающихся, которые составлены в соответствии с Конституцией Российской Федерации, и нашли дальнейшее отражение при формировании перечня личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (таблица 1, стр. 12):

- безусловное уважение к жизни во всех ее проявлениях, признание ее наивысшей ценностью;
- осознание ценности здоровья, установка на активное здоровьесбережение человека;
- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство;
- любовь к Отечеству, осознание себя гражданином России – продолжателем традиций предков, защитником Земли, на которой родился и вырос; осознание личной ответственности за Россию;
- признание ценности жизни и личности другого человека, его прав и свобод, признание за другим человеком права иметь свое мнение;
- готовность к рефлексии своих действий, высказываний и оценке их влияния на других людей; внутренний запрет на физическое и психологическое воздействие на другого человека;
- правовое самосознание, законопослушность; готовность в полной мере выполнять законы России; уважение к чужой собственности, месту постоянного проживания;
- осознание себя гражданином многонациональной России, частью народа, который создал культуру; интерес и уважение к культуре, русскому языку и языкам предков;
- готовность заботиться о сохранении исторического и культурного наследия страны и развитии новых культурных направлений;
- принятие и сохранение традиционных семейных ценностей народов России;
- уважение к различным вероисповеданиям, религиям;
- забота о природе, окружающей среде; экологическое самосознание и мышление; осознание себя частью природы и зависимости своей жизни и здоровья от экологии;
- забота о слабых членах общества, готовность деятельно участвовать в оказании помощи социально-незащищенным гражданам, в том числе через уплату налогов;

– осознание ценности образования; уважение к педагогу; готовность учиться на протяжении всей жизни; стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни;

– проектное мышление; командность; лидерство; готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству;

– интеллектуальная самостоятельность; критическое мышление; познавательная активность;

– творческая активность и готовность к творческому самовыражению;

– свобода выбора и самостоятельность в принятии решений; социальная активность и мобильность; активная гражданская позиция;

– уважение к труду, осознание его ценности для жизни и самореализации; трудовая и экономическая активность.

На основе оценки личностных качеств гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (выделенных в ходе анализа Конституции Российской Федерации, законодательных и иных нормативно-правовых актов, документов стратегического планирования страны) сформирован Портрет выпускника ПОО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме **«Портрета Гражданина России 2035 года»**:

Патриотизм. Хранящий верность идеалам Отечества, гражданского общества, демократии, гуманизма, мира во всем мире. Действующий в интересах обеспечения безопасности и благополучия России, сохранения родной культуры, исторической памяти и преемственности на основе любви к Отечеству, малой родине, сопричастности к многонациональному народу России, принятия традиционных духовно-нравственных ценностей человеческой жизни, семьи, человечества, уважения к традиционным религиям России. Уважающий прошлое родной страны и устремленный в будущее.

Гражданская позиция и правосознание. Активно и сознательно принимающий участие в достижении национальных целей развития России в различных сферах социальной жизни и экономики, участвующий в деятельности общественных организаций, объединений, волонтерских и благотворительных проектах. Принимающий и учитывающий в своих действиях ценность и неповторимость, права и свободы других людей на основе развитого правосознания.

Социальная направленность и зрелость. Проявляющий самостоятельность и ответственность в постановке и достижении жизненных целей, активность, честность и принципиальность в общественной сфере, нетерпимость к проявлениям непрофессионализма в трудовой деятельности, уважение и признание ценности каждой человеческой личности, сочувствие и деятельное сострадание к другим людям. Сознательно и творчески проектирующий свой жизненный путь, использующий для разрешения проблем и достижения целей средства саморегуляции, самоорганизации и рефлексии.

Интеллектуальная самостоятельность. Системно, креативно и критически мыслящий, активно и целенаправленно познающий мир, самореализующийся в профессиональной и личной сферах на основе этических и эстетических идеалов.

Коммуникация и сотрудничество. Доброжелательно, конструктивно и эффективно взаимодействующий с другими людьми – представителями различных культур, возрастов, лиц с ограниченными возможностями здоровья (в том числе в составе команды); уверенно выражающий свои мысли различными способами на русском и родном языке.

Зрелое сетевое поведение. Эффективно и уверенно осуществляющий сетевую коммуникацию и взаимодействие на основе правил сетевой культуры и сетевой этики, управляющий собственной репутацией в сетевой среде, формирующий «здоровый» цифровой след.

Экономическая активность. Проявляющий стремление к созидательному труду, успешно достигающий поставленных жизненных целей за счет высокой экономической активности и эффективного поведения на рынке труда в условиях многообразия социально-трудовых ролей, мотивированный к инновационной деятельности.

Здоровье и безопасность. Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе и сетевой).

Экологическая культура. Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам, ограничивающий свои потребности.

Мобильность и устойчивость. Сохраняющий внутреннюю устойчивость в динамично меняющихся и непредсказуемых условиях, гибко адаптирующийся к изменениям, проявляющий социальную, профессиональную и образовательную мобильность, в том числе в форме непрерывного самообразования и самосовершенствования.

Раздел 2. Общие требования к личностным результатам выпускников ПОО

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.

Таблица 1

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации Программы воспитания
Портрет выпускника ПОО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, 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 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный	ЛР 8

опыт, критерии личной успешности	
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности»	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к	ЛР 31

преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 36

Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса в ПОО

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» основной целью реализации основных профессиональных образовательных программ является освоение обучающимися квалификации.

На организацию воспитательной работы с обучающимися в ПОО большое влияние оказывают история, традиции, этнокультурный и конфессиональный состав населения субъекта Российской Федерации (агломерации), в которой расположена образовательная организация.

Наличие достижения выраженных эффектов воспитания

1. Наличие у обучающихся колледжа ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» социальных знаний (об общественных нормах, устройстве общества, социально одобряемых и неодобряемых формах поведения в обществе и т.п.), понимания социальной реальности и повседневной жизни.
2. Наличие опыта переживания и позитивного отношения к базовым ценностям общества, ценностного отношения к социальной реальности в целом.
3. Наличие опыта самостоятельного общественного действия. Только в самостоятельном общественном действии юный человек действительно становится (а не просто узнает о том, как стать) гражданином, социальным деятелем, свободным человеком.

Сформированность познавательного потенциала (сформированность учебной деятельности).

Сформированность коммуникативного потенциала личности обучающегося (коммуникабельность, сформированность коммуникативной культуры обучающихся, знание этикета поведения).

Сформированность нравственного потенциала (нравственная направленность личности, сформированность отношений ребенка к Родине, обществу, семье, школе, себе, природе, труду).

Сформированность физического потенциала (состояние здоровья, развитость физических качеств личности, отсутствие вредных привычек).

Сформированность эстетического потенциала (развитость чувства прекрасного).

Сформированность других эстетических чувств.

Сформированность общеколледжного коллектива (состояние эмоционально-психологических отношений в коллективе, развитость самоуправления).

Интеграция учебной и внеучебной деятельности.

Рост познавательной активности обучающихся.

Наличие высокой мотивации в учебе.

Самореализация в разных видах творчества.

Социальным педагогом разработана программа «**Помощь детям, находящимся в конфликте с законом**». Программа предполагает осуществление социальных, правовых и иных мер, направленных на выявление и устранение причин и условий, способствующих попаданию несовершеннолетних в обстановку, представляющую опасность для их жизни или здоровья либо не отвечающую требованиям к их воспитанию или содержанию, либо повлекших совершение несовершеннолетними преступлений или иных антиобщественных действий, а также на реабилитацию несовершеннолетних, попавших в социально опасное положение.

Раздел 4. Требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии (специальности)

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой. Личностные результаты проявляются через знания, мотивы и деятельность.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов, обучающихся:

Код личностных результатов	Личностные результаты	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	отношение к своей стране; отношение к малой родине; чувство долга; правовая культура и активность; сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан	наблюдение за поведением студентов; беседы; анкетирование; участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях; метод экспертной оценки педагогов; творческие задания и анализ их выполнения.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-	наблюдение за поведением студентов; беседы; анкетирование; метод экспертной оценки педагогов; творческие задания и анализ их выполнения.

	территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	экономической действительности; демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Рос сии. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально-опасное поведение окружающих	сформированность установки на безопасный образ жизни; сформированность установки на ЗОЖ; отсутствуют вредные привычки; отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной	наблюдение за поведением студентов; беседы; анкетирование; метод экспертной оценки педагогов.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; участие в исследовательской и проектной работе; участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	наблюдение за поведением студентов беседы анкетирование метод экспертной оценки педагогов

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях	беседы сочинения на заданную тему творческие задания и анализ их выполнения
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан; сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества.	наблюдение за поведением студентов беседы анкетирование - участие в акциях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями.	беседы наблюдение за поведением анкетирование
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	способность к состраданию и доброта терпимость и доброжелательность готовность оказать помощь стремление к миру и добрососедству отсутствие фактов проявления терроризма и экстремизма среди обучающихся отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	беседы наблюдение за поведением анкетирование, тестирование активность участия в добровольческих акциях

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; пре одолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся; отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в акциях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве; проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в экологических акциях, десантах, конкурсах
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- проявление экономической и финансовой культуры экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности; - демонстрация интереса к участию и проведению	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование - активность участия в конкурсах

		мероприятий культурной направленности	
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности; демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности оценка собственного продвижения, личностного развития;	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в конкурсах, акциях
ЛР 13	Принимающий и транслирующий ценность детства как особого периода жизни человека, проявляющий уважение к детям, защищающий достоинство и интересы обучающихся, демонстрирующий готовность к проектированию безопасной и психологически комфортной образовательной среды, в том числе цифровой.	проявление мировоззренческих установок на готовность к работе; проявление и использование правил безопасности в цифровой среде; проявление культуры поведения и потребления информации, умений и навыков пользования цифровой информацией	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в конкурсах, акциях
ЛР 14	Стремящийся находить и демонстрировать ценностный аспект учебного знания и информации и обеспечивать его понимание и переживание обучающимися	демонстрация интереса к учебе, к профессии; конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; демонстрация навыков межличностного делового общения	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в конкурсах, олимпиадах и т.д.
ЛР 15	Признающий ценности непрерывного образования, необходимость постоянного совершенствования и	демонстрация интереса к профессии; добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности	беседы наблюдение за поведением обучающихся активность участия в конкурсах, акциях и т.д.

