

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж» г. Бузулука Оренбургской области

СОГЛАСОВАНО

Технолог ООО «Санаторий Бузулукский Бор»
Капустина И.И.

2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «БСК»
Н.И. Горько

2024 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации выпускника

повар ↔ кондитер

Профиль обучения: естественно-научный

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

2024 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г., с изменениями: приказ Минпросвещения РФ № 747 от 17.12.2020 г.), с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный № 33, дата регистрации в реестре: 28.02.2022).

СОГЛАСОВАНО

Технолог ООО «Санаторий Бузулукский Бор»

Капустина И.И.

«22» 05 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «БСК»

Н.И. Горько


«31» 05 2024 г.



Рассмотрено на заседаниях ПЦК

Протокол № 11 от «02» 05 2024 г.

Руководитель ПЦК общеобразовательных дисциплин


О.Г. Ефремова

Протокол № 11 от «02» 05 2024 г.

Руководитель ПЦК специальных дисциплин
и практического