	саморазвития; управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный и профессиональный опыт		
ЛР 16	Демонстрирующий готовность к профессиональной коммуникации, толерантному общению; способность вести диалог с обучающимися, родителями (законными представителями) обучающихся, другими педагогическими работниками и специалистами, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	демонстрация интереса к профессии; этичное отношение к коллективу; конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; демонстрация навыков меж- личностного делового общения	беседы наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в конкурсах, акциях и др.
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии, готовность транслировать эстетические ценности своим воспитанникам	демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности; бережное отношение к родной земле, культуре, природе; наличие умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред	наблюдение за поведением обучающихся анкетирование, тестирование активность участия в мероприятиях, конкурсах, акциях и др.
ЛР 18	Готовый к личностному и профессиональному самосовершенствованию	демонстрация интереса к профессии; конструктивное взаимодействие	наблюдение за поведением, беседы анкетирование, тестирование - активность участия в мероприятиях, конкурсах, акциях и др.
ЛР 19	Способный преодолевать возможные стрессовые нагрузки в	демонстрация навыков межличностного делового общения;	Наблюдение за поведением обучающихся; - анкетирование,

	профессиональной деятельности	стрессоустойчивость, контроль над эмоциональным состоянием	тестирование
ЛР 20	Выполняющий социальные нормы и правила, внутреннего распорядка и организации	проявление мировоззренческих установок на готовность к работе; проявление высокопрофессиональной трудовой активности; демонстрация интереса к профессии	наблюдение за поведением обучающихся; активность участия в мероприятиях;
ЛР 21	Способный объективно оценивать результаты собственной деятельности	демонстрация навыков межличностного делового общения; контроль эмоционального состояния	наблюдение за поведением обучающихся; беседы;
ЛР 22	Умеющий соотносить личностные возможности с поставленными целями и задачами реализуемой деятельности	демонстрация интереса к профессии; контроль эмоционального состояния	наблюдение за поведением обучающихся; беседы; активность участия в различных мероприятиях;

Раздел 5. Содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания ПОО, его структурные компоненты и кадровый ресурс их реализации

Структурные компоненты программы воспитания ПОО модули)	Задачи	Организационные решения	Ответственный за реализацию модуля, педагоги
Инвариантные модули			
«Ключевые дела ПОО»	<p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов.</p> <p>Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в ПОО, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику.</p> <p>Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализацию социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении.</p> <p>Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО (поддержка семейных и местных традиций,</p>	<p>Реализация потенциала управляющих, наблюдательных, попечительских советов ПОО, взаимодействия администрации ПОО, общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений, волонтерских организаций.</p> <p>Внесения предложений, направленных на инициативные решения представителей органов местной власти по обновлению перечней муниципально и регионально ориентированных</p>	<p>Зам. директора по УВР, соц. педагог, педагог-психолог, руководитель физ. воспитания, руководитель волонтерского отряда</p>

	<p>благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).</p>	<p>воспитательно значимых активностей на территории. Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политикой.</p>	
«Кураторство и поддержка»	<p>Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Организация взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработка совместной с ними стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях.</p>	<p>Реализация потенциала педагогических советов, социальных педагогов, психологических служб (при наличии). Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>	<p>Кураторы учебных групп, педагог-психолог, председатели цикловых комиссий</p>
«Студенческое самоуправление»	<p>Обеспечение включения студентов, обучающихся в формальные и неформальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними, предупреждение их вовлечения в деструктивные группы. Вовлечение студентов в коллегиальные формы управления образовательной организацией.</p>	<p>Реализация потенциала студенческих советов, представителей коллегиальных форм управления ПОО.</p>	<p>Зам.директора по УВР, педагог-психолог, председатели цикловых комиссий</p>
«Профессиональный выбор»	<p>Создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов. Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей. Организация экскурсий на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках. Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.</p>	<p>Взаимодействие администрации ПОО и представителей общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений. Организация партнерских отношений ПОО с департаментом по труду и занятости. Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>	<p>Зам директора по ПП, мастера п\о, председатели цикловых комиссий</p>
«Организация предметно-пространственной среды»	<p>Формирование отношения студента ПОО к преобразованию образовательных общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений. Вовлечение обучающихся в процедуры, направленные на обеспечение восприятия промышленной эстетики, артефактов технологической культуры, красоты профессионального труда, организация дискуссий по данным вопросам. Создание предпосылок для знакомства с</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов Взаимодействие администрации ПОО с представителями управляющих и наблюдательных</p>	<p>Зам.директора по ПП, кураторы учебных групп</p>

	<p>проблемами создания позитивного внешнего образа предприятий, поддержки корпоративного дизайна, обеспечения восприятия потребителями товарных знаков, организации тематических экспозиций.</p>	<p>советов, общественно-деловыми объединениями работодателей, подразделениями ключевых работодателей, реализующих имиджевую и репутационную политику компаний.</p>	
«Взаимодействие с родителями»	<p>Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием.</p> <p>Организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.</p> <p>Популяризация социально одобряемого поведения представителей старших поколений, включая бабушек и дедушек, как собственных, так и людей старшего поколения, проживающих на территории.</p> <p>Организация мероприятий, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.</p>	<p>Взаимодействие администрации ПОО и представителей родительской общности, в том числе представителей управляющих советов. Взаимодействие администрации ПОО с представителями органов управления социальной защитой населения и учреждениями социального обслуживания.</p>	<p>Зам.директора по УВР, соц.педагог, Совет родителей</p>
«Цифровая среда»	<p>Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде.</p> <p>Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей.</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.</p>	<p>Зам.директора по УВР, педагог-психолог, кураторы учебных групп, системный администратор</p>
«Правовое сознание»	<p>Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность, реализация сезонных, каникулярных, лагерных и других форм воспитательной работы.</p> <p>Профилактика деструктивного поведения в общежитиях (для проживающих в них), создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту.</p> <p>Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств.</p> <p>Предупреждение расширения маргинальных групп детей, подростков и молодежи, оставивших обучение по тем или иным причинам, в том числе детей мигрантов, детей-сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осужденных несовершеннолетних.</p>	<p>Выдвижение идей и предложений на местном или региональном уровнях, в структурах молодежного самоуправления, ориентированных на оптимизацию межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений.</p> <p>Взаимодействие администрации ПОО с представителями комиссий по делам несовершеннолетних и их прав, подразделений по делам несовершеннолетних</p>	<p>Зам.директора по УВР, соц.педагог, педагог-психолог, Совет студенческого самоуправления, Старостат, инспектор ПДН</p>

		органов внутренних дел.	
Вариативные модули			
«Молодежные общественные объединения»	Предупреждение негативных последствий атомизации общества и риска деструктивных воздействий малых групп посредством формирования мотивации к реализации ролей активного гражданина и избирателя, вовлечение в добровольческие инициативы, участие в совместных социально значимых акциях.	Использование партнерских связей с молодежными общественными объединениями Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политикой.	
«Студенческое производство» (при наличии)	Обеспечение присвоения обучающимся активной экономической и социальной роли, рефлексивного осмысления самостоятельных и ответственных действий на рынке труда. Ознакомление обучающихся с ролью современных предпринимателей в формировании гражданского общества и обеспечении экономического благополучия территории, региона, страны.	Использование инфраструктурных решений, предусмотренных созданием малых предприятий на базе колледжей, партнерскими связями с Центрами опережающей профессиональной подготовки, бизнес-инкубаторами.	
«Конкуренция и партнерство»	Обеспечение оптимального сочетания конкурентной и кооперативной моделей поведения обучающихся. Организация совместной конкурсной активности студентов ПОО, их родителей, педагогов, представителей общественности и бизнеса в конкурсах, отражающих тематику труда человека в широком контексте (профессионального, семейного, волонтерского), его роли в развитии территорий и отраслей.	Использование инфраструктурных решений, предусмотренных конкурсами профессионального мастерства.	Зам.директора по УВР, Зам.директора по ПП, Зам.директора по УР

Переход к новым социально-экономическим отношениям вызывает изменение роли человека в обществе, переоценку требований к нему как к профессиональному работнику. Становится необходимым формирование компетентного человека, способного самостоятельно, творчески участвовать в процессах, происходящих в обществе, адаптироваться к изменяющимся условиям. В частности, на первый план выходит необходимость формировать такие качества, как способность принимать самостоятельные решения, умение анализировать ситуацию, творческий подход к решению различных задач. Таким образом, необходимым требованием сегодняшнего времени является направленность образования на максимальное развитие умственного творческого потенциала обучающихся.

На передний план, помимо усвоения определенной базы знаний, выдвигается задача целенаправленного формирования интеллектуальных, социальных и гражданских знаний, умений и навыков, от владения которыми зависит эффективность решения проблемы усвоения новых знаний и их использования в процессе активной преобразовательной деятельности. К числу таковых мы относим умения классифицировать, систематизировать, абстрагировать, обобщать материал с последующей формулировкой выводов, выявлять закономерности. Мы считаем, что владение этими социально-важными умениями является гностической основой формирования жизненной компетентности человека.

Согласно ФГОС нового поколения успешность современного человека определяют ориентированность на знания и использование новых технологий, активная жизненная позиция, установка на рациональное использование своего времени и проектирование своего будущего, активное финансовое поведение, эффективное социальное сотрудничество, здоровый и безопасный образ жизни.

В основу стандартов положен общественный договор – новый тип взаимоотношений между личностью, семьей, обществом и государством, который в наиболее полной мере реализует права человека и гражданина. Этот тип взаимоотношений основан на принципе взаимного согласия личности, семьи, общества и государства в формировании и реализации политики в области образования, что с необходимостью подразумевает принятие сторонами взаимных обязательств (договоренностей), их солидарной ответственности за результат образования (воспитания).

Внеурочная деятельность, формируемая участниками образовательного процесса, обеспечивает реализацию индивидуальных потребностей обучающихся. Время, отводимое на данную часть внутри максимально допустимой недельной нагрузки обучающихся, может быть использовано:

- на увеличение учебных часов, запланированных на изучение отдельных учебных предметов;
- на введение учебных курсов, обеспечивающие различные интересы обучающихся, в том числе этнокультурные.

Внеурочные занятия дополняют и обогащают урочную систему новыми формами (кружки, факультативы, секции, студии, заседания научных обществ, общественно-полезные практики и т.д.). Формы подведения итогов работы того или иного объединения обучающихся отличаются публичностью. Как правило, это выставки, конференции, соревнования, олимпиады, конкурсы, фестивали, отчетные концерты и т.д.

Формы организации деятельности на этих занятиях не отличаются от урочных (групповые, коллективные, индивидуальные). Однако, следует отметить, что проведение кружковых, факультативных, экскурсионных занятий, круглых столов и диспутов невозможно без групповых и коллективных форм организации деятельности. Следовательно, именно эти формы преобладают над индивидуальной формой.

Внеурочная деятельность организуется по направлениям развития личности (спортивно-оздоровительное, духовно-нравственное, художественно-эстетическое, научно-познавательное, военно-патриотическое и др.) и предусматривает игровую, познавательную, досугово-развлекательную, спортивно-оздоровительную, проектную, краеведческую деятельность, проблемно-ценностное общение, художественное творчество (виды организации деятельности).

Направления, виды, формы организации занятий и формы организации деятельности взаимосвязаны между собой. Каждое из направлений может быть реализовано в любом из видов внеурочной деятельности в той или другой форме запланированных внеурочных мероприятий и результатов. Таким образом, все пять направлений (спортивно-оздоровительное, духовно-нравственное, социальное, общеинтеллектуальное, общекультурное) реализуются во внеурочной деятельности.

Внеурочная деятельность позволяет педагогу выявить потенциальные возможности и интересы, помочь их реализовать.

Внеурочная работа – хорошая возможность для организации межличностных отношений в группе, между обучающимися и руководителем группы с целью создания коллектива обучающихся и органов самоуправления обучающихся.

В процессе многоплановой внеурочной работы можно обеспечить развитие общекультурных интересов обучающихся, способствовать решению задач нравственного воспитания.

Внеурочная работа связана с дополнительным образованием обучающихся, когда дело касается создания условий для развития творческих интересов обучающихся и

включения их в художественную, техническую, эколого-биологическую, спортивную и другую деятельность.

Связующим звеном между внеурочной работой и дополнительным образованием детей являются факультативы, научные общества, учебные курсы по выбору.

Внеурочная деятельность строится на ряде общих принципов:

1. Принцип гуманизации и гуманитаризации способствует правильной ориентации обучающихся в системе ценностей и содействует включению обучающихся в диалог разных культур.

2. Принцип внешней и внутренней дифференциации – выявление и развитие у обучающихся склонностей и способностей к работе в различных направлениях творческой деятельности, предоставление возможности обучающимся выбора ряда дисциплин или возможности работать на разных уровнях глубины освоения каждого конкретного предмета

3. Принцип свободы выбора – предоставление обучающимся возможности самостоятельного выбора форм и видов внеурочной деятельности, формирование чувства ответственности за его результаты. Возможность свободного самоопределения и самореализации; Ориентация на личностные интересы, потребности, способности обучающегося.

4. Принцип единства – единство обучения, воспитания, развития.

5. Принцип экологизации – развитие у обучающегося чувства ответственности за окружающий мир.

Формы организации внеурочной деятельности в ГАПОУ СО «СКВТСиС»:

1. Круглые столы, конференции.
2. Научные клубы.
3. Организация военно-патриотических мероприятий.
4. Организация спортивно-оздоровительных мероприятий.
5. Выезды за город.
6. Кружки, секции.
7. Экскурсии в Краеведческий музей.
8. Олимпиады, конкурсы, соревнования.
9. Организация научных обществ.
10. Культпоходы в театры, музеи, концерты.
11. Досугово-развлекательные акции (КВНы, конкурсы художественной самодеятельности, концерты, инсценировки, спектакли).
12. Проектная исследовательская деятельность.
13. Классные часы.

В колледже работают кружки и секции:

- «Волейбол»;
- «Футбол»;
- «Шейпинг»;
- «Бокс»;
- «Атлетическая гимнастика»;
- «Хореографический ансамбль «Лайт Степ»;
- «Вокал»;
- «Судомоделирование»;
- «Отряд юных спасателей»;
- «Моя малая родина»;
- «Умелые ручки».

Педагогическую деятельность в кружках и секциях осуществляют 8 педагогов.
Количество групп кружковой работы составляет: 11

- Спортивно-оздоровительные – 5
- Художественно-эстетические – 2
- Интеллектуально-познавательные – 4

Количество обучающихся в кружках – 420 чел.

Цель внеурочной деятельности – развитие гармоничной личности обучающегося.

Основные задачи:

формирование у обучающихся:

- гражданской ответственности и правового самосознания;
- духовности и культуры;
- инициативности и самостоятельности;
- толерантности;
- способности к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда.

Поставленные задачи направлены на то, чтобы в колледже создать доброжелательную и оптимистическую атмосферу, веру в силы и возможность каждого ребенка, его защищенности, развития, как на уроке, так и во внеурочное время.

В целях обогащения форм и содержания внеурочной деятельности должно расширяться социальное партнёрство с учреждениями дополнительного образования детей, культуры, здравоохранения и спорта, органами социальной защиты, средствами массовой информации, правовыми органами:

- ГБУ ДО «Региональный центр допризывной подготовки молодежи к военной службе и военно-патриотического воспитания Саратовской области»;
- МУК «Городской дом культуры национального творчества»;
- Новый бадминтонный центр;
- Музей-усадьба Н.Г. Чернышевского;
- областная научная универсальная библиотека;
- музей краеведения;
- музей речного флота;
- кинотеатр «Синема 5»;
- исторический парк «Россия – моя история»;
- ГБУ РЦ «Молодежь плюс»;
- молодежное правительство.

Серьёзное внимание уделяется работе с родителями, которая осуществляется через организацию индивидуального консультирования, родительских собраний, семинаров и т.д. В ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» работает Совет родителей.

Главным субъектом внеурочной деятельности является обучающийся, обладающий определённой совокупностью личностных качеств, которые обусловлены требованием общества и формируются посредством содержания внеурочной деятельности.

Направления внеурочной деятельности

Направления внеурочной деятельности определяются её целью, задачами, принципами, которые, в свою очередь, обусловлены требованиями общества к растущей личности и субъектам её формирования. В связи с этим можно выделить направления, связанные с коррекцией и развитием личностных качеств обучающихся: физическое, здоровьесберегающее, гражданско-патриотическое, духовно-нравственное,

профессиональное, трудовое, интеллектуальное, эстетическое, экологическое, работа с родителями. Указанная классификация направлений воспитания вследствие комплексного влияния любого воздействия на личность носит инструментальный характер и используется для осмысления сущности воспитания, для составления программ и планирования воспитательной работы.

Физическое, здоровьесберегающее воспитание

Физическое, здоровьесберегающее воспитание осуществляется в процессе организации оздоровительной и познавательной внеурочной деятельности, направленной на развитие физических сил и здоровья, выработку гигиенических навыков и здорового образа жизни.

Задачи физического, здоровьесберегающего воспитания обучающихся:

- обеспечение правильного физического развития обучающегося;
- укрепление здоровья;
- повышение работоспособности;
- воспитание устойчивого интереса и потребности в систематических занятиях физической культурой, обеспечивающих положительные эмоции обучающихся;
- формирование взглядов и нравственных качеств, ведущих к пониманию значения физкультуры и пробуждающих стремление к здоровому образу жизни;
- формирование знаний в области здоровья, гигиены, спорта;
- воспитание ответственности за свою жизнь;
- формирование отрицательного отношения к вредным привычкам и отказ от вредных пристрастий (курение, употребление алкогольных напитков и наркотических веществ) и др.

Гражданско-патриотическое воспитание

Гражданско-патриотическое воспитание в условиях современной России объективно является и признано государством ключевым в обеспечении устойчивого политического, социально-экономического развития и национальной безопасности Российской Федерации. Это одна из наиболее значимых и сложных сфер внеурочной деятельности.

Задачи гражданско-патриотического воспитания обучающихся:

- формирование мировоззренческих ориентаций, идеалов и принципов;
- воспитание необходимых личностных качеств, обеспечивающих жизнедеятельность молодого гражданина в условиях современного российского демократического общества и др.

В этом направлении реализуются гражданские, правовые, патриотические, интернациональные, социально-политические элементы внеурочной деятельности.

Необходимым условием формирования личности гражданина России – полноценного участника гражданского общества – является целенаправленная работа над воспитанием таких личностных качеств, как:

- активная гражданская позиция, выражающаяся в ответственности за собственный моральный и политический выбор, убежденности, стремлении к неукоснительному соблюдению принципов и норм правового общества;
- патриотизм – национальное самосознание, желание участвовать в патриотических мероприятиях, уважение к историческому прошлому своей страны и к деятельности предшествующих поколений, стремление защищать свою Родину от внешних и внутренних деструктивных воздействий, работать не только для собственного блага, но и во имя процветания государства, повышения его авторитета в мировом сообществе;
- толерантность и интернационализм – культура межнационального общения, терпимость к другому укладу жизни и вероисповеданию, стремление к диалогу, умение вести дискуссию, объективно оценивать общественное явление;
- ответственность, гражданский долг, дисциплина во всех сферах деятельности;

• юридическая грамотность и правовая культура, знание правовых основ государственности, норм и законов.

Духовно-нравственное воспитание

Духовно-нравственное воспитание – внеурочная педагогическая деятельность по формированию у обучающихся системы нравственных знаний, чувств и оценок, правильного поведения. Нравственным надо считать того, для кого нормы морали выступают как его собственные убеждения и привычные формы поведения. Нравственное развитие личности протекает не спонтанно, не генетически, а при социальном и педагогическом взаимодействии.

Задачи духовно-нравственного воспитания:

- формирование ответственности за свое поведение, гуманного отношения к окружающим;
- формирование социально одобряемых взглядов и отношений в семейной и половой жизни;
- выработка коммуникативных навыков, культуры общения, потребности и умений в самопознании и самовоспитании и др.

Профессиональное, трудовое воспитание

Современный гражданин России должен иметь представление о многообразии и специфике экономических моделей, действующих в нашем обществе, о приоритетах в промышленности, сельском хозяйстве, сфере обслуживания. У обучающихся необходимо сформировать осознанное отношение к таким новым социальным явлениям, как рыночная экономика, безработица, конкуренция, этика бизнеса. Желательно ориентирование на отечественные традиции и опыт ведения дел, при культивировании лучших черт национального предпринимательства.

Идея воспитания гражданина, способного и желающего трудиться, может быть реализована, если любой труд, выполненный качественно, станет одной из главных ценностей в семье и образовательном учреждении.

Трудовое воспитание, учитывающее уровень современных научных знаний, исторических и культурных традиций нашего общества, ориентация на активную трудовую деятельность предполагают учёт нравственных принципов и требований социальной справедливости.

Важное значение для жизненного самоопределения личности, воспитания трудолюбия имеет проводимая в ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» работа по профессиональной ориентации.

Профориентационная работа в Саратовском колледже водного транспорта, строительства и сервиса ведется согласно плана профориентационной работы.

У каждого профконсультанта имеется договор и план работы в закрепленных школах. В течении всего года профконсультанты посещали свои закрепленные школы и проводят работу со школьниками и их родителями: выступают на общешкольных и классных родительских собраниях, на классных часах с информационными лекциями.

В колледже проводятся мероприятия: спортивное мероприятие «Веселые старты», конкурсы профмастерства, олимпиады, мастер-классы, в которых принимают участие учащиеся 9-х и 11-х классов школ Заводского района.

Ежегодно, по традиции, в колледже проводятся Дни открытых дверей. Так же ежегодно, в апрельские дни, в проводимом региональном турнире по боксу на призы первого мастера спорта СССР в Саратовской области Г.Н. Таболякова участвуют школьники Саратовской области.

В колледже создана агитбригада из числа обучающихся, которая выезжает в районы области с целью профориентации.

Трудовое воспитание – процесс вовлечения обучающихся в педагогически организованные виды труда с целью передачи им производственного опыта, развития трудовых умений, трудолюбия и других качеств работника.

Кроме обучающей функции, труд имеет развивающую функцию: обеспечивает интеллектуальное, физическое, эмоционально-волевое, социальное развитие. Воспитывающая функция труда состоит в том, что педагогически правильно организованный труд формирует трудолюбие, ответственность, взаимодействие, дисциплинированность, инициативу и пр.

К задачам трудового воспитания относятся:

- формирование знаний о технике, производстве, экономико-социальных проблемах;
- выработка навыков и умений работы с инструментами и станками;
- развитие способностей, интересов, ума, воли и пр.;
- формирование добросовестного отношения к труду, потребности в нем и др.

Итогом трудового воспитания является готовность выпускника к труду в сфере выбранной профессии, определяющаяся знаниями о профессии и ее требованиях к личности, знанием своих индивидуальных особенностей, наличием общих трудовых навыков.

Интеллектуальное воспитание

Интеллектуальное воспитание – внеурочная педагогическая деятельность, направленная на развитие интеллектуальной культуры личности, познавательных мотивов, умственных сил, мышления. Оно осуществляется в тесном единстве с формированием мировоззрения. Интеллектуальная культура включает в себя комплекс знаний и умений в области умственного труда: умение определять цели познавательной деятельности, планировать ее, выполнять познавательные операции различными способами, работать с источниками. Формирование умственной культуры является частью задач по умственному развитию молодёжи, которое понимается как процесс созревания и изменения умственных сил под воздействием биологических и социальных факторов.

Эстетическое воспитание

Эстетическое воспитание – процесс формирования способностей восприятия и понимания прекрасного в искусстве и жизни, выработки эстетических знаний и вкусов, развития задатков и способностей в области искусства.

Цель эстетического воспитания – формирование эстетической культуры личности, которая включает в себя такие компоненты, как эстетическое восприятие, эстетические чувства, эстетические потребности.

Эстетическое восприятие – способность выделять в искусстве и жизни эстетические свойства, образы и испытывать эстетические чувства.

Эстетические чувства – эмоциональные состояния, вызванные оценочным отношением человека к явлениям действительности и искусства.

Эстетические потребности – нужда в общении с художественно-эстетическими ценностями, в эстетических переживаниях.

Эстетические вкусы – способность оценивать произведения искусства, эстетические явления с позиций эстетических знаний и идеалов.

Эстетические идеалы – социально и индивидуально-психологически обусловленные представления о совершенной красоте в природе, обществе, человеке, искусстве.

Объем понятия «эстетическая культура» определяет задачи эстетического воспитания обучающихся:

- формирование эстетических вкусов, чувств, потребностей, знаний, идеалов;
- выработка художественно-эстетических умений;
- развитие творческих способностей и др.

Задачи эстетического воспитания тесно связаны с нравственным воспитанием – формированием доброты, гуманизма, справедливости и пр.

Экологическое воспитание

Экологическое воспитание – процесс формирования ценностного отношения обучающихся к природе, людям, собственному здоровью. Обучающиеся приобщаются к участию в решении общечеловеческой проблемы охраны окружающей среды через

творческие дела экологической направленности, выставки, конкурс экологических газет, акции.

Задачи экологического воспитания:

- расширение знаний обучающихся по экологии, географии, истории;
- развитие творческой, познавательной и созидательной активности обучающихся и др.

Результатом экологического воспитания может быть бережное отношение обучающихся ко всему окружающему их миру природы и человека.

Работа с родителями (законными представителями)

Задачи работы с родителями:

- формирование активной педагогической позиции родителей;
- вооружение родителей педагогическими знаниями и умениями;
- активное участие родителей в воспитании и др.

Результаты работы с родителями сыграют положительная роль в становлении личностных качеств обучающегося.

Ограниченность урочного времени, строгая предметная направленность, отсутствие устойчивых межпредметных связей не позволяет эффективно использовать инвариантное межпредметное содержание учебного материала на уроках. ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» обоснованы приоритетные возможности внеурочной учебной деятельности в решении вопроса о формировании социально-важных качеств обучающихся, которые заключаются в межпредметной направленности; возможности узкой профилизации; добровольности проводимых занятий; организации групп обучающихся по различным основаниям: уровню сформированности интеллектуальных умений, интересам, темпераменту, скорости мыслительной деятельности.

Внеурочная учебная деятельность по формированию социально-важных качеств обучающихся в ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» выступает как комплексное педагогическое средство, позволяющее объединить возможности урочной учебной деятельности и преимущества внеурочной, которое включает два компонента-дидактический и организационный.

Раздел 6. Требования к условиям реализации рабочей программы воспитания

Рабочая программа воспитания в колледже обеспечивает формирование воспитательного пространства колледжа при условии соблюдения условий ее реализации, включающих:

- диагностику актуального состояния и индивидуально-личностного развития обучающихся;
- диагностику профессионально-личностного развития;
- оказание помощи в профессиональном выборе обучающихся; определении своих возможностей, исходя из способностей, склонностей, интересов, состояния здоровья (включая обучающихся с ОВЗ, инвалидностью); этнокультурных особенностей и социальной ситуации;
- своевременное выявление и оказание психолого-педагогической помощи в преодолении трудностей в учебной деятельности, межличностных отношениях (со сверстниками, педагогами, родителями и т.д.), адаптации на рабочем месте при прохождении производственной практики;
- профилактику вредных привычек и правонарушений;
- оказание психолого-педагогической помощи, консультирование и поддержка родителей (законных представителей) по вопросам воспитания.

Важным условием реализации рабочей программы воспитания выступает создание уклада колледжа, отражающего сформированность в ней готовности педагогов и обучающихся руководствоваться едиными принципами и регулярно воспроизводить

наиболее ценные для нее воспитательно значимые виды совместной деятельности. Уклад колледжа направлен на сохранение преемственности принципов воспитания с уровня общеобразовательной организации на уровень колледжа.

6.1 Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение

В штате колледжа сформирована социально-педагогическая служба, которая включает в себя должности тьютора и воспитателей, а также имеется психолого-педагогическая служба, которая состоит из социального педагога, педагога-психолога и старшего воспитателя.

Необходимым условием повышения и показателем достигнутого качества образования является оптимальная социализация в образовательном учреждении. Без этого невозможно существенно изменить уровень образованности студентов, создать условия для разностороннего развития их личностей.

Рост количества студентов, нуждающихся в особой социальной и психолого-педагогической поддержке, изменение их состава обуславливают новые задачи для учреждений образования в поиске форм и способов социальной адаптации, а порой и их реабилитации. Все чаще требуются мероприятия не только по установлению соответствия (или корректировке) поведения обучающегося принятым в обществе нормам и правилам, но и восстановлению утраченных в трудной жизненной ситуации социальных связей и функций, недостатка естественной среды жизнеобеспечения. Обучающиеся – первокурсники ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» – это подростки 16-17 лет. Довольно резкий переход от по сути детской, школьной жизни во взрослую, полную новизны и трудностей, может стать для многих из них судьбоносным, сформирует заведомо позитивное или негативное отношение к жизни в целом. Факторы, влияющие на становление подростковой психики, противоречивы: в одном случае они способствуют, в другом – препятствуют гармоничному развитию личности.

Наше учебное учреждение становится местом, где неразрывно осуществляются две функции образовательного процесса: профессиональная и образовательная подготовка и обеспечение социального присмотра. При таком подходе к обучению педагогам и обучающимся необходимо взаимодействовать новыми способами, с тем, чтобы опыт, приобретаемый в аудитории, становился подготовкой к жизни, процессом наставления и содействия, поощрением думать и самостоятельно решать значимые жизненные задачи.

Традиционно считается, что процесс адаптации в учебном учреждении завершается к моменту окончания первого курса. Однако опыт показывает, что зачастую он продолжается в течение всего процесса обучения и так и остается «незавершенным», т.е. имеющиеся на момент поступления проблемы (индивидуальные, личностные, социальные и пр.), оставленные без внимания, являются травмирующими событиями и в сочетании с трудностями образовательного процесса формируют устойчивые дезадаптивные последствия.

Психологическое сопровождение – это дополнительное звено в управлении образовательным процессом, которое интегрирует усилия всех субъектов учреждения на выполнение функций планирования, организации, руководства и контроля.

Предлагаемая программа психолого-педагогического сопровождения обучающихся ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» направлена на развитие личностно-ориентированной образовательной и воспитательной деятельности. Работает на создание механизма (системы условий) развития способностей обучающихся к самореализации, актуализации личности и реализации ее творческой активности.

ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» работает над внедрением **«Клиентоориентированного подхода в образовательный процесс»**.

Исходя из этого, работа педагога-психолога направлена на организацию условий развития общих и профессиональных компетенций личности будущего специалиста и поддержки его психического здоровья.

Учитывая данное направление работы, педагог-психолог наряду с основными, предполагает решение следующих задач:

1. Создание условий для самопознания, самосовершенствования обучающихся колледжа.
2. Организация помощи кураторам учебных групп и преподавателям по изучению индивидуальных психологических особенностей обучающихся для осуществления эффективного педагогического взаимодействия.
3. Повышение уровня психологических знаний обучающихся и преподавателей колледжа.
4. Разрешение конфликтных ситуаций в педагогическом коллективе и создание благоприятного психологического климата.

Актуальность. Определиться в своем профессиональном выборе – очень сложная и ответственная задача. Специальное профессиональное образование ориентировано не только на теоретический и технологический, но и на личностный уровень подготовки будущего специалиста. От того, какими личностными качествами будет обладать специалист, зависит, в какой мере и насколько успешно реализует он свои знания и умения, полученные в нашем образовательном учреждении.

Поэтому сегодня психологическая подготовка человека к жизни в нестабильных условиях, к постоянному процессу профессионального самоопределения, к принятию ответственности за свое решение является актуальной, своевременной, востребованной.

Сопровождение – это система профессиональной деятельности педагога-психолога, направленная на создание социально-психологических условий для успешного развития личности и профессионального образования студентов.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса в ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» учитывает «Рекомендаций по организации деятельности психологической службы в среднем специальном учебном заведении» и «Примерной должностной инструкции педагога-психолога средне специального учебного заведения» Министерства образования РФ от 28.10.03.

Сфера ответственности системы психолого-педагогического сопровождения не может быть ограничена рамками задач преодоления трудностей в обучении, но и включить в себя задачи обеспечения успешной социализации, сохранения и укрепления здоровья, защиты прав обучающихся. Задача формирования самостоятельной, ответственной и социально-мобильной личности, способной к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда, определяет необходимость широкого использования в системе сопровождения соответствующих программ развития социальных навыков, способности к личностному самоопределению и саморазвитию.

Цели:

- создание психолого-педагогических условий, наиболее благоприятных для личностного развития каждого обучающегося в течение всего срока обучения;
- содействие сохранению психологического здоровья участников образовательного процесса;
- психологическое обеспечение индивидуально-дифференцированного подхода в образовательном процессе;
- содействие созданию благоприятного социально-психологического климата колледже;
- оказание комплексной психолого-педагогической поддержки всем субъектам образовательного процесса.

Задачи:

- психолого-педагогическое сопровождение учебно-воспитательного процесса;
- психолого-педагогическое сопровождение адаптации обучающихся в процессе учебно-профессиональной деятельности;
- содействие социализации личности будущего специалиста;
- создание условий психологической поддержки через оказание индивидуальной и групповой психологической помощи;
- участие в разработке системы мероприятий, направленных на профилактику нарушений в поведении обучающегося;
- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение психолого-педагогической компетентности субъектов образовательного процесса.

Основные направления деятельности:

1. Психологическая диагностика:

- изучение индивидуально-психологических особенностей субъектов образовательного процесса, отслеживание развития профессионально значимых качеств и социальной зрелости студентов;
- проведение квалифицированной комплексной диагностики возможностей и способностей обучающегося, а также определение уровня потенциала и направленности на выбранную специальность;
- выявление причин нарушений адаптации личности обучающегося.

2. Психологическая профилактика:

- оказание психологической помощи и поддержки обучающимся, преподавателям, родителям в решении личных, профессиональных, других жизненно важных проблем;
- повышение психологической компетентности всех участников образовательного процесса.

3. Психологическая коррекция:

- оказание психологической поддержки личности с целью сохранения ее индивидуальности, осуществляемой на основе совместной деятельности психолога, кураторов учебных групп, соц. педагога, преподавателей, администрации;
- содействие социально-психологической реабилитации детей-сирот, оставшихся без попечения родителей;
- осуществление коррекции асоциального поведения обучающихся.

4. Психологическое консультирование:

- психологическое консультирование всех участников образовательного процесса;
- повышение профессиональной, психологической компетентности, овладение приемами профессионального самосохранения;
- готовности к самоизменению, саморазвитию и самореализации, коррекция профессионально нежелательных качеств.

5. Организационно-методическая деятельность:

- осуществление подготовки методических материалов для проведения психодиагностик, разработки развивающих и психокоррекционных программ с учетом индивидуальных и возрастных особенностей личности обучающегося;
- участие в разработке методов психодиагностики, психокоррекции, их анализ и оформление;
- разработка рекомендаций по личностному и профессиональному развитию всех участников образовательного процесса.

Основные этические принципы деятельности педагога-психолога

Этические принципы призваны обеспечить:

- решение профессиональных задач в соответствии с этическими нормами;
- защиту законных прав людей, с которыми психологи вступают в профессиональное взаимодействие: студентов, педагогов, участников исследований и др. лиц, с которыми работает педагог-психолог.

Основные циклы психолого-педагогического сопровождения:

- период адаптации обучающихся нового набора;
- период адаптации выпускных групп;
- период трудной жизненной ситуации;
- экстренные ситуации.

Направления работы куратора учебной группы по психолого-педагогическому сопровождению:

- организация взаимодействия в коллективе обучающихся;
- формирование благоприятного психологического климата в коллективе;
- организация взаимодействия группы с коллективом колледжа;
- исполнение психологических рекомендаций по предупреждению девиантного поведения обучающихся;
- применение здоровьесберегающих технологий при организации воспитательной работы с коллективом обучающихся.

6.2 Кадровое обеспечение воспитательного процесса

Кадровое обеспечение воспитательной работы

Должность	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Обеспечение системной образовательной, учебно-воспитательной работы образовательного учреждения. Обеспечение реализации федерального государственного образовательного стандарта, федеральных государственных требований.
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Обеспечение руководства работой педагогического коллектива образовательного учреждения в части создания системы воспитания студентов. Организует текущее и перспективное планирование деятельности колледжа. Создает педагогически обновленную и социально значимую систему внеурочной воспитательной работы, планирует и обеспечивает её выполнение. Содействует созданию в ОУ гуманистической воспитательной системы. Оказывает методическую и организационную помощь классным руководителям, педагогам и студенческому совету, участвует в работе отделенческих советов. Устанавливает сотрудничество образовательного учреждения с общественными объединениями, творческими союзами и молодежными организациями для осуществления совместной деятельности по воспитанию студентов.
Заместитель директора по учебной работе	Организует текущее и перспективное планирование деятельности образовательного учреждения. Обеспечивает ритмичность

	<p>организации учебного процесса и соблюдение стабильного режима работы образовательного учреждения. Координирует работу преподавателей, воспитателей, других педагогических работников. Обеспечивает использование и совершенствование методов организации образовательного процесса и современных образовательных технологий. Осуществляет контроль за качеством образовательного (учебно-воспитательного) процесса, объективностью оценки результатов образовательной деятельности обучающихся, работой кружков и факультативов, обеспечением уровня подготовки обучающихся, соответствующего требованиям федерального государственного образовательного стандарта.</p>
Заместитель директора по производственной практике	<p>Осуществляет планирование, организацию и руководство производственным обучением и производственной практикой и профессиональной подготовкой студентов в учебных мастерских и лабораториях колледжа, в учебном хозяйстве, производственных предприятиях в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся и стандартов ФГОС СПО.</p>
Заведующий отделением	<p>Руководит учебно-воспитательным процессом отделения. Организует текущее и перспективное планирование деятельности отделения, обеспечивает своевременное представление установленной отчетности, анализирует работу отделения по временным периодам.</p>
Старший мастер	<p>Организует и руководит работой по созданию и реализации рабочих программ профессиональной практики студентов по специальностям, реализуемым в учреждениях СПО.</p>
Социальный педагог	<p>Осуществляет комплекс мероприятий по воспитанию, образованию, развитию и социальной защите личности в колледже, организациях и по месту жительства обучающихся. Изучает особенности личности обучающихся и их микросреды, условия их жизни. Выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении обучающихся и своевременно оказывает им социальную помощь и поддержку. Принимает меры по социальной защите и социальной помощи, реализации прав и свобод личности обучающихся. Содействует созданию обстановки психологического</p>

	комфорта и безопасности личности обучающихся, обеспечивает охрану их жизни и здоровья.
Педагог-психолог	Осуществляет профессиональную деятельность, направленную на сохранение психического, соматического и социального благополучия обучающихся, в процессе воспитания и обучения в колледже. Содействует охране прав личности в соответствии с Конвенцией о правах ребенка. Способствует гармонизации социальной сферы образовательного учреждения и осуществляет превентивные мероприятия по профилактике возникновения социальной дезадаптации. Определяет факторы, препятствующие развитию личности обучающихся, и принимает меры по оказанию им различных видов психологической помощи (психокоррекционной, реабилитационной, консультативной).
Преподаватель	Проводит обучение обучающихся в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов. Организует и контролирует самостоятельную работу обучающихся, индивидуальные образовательные траектории (программы), используя наиболее эффективные формы, методы и средства обучения, новые образовательные технологии, включая информационные. Содействует развитию личности, талантов и способностей обучающихся, формированию их общей культуры, расширению социальной сферы в их воспитании. Обеспечивает достижение и подтверждение обучающимися уровней образования (образовательных цензов).
Классный руководитель (куратор)	Организовывает воспитательный процесс в группе, внеурочную деятельность, руководство им и контроль за развитием этого процесса. Содействует созданию благоприятных условий для индивидуального развития и нравственного формирования личности студентов. Анализирует проблемы, ход развития и результаты воспитательного процесса в группе. Планирует и организует: внеурочную деятельность группы; воспитательный процесс во время проведения мероприятий; индивидуальную работу со студентами; разработку необходимой методической документации по воспитательной работе и внеурочной деятельности в группе; осуществляет систематический контроль за уровнем воспитанности студентов.

Воспитатель	<p>Планирует проведение воспитательной работы со студентами, проживающими в общежитии. Организует и проводит внеурочную и внеучебную работу, воспитательную, общественно-полезную и культурно-досуговую деятельность со студентами в тесном контакте с педагогами, органами студенческого самоуправления, родителями. Формирует у воспитанников нравственные качества гражданина, прививает им навыки ответственного отношения к труду, учебе, общественной деятельности. Добивается соблюдения студентами правил внутреннего распорядка учебного заведения, норм общежития и культуры поведения. Изучает индивидуальные способности, интересы и склонности студентов.</p> <p>Поддерживает тесную связь с родителями студентов.</p>
Зав. библиотекой	<p>Организует работу библиотеки по обслуживанию читателей. Осуществляет комплектование фонда библиотеки по годовым тематическим планам различных издательств. Изучает читательский интерес и руководит чтением студентов. Принимает участие в проведении массовых мероприятий (читательские конференции, вечера, беседы, информационные и тематические обзоры литературы, выставки.)</p>

6.3. Нормативно-методическое обеспечение реализации программы

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами:

1. Устав ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса».
2. Программа развития ГАПОУ СО «СКВТСиС» на период 2020-2024 г.г.
3. Положение о воспитательной работе ГАПОУ СО «СКВТСиС».
4. Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ СО «СКВТСиС».
5. Положение о социальной поддержке детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей, в том числе обучающихся с ОВЗ ГАПОУ СО «СКВТСиС».
6. Положение о воспитательной работе в ГАПОУ СО «СКВТСиС».
7. Положение о классном руководстве ГАПОУ СО «СКВТСиС».
8. Положение о Совете студенческого самоуправления ГАПОУ СО «СКВТСиС».
9. Положение о Совете родителей ГАПОУ СО «СКВТСиС».
10. Положение о Совете профилактики правонарушений и преступлений среди обучающихся ГАПОУ СО «СКВТСиС».

6.4. Информационное обеспечение реализации программы

Мероприятия, направленные на информационное обеспечение реализации программы:

1. Проведение для педагогов обучающих занятий, мастер-классов, круглых столов, консультаций, собеседований;

2. Создание информационных стендов, методических тетрадей, папок с материалами программы, памяток, карт, дневников и прочих информационных материалов;
3. Проведение исследований, систематизация результатов реализации программы, промежуточные и итоговые совещания, посещение и анализ ключевых дел программы;
4. Размещение планов мероприятий по направлениям, программ, опросов, объявлений на информационном сайте колледжа и в социальной сети «ВКонтакте».

6.5. Материально-техническое обеспечение реализации программы

Наименование объектов	Описание
Профессиональные мастерские	Каб. № 1, 3, 5. Лаборатория программирования и базданных: - компьютеры; - экран-проектор; - принтер
Актовый зал	Зал на 240 посадочных мест с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием
Спортивный зал	Современное помещение с мягким покрытием, оснащено спортивным оборудованием; Маты гимнастические Конусы Флажки Мяч баскетбольный Мяч волейбольный Мяч футбольный Обруч пластмассовый Гимнастическая скамейка Степ-платформа Барьер Эстафетные палочки
Тренажерный зал	Зал оснащен спортивным оборудованием: Беговая дорожка Велотренажер Комплексный тренажер Жимовая скамья Степ-платформы Гантели Стойка для подтягивания и жима
Библиотека и читальный зал с выходом в сеть Интернет	Читальный зал на 10 посадочных мест имеет 4компьютера с выходом в Интернет; - наличие интерактивного электронного контента по всем учебным предметам ЛАНЬ
Открытые волейбольная и баскетбольная площадки, футбольное поле	Площадка оснащена следующим оборудованием: Волейбольная сетка Баскетбольный щит с кольцом Футбольные ворота
Зал ритмики, фитнеса, хореографии	Помещение с зеркальной стеной, хореографическим станком, музыкальным оборудованием, компьютером

6.6. Требования к условиям, обеспечивающим достижение планируемых личностных результатов в работе с особыми категориями студентов (при наличии)

В колледже созданы особые условия воспитания для обучающихся с ОВЗ и инвалидов, сирот и опекаемых, имеющих детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

В рамках реализации государственной программы «Доступная среда» приказом Министерства Саратовской области «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса» в конце 2016 г. стал базовой профессиональной образовательной организацией, обеспечивающий поддержку функционирования региональных систем инклюзивного среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Основной целью организации является создание максимально комфортных условий для обучающихся лиц с ОВЗ, путем обеспечения психолого-педагогического, медико-социального сопровождения, а также обеспечение архитектурной доступности, оснащение специальным модернизированным оборудованием с учетом всех нормативных требований.

В колледже обучается около 1000 студентов по различным специальностям и профессиям, 10 % студентов являются лицами с ограниченными возможностями здоровья. Учебный процесс организован так, чтобы были учтены потребности лиц с ограниченными возможностями здоровья во всех сферах деятельности образовательного учреждения, где студенты с ограничениями по здоровью могут обучаться вместе со своими сверстниками в одной группе и получать поддержку не только от сотрудников и персонала, но также от своих сверстников.

Для архитектурной доступности обучающихся и лиц с ограниченными возможностями здоровья здание основного корпуса и общежитие модернизировано с учетом всех нормативных требований. Ежегодно в нашем колледже совершенствуются условия обучения в мастерских и учебных классах, а также в общежитии.

Проведены общестроительные работы, расширены дверные проемы для эвакуации инвалидов-колясочников, установлены направляющие устройства по коридорам, противопожарные двери, персонал прошел обучение по программам профессиональной переподготовки инклюзивного образования.

Три компьютерных класса оснащены специализированной техникой для лиц с ограниченными возможностями, кабинеты укомплектованы трансформированной мебелью для максимальной комфортности обучения и полной социальной адаптации.

Для психологической разгрузки обучающихся работает сенсорная комната с уникальным современным оснащением, где студенты могут получить консультацию от педагога-психолога и помощь социального педагога.

Для детей-опорников есть уникальная возможность заниматься физкультурой в спортивном зале на современном напольном покрытии с высокой прочностью и эластичностью с применением нового спортивного оборудования, а также на спортивной площадке, со специализированным покрытием с удобным пандусом для проезда инвалидной коляски, которая расположена на территории колледжа.

В колледже есть возможность обучаться лицам с ограниченными возможностями здоровья дистанционно по специальным обучающим программам.

Ведется прием абитуриентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху, по зрению, с соматическими заболеваниями и с нарушением опорно-двигательного аппарата, с задержкой умственного развития.

Колледж является площадкой регионального этапа Национального чемпионата конкурсов профессионального мастерства среди людей с инвалидностью «Абилимпикс»

Для проведения теоретических занятий в колледже предусмотрены специально оборудованные кабинеты, приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, которые оснащены столами и стульями

ученическими, регулируемые по высоте, мультимедийными проекторами и экранами, персональными компьютерами, ноутбуками, нетбуками, акустическими системами, выходом в сеть Интернет. Для дистанционного обучения инвалидов применяются мобильные веб-камеры на штативах, которые позволяют вести онлайн трансляции занятий. Так же имеется электронный тир, который позволяет обучать стрельбе студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья без риска для здоровья.

Для проведения практических занятий в колледже предусмотрены следующие помещения, приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья и оснащены:

- по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей столами и стульями ученическими, регулируемые по высоте, мультимедийным проектором, ноутбуком, автомобильным диагностическим сканером, микрометрами, нутромерами, мультиметром, рефрактометром, верстаками металлическими, стендами для ремонта двигателей, обеспечивающими вращение на 360°, наборами современных высокотехнологичных инструментов;

- по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ноутбуком, приточно-вытяжными вентиляционными системами, высокотехнологичными электрическими плитами с жарочными шкафами, индукционными плитами, холодильниками, мясорубкой, слайсером, фритюрницей, тестомесом, взбивальной машиной, кухонным комбайном, миксером, весоизмерительным оборудованием, пирометром, профессиональными разделочными столами, регулируемые по высоте, стеллажами, современными наборами кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды и приборов, столового белья;

- по специальности 29.02.04 Конструирование, моделирование и технология швейных изделий, профессии 16185 Оператор швейного оборудования современными швейными и прямострочными машинами, оверлоками, плоскошовной и распошивальной машинами с электрическим приводом, консольными гладильными столами, гладильными досками, прогенераторами с высоким уровнем защиты, профессиональными раскройными столами, манекенами, винтовыми стульями и табуретами с системой регулировки по высоте;

- по специальностям 09.02.03 Программирование в компьютерных системах, 09.02.07 Информационные системы и программирование, 38.02.02 Страховое дело (по отраслям), профессии 54.01.20 Графический дизайнер столами и стульями ученическими, регулируемые по высоте, специальными компьютерными столами, ортопедическими компьютерными креслами, интерактивными комплексами с вычислительным блоком и мобильным креплением, персональными компьютерами, программным обеспечением.

В 2018 году по программе "Доступная среда" заключен договор с ИЦ «Академия» о доступе к электронной библиотеке. Библиотечный фонд включает в себя более 5000 экземпляров учебников, периодики и художественной литературы. В библиотеке имеется доступ к сети Интернет.

В 2019 году по программе «Доступная среда» библиотека была оборудована новыми компьютерами для внеклассной работы обучающихся.

Для обучающихся есть возможность заниматься физкультурой в спортивном зале на современном напольном покрытии с высокой прочностью и эластичностью с применением нового спортивного оборудования, а также на спортивной площадке, со специализированным покрытием с удобным пандусом для проезда инвалидной коляски, которая расположена на территории колледжа. В общежитии колледжа находится комната самоподготовки, тренажерным залом и залом для бокса.

Студенты по профессиям подготовки рабочих и служащих обеспечиваются горячим питанием в столовой, которая была введена в эксплуатацию в 2016 году после капитального ремонта, а также полностью переоборудована.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже общежития, с самостоятельным входом с улицы и приемной. Кабинет оснащен медицинским оборудованием и раковиной в

соответствии с действующими нормами и правилами, имеет естественное и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено лампами накаливания и люминесцентным светильником. Стены, пол, медицинское и санитарное оборудование и мебель медицинского кабинета содержатся в чистоте и находятся в исправном состоянии. Вентиляция естественная через оконные проемы. Для санитарной обработки используется специальный замаркированный инвентарь, который хранится в отведенном месте, расположенном вне кабинета. Дезинфекционные мероприятия проводятся в полном объеме и в соответствии с графиком. Ведется вся необходимая нормативная документация для медицинского кабинета. Регулярно проводится санитарно-просветительская и информационная работа с обучающимися и сотрудниками.

В сенсорной комнате проводятся занятия для обучающихся с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Посещения сенсорной комнаты осуществляется, как по заранее согласованному времени, так и по индивидуальной просьбе обучающегося. В основном это касается таких вопросов как: решение конфликтных ситуаций, неумение сдерживать свои эмоции.

Продолжительность пребывания в сенсорной комнате для обучающихся с инвалидностью – 20-25 минут, для обучающихся с ОВЗ – можно увеличить время до 30 минут.

В работе сенсорной комнаты используется:

Воздушно-пузырьковая колонна дает сильную зрительную, тактильную, слуховую стимуляцию. Пузырьковая трубка мягко меняет цвет по всей высоте распространения пузырьков. Прикоснувшись к трубке, вы почувствуете мягкую вибрацию пузырьков.

Пучок волоконно-оптических волокон – перебирая руками волокна, наблюдая за плавной сменой цветов, обучающиеся смогут снять стресс и расслабиться. Волокна абсолютно безопасны: их можно перебирать, держать, обматывать вокруг рук, тела, лежать на них. Изменяющиеся цвета привлекают внимание, успокаивают, хорошо концентрируют внимание. Чрезвычайно эффективен для детей со слабым зрением.

Кресла очень удобные, легкие. Удобное сидение каждого кресла, наполненное полистирольными гранулами. Кресло служит идеальной опорой для сидящего или лежащего человека, принимая форму в соответствии с изгибами тела. Сидя или лежа на кресле можно расслабиться и наблюдать за происходящим вокруг. Можно лечь на живот, подмяв кресло под себя, обнять его и расслабить мышцы спины. Поверхность кресла способствует тактильной стимуляции соприкасающихся с ним частей тела. Лёгкие полистирольные гранулы, наполняющие его, оказывают мягкое приятное воздействие, способствуя лучшему расслаблению за счёт лёгкого точечного массажа. Кроме того, воздушное пространство между гранулами обеспечивает хорошую вентиляцию и сухое тепло, ласково окутывающее тело.

С открытием сенсорной комнаты снижается уровень психоэмоционального напряжения, у обучающихся с ограниченными возможностями здоровья стало реже встречаться депрессивное состояние.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
на 2023-2024 учебный год**

ГАПОУ СО «Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»

Саратов, 2023

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

Российской Федерации, в том числе:

«

РБольшая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

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

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

«

Отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

Движения «Молодые профессионалы»;

Движения «Абилимпикс»;

«

Объектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.,

« также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

«

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
В А Ж И М М Ж Н О	День знаний Проведение торжественного мероприятия, посвященного Дню знаний Открытый урок «День борьбы с терроризмом»	Обучающиеся 1-4 курсов	Территория колледжа	Зам. директора по УВР Советник	ЛР 22, 27, 33	«Ключевые дела ПОО»
С Т Е Й Н У Р Е R L I N	Кураторские часы 1. День знаний 2. Там, где Россия 3. О героях - к 100-летию со Дня Рождения Зои Космодемьянской 4. Права и обязанности гражданина. Избирательная система России	Обучающиеся 1-4 курсов	Учебные кабинеты	кураторы групп	ЛР 5, 9, 18, ЛР 7, 18, 16, ЛР 1, 2, 10, ЛР 3, 7, 9, 10,	«Учебное занятие» «Взаимодействие с родителями»
К « h t t p s : / / r s v	Проведение родительских собраний «Ознакомление родительской общественности с Уставом, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, другими локальными документами колледжа»	Родители	Актовый зал Учебные кабинеты	Зам. директора по УВР, кураторы групп, педагог-психолог		«Взаимодействие с родителями»

	и соблюдение их обучающимися»					
Сентябрь	Мониторинг вновь поступивших обучающихся с целью создания социального паспорта колледжа	Обучающиеся 1 курса		Зам. директора по УВР, педагог-психолог, соц.педагог, медсестра		«Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
	День окончания Второй мировой войны Кураторские часы «Как это было»	Обучающиеся 1-4 курса	Учебные кабинеты Общежитие	Зам. директора по УВР, кураторы групп, воспитатели	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	День солидарности в борьбе с терроризмом Круглый стол «Терроризм – угроза мирового масштаба»	Обучающиеся Проживающие в общежитии	Учебные кабинеты Общежитие	Зам. директора по УВР, кураторы групп Воспитатели	ЛР 1, 2, 3, 6, ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	Международный день распространения грамотности Классные часы, беседы	Обучающиеся 1-4 курсов Проживающие в общежитии	Учебные кабинеты Общежитие	Зам. директора по УВР, кураторы групп Зав. библиотеки Воспитатели	ЛР 1, 2, 3, 6, ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	О героях -к 100-летию со Дня Рождения Зои К Кураторские часы	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Зам. директора п Кураторы у	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	Торжественное мероприятие «Посвящение в первокурсники»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 3, 5, 7, 8,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Праздничное мероприятие «Посвящение в студенты»	Обучающиеся 1 курса	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, кураторы	ЛР 3, 5, 7, 8,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
Сентябрь	Турнир первокурсников Заводского района среди ССУЗов по мини футболу	Обучающиеся 1 курса	Стадионы Заводского района	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	Ключевые дела ПОО»
Сентябрь	Областной Олимпийский день бега	Обучающиеся 1 курса		Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	Ключевые дела ПОО»
ОКТАБРЬ						
	Международный день пожилых людей Акция «Выезд в дом	Обучающиеся 1-2 курсов		Заместитель директора по УВР Советник	ЛР 10, 19	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого

	престарелых»			Студенческий совет		самоуправления»
	Международный день музыки Выступление артистов Саратовской филармонии	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Советник	ЛР 10, 19	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	День защиты животных – Волонтерская акция	Обучающиеся 1-4 курса		Советник Студенческий совет	ЛР 10, 19	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Торжественное мероприятие, посвященное Дню Учителя	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал	Заместитель директора по УВР	ЛР 10, 19	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	День отца в России Фотофлешмоб «Мой отец»	Обучающиеся		Советник Кураторы Студенческий совет	ЛР 4, 10,14	Ключевые дела ПОО»
Октябрь	Областной турнир по мини- футболу	Обучающиеся 1-4 курса	Стадионы Заводского района	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	
Октябрь	Областные соревнования по различным видам спорта(стритбол, теннис, силовое многоборье)	Обучающиеся 1-4 курса	Спорт.зал	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	Ключевые дела ПОО»
Октябрь	Городская легкоатлетическая эстафета «Золотая осень»	Обучающиеся 1-4 курса	Стадионы Заводского района	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	Ключевые дела ПОО»
Октябрь	Классный час 1.Учитель, наставник есть у каждого» 2.«Взаимоотношения в коллективе» профилактика буллинга 3.По ту сторону экрана	Обучающиеся 1-4 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, кураторы	ЛР 14, 22, 23,	«Учебное занятие»
	День библиотек Конкурс «Книгаверный друг»	Обучающиеся 1-4 курсов	библиотека	Зав. библиотеки Кураторы	ЛР 1, 3, 18,	«Учебное занятие»
НОЯБРЬ						
	Торжественное мероприятие, посвященное Дню народного единства «История праздника».	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Крутлый стол с приглашением	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал Общежитие	Советник Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»

	общественных конфессий Саратова «Когда мы едины – мы непобедимы»	Проживающие в общежитии				«Совет студенческого самоуправлени я»
	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России Организация встреч с участниками боевых действий	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал	Зам. директора по УВР Руководитель БЖД	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа «Уголовная ответственность несовершеннолетних за преступление и правонарушение. Меры их пресечения»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР Инспектор ПДН	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
Ноябрь	Районный турнир по волейболу	Обучающиеся 1-4 курса	Стадионы Заводского района	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
	Лекция с участием старшего помощника прокуратура Заводского района Бесараб С.А. Тема: «Основы юридической ответственности несовершеннолетних».	Дети-сироты и дети ОБПР	Актовый зал	Зам. директора по УВР Соц.педагог	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	День начала Нюрнбергского процесса Открытый урок по Истории	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Зам. директора по УВР, преподаватели истории и обществознани я	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	День матери Выставка художественной литературы «Сказ от сердца и души о том, как мамы хороши»		библиотека	Зав. библиотекой	ЛР 4, 10, 14	«Ключевые дела ПОО»
	Концертная программа «О маме слагаем стихи»	Обучающиеся 1-4 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР Советник Студ.совет	ЛР 4, 10,14,	«Ключевые дела ПОО»
	Круглый стол «Роль матери в воспитании детей»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели Соц.педагог	ЛР 4, 10,14,	«Ключевые дела ПОО»
	Беседа с обучающимися «Группы риска»	Обучающиеся 1-2 курсов	Конференц- зал	педагог- психолог	ЛР 4, 10,14,	«Ключевые дела ПОО» «Учебное

	Материнство-серьезный и обдуманый поступок»					занятие» «Взаимодействие родителями»
	Семинар – встреча совместно с ПДН: «Профилактика правонарушений, бродяжничества, беспризорности. Ранняя профилактика семейного неблагополучия»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР, инспектор ПДН	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Тренинговое занятие «Профилактика суицидального поведения детей и подростков»	Обучающиеся 1-2 курса	Конференц-зал	соц. педагог, педагог-психолог	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	День государственного герба Российской Федерации Викторина на тему: «Основы Государственного герба РФ»	Обучающиеся 1-4 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, Советник Студ.совет	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
Ноябрь	Кураторские часы из цикла «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курсов		Кураторы учебных групп	ЛР 19, 29, 22	I «Учебное занятие»
ДЕКАБРЬ						
Декабрь	Проведение «Декады профилактики асоциального поведения и противоправных действий студентов	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Кураторы учебных групп	ЛР 19, 29, 22	I «Учебное занятие»
	Конкурс плакатов среди учебных групп I-II курсов «Осторожно – СПИД!». Лекция «Опасен ли ВИЧ – и	Обучающиеся 1-2 курса		Мед. сестра	ЛР 19, 29, 22	«Совет студенческого самоуправления»
	День неизвестного солдата Организация встреч с участниками боевых действий СВО	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал	Зам. директора по УВР Руководитель БЖД	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Международный день инвалидов Областные	Обучающиеся 1-4 курса	Спорт. зал	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»

	соревнования для лиц с ОВЗ					
	День добровольца (волонтера) в России Акция «Волонтеры СКВТСиС»	Волонтеры		Советник Руководитель волонтерского движения	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
	Международный день художника Встреча с Саратовской художницей Валентиной Маркушиной		Конференц-зал	Зам. директора по УВР Советник Студ. совет	ЛР 4, 10, 14	«Ключевые дела ПОО»
	День Героев Отечества Организация встреч с участниками боевых действий и в локальных войнах, участников СВО	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал	Зам. директора по УВР Руководитель БЖД	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	День Конституции Российской Федерации Круглый стол на тему: «Каждый гражданин обязан знать Конституцию РФ».	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал общезитие	Заместитель директора по УВР, кураторы Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Праздничное мероприятие «Новогодний серпантин»	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР Советник воспитатели	ЛР 4, 10, 14,	Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Торжественное мероприятие «Новый год – новые дела»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 4, 10, 14,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символов Российской Федерации Брейн-ринг	Обучающиеся 1-4 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, кураторы	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
Декабрь	Кураторские часы Кураторские часы из цикла «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курсов		Кураторы	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
ЯНВАРЬ						
	Родительское собрание- «О совместной работе учебного заведения и	Родители	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, соц. педагог,		«Взаимодействие с родителями»

	семьи в воспитании детей»; - «Об ответственности родителей (законных представителей) за воспитание детей и безопасности их жизнедеятельности»			педагог психолог		
	Фотофлешмоб «Студенты СКВТСиС» Мероприятие ко Дню Студента (Татьянин день)	1-4 курс Проживающие в общежитии	Общежитие	Советник Студенческий Совет Воспитатели	ЛР 3, 5, 7, 8,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	89 лет со Дня снятия блокады Ленинграда День освобождения красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркеней (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста Классные часы, беседы, Акция «Блокадный хлеб, история».	Обучающиеся 1-3 курса		Зам. директора по УВР, кураторы Преподаватели истории Советник Студ.совет	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
Январь	Кураторские часы из цикла «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	
ФЕВРАЛЬ						
	80 лет со дня победы в Сталинградской битве, 1943) Дискуссия на тему: «Знай своих героев»	Обучающиеся 1-3 курсов	Конференц-зал	Зам. директора по УВР, кураторы	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Круглый стол «Уроки истории»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	День российской науки Брейн – ринг	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Беседа «Алкоголизм среди подростков. К чему это приводит»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР Инспектор ПДН	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»

Февраль	«Саратовская лыжня»	Обучающиеся 1-4 курса		Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
	День памяти о Россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Вахта памяти	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Тренинг с участием специалиста «Молодежь плюс» Тема: «Принятие себя самого и окружающих»	Обучающиеся 1-3 курсов	Конференц- зал	Зам. директора по УВР, соц. педагог	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Лекция с участием сотрудника КОН УМВД РФ по г.Саратову Тема: «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Международный день родного языка Открытый урок	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Зам. директора по УВР Преподаватели русского и родного языка	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Лекция с участием старшего помощника прокуратура Заводского района Бесараб С.А. Тема: «Профилактики правонарушений, экстремизма и терроризма»	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	День защитника Отечества Мероприятие, посвященного Дню Защитника Отечества	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Мероприятие, посвященного Дню Защитника Отечества	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправлени я»
Февраль	Кураторские часы из цикла «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курса		Кураторы	ЛР 12, 19,	«Ключевые дела ПОО»
МАРТ						
	200 лет со дня рождения Константина	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Зам. директора по УВР Преподаватели	ЛР 12, 14, 16,	«Ключевые дела ПОО»

	Дмитриевича Ушинского Беседа «История и деятельность К.Д. Ушинского»			литературы		
	Концерт, посвящённый Международному женскому дню.	Обучающиеся 1-3 курса	Актовый зал	Зам.директора по УВР Советник Студсовет	ЛР 1,3,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	Беседа на тему «Каждое правонарушение повлечет за собой всю полноту ответственности»	Обучающиеся «Группы риска»	Конференц-зал	Социальный педагог Педагог-психолог	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Беседа с участием начальника ПДН Орловой Е.М. на тему: «Нахождение несовершеннолетних вне общежития в вечернее время»	Проживающие в общежитии	Общежитие	воспитатели	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	День воссоединения Крыма с Россией Участие в городских мероприятиях	Обучающиеся 1-4 курса	Стадионы Заводского района	Зам. директора по УВР	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
Март 2024	Областные соревнования по волейболу	Обучающиеся 1-4 курса	Стадионы Заводского района	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
	Профилактическая беседа с участие сотрудника ГИБДД на тему: «Соблюдаем правила»	1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	Всемирный день театра Посещение театров г.Саратова	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
Март 2024	Кураторские часы из цикла «Разговоры о важном»	Обучающиеся 1-4 курса		Кураторы учебных групп	ЛР 12, 14, 16,	
АПРЕЛЬ						
	Всемирный день здоровья Эстафета-соревнование	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	День космонавтики. Викторина-конкурс	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»

	«День космонавтики»					
Апрель	Городской легкоатлетический кросс	Обучающиеся 1-4 курса		Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
Апрель	Областной турнир «Весенний марафон»	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивная площадка	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19,	«Ключевые дела ПОО»
	Акция « Я против наркотиков»	Обучающиеся 1-2 курса		Зам. директора по УВР Инспектор ПДН	ЛР 12, 14, 16,	«Правовое сознание»
	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны Классные часы	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Всемирный день Земли Участие в Экологической акции с организацией «Зеленый бык»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Преподаватель Географии	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	День Российского парламентаризма Викторина	Обучающиеся 1-2 курсов	Актовый зал	Заместитель директора по УВР, преподаватели общественвзнания	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
МАЙ						
	Праздничное мероприятие «Весенняя капель»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 3, 5, 7, 8,	«Ключевые дела ПОО» «Совет студенческого самоуправления»
	День Победы Патриотический праздник «Этот День Победы»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп, Преподаватели общественных дисциплин	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	День Победы Акция «Бессмертный полк»	Обучающиеся 1-4 курса		Заместитель директора по УВР Советник Студ. совет	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	День славянской письменности и культуры Круглый стол «Письменность: история»	Обучающиеся 1-4 курса	Учебные кабинеты	Преподаватели русского языка и литературы	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
Май 2024	Областные соревнования по Кроссфиту	Обучающиеся 1-4 курса	Спортивная площадка	Руководитель физ.воспитания	ЛР 12, 19, 23,	«Ключевые дела ПОО»
Май 2024	Кураторские часы из	Обучающиеся		Учебные	ЛР 12, 14, 16,	г

	цикла «Разговоры о важном»	1-4 курса		аудитории		«Учебное занятие»
ИЮНЬ						
	Международный день защиты детей Выезд в интернат с концертно-конкурсной программой. Беседа: «Мы все из детства»	Волонтеры Проживающие в общежитии	Общежитие	Советник Студ. совет Воспитатели	ЛР 4, 10, 14	«Ключевые дела ПОО»
	День русского языка Литературный вечер «Наш язык...»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Классные часы на тему: «В литературе России».	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Кураторы учебных групп	ЛР 1, 3, 18,	«Ключевые дела ПОО»
	Мероприятие, посвященное Дню России «Россия – едина»	Обучающиеся 1-2 курса	Актовый зал	Зам. директора по УВР Советник Студ. совет	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	Круглый стол «Мы граждане России»	Проживающие в общежитии	Общежитие	Воспитатели	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Учебное занятие»
	День памяти и скорби Акция «Свеча Памяти»	Обучающиеся 1-2 курса	Территория Сквера М.Расковой	Зам. директора по УВР, соц. педагог.	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Ключевые дела ПОО»
	День молодежи Участие в мероприятиях города Акция «Новое поколение»	Обучающиеся 1-2 курса		Зам. директора по УВР, кураторы	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Ключевые дела ПОО»
	День военно-морского флота Возложение венков на Набережной Космонавтов	Обучающиеся отделения водного транспорта	Набережная Космонавтов	Зам. директора по УВР, Заведующий отделением водного транспорта кураторы	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Ключевые дела ПОО»
	День государственного флага Российской Федерации Участие в федеральных и региональных акциях.	Обучающиеся 1-4 курса		Зам. директора по УВР Советник Студ. совет	ЛР 1, 2, 3, 6,	«Ключевые дела ПОО»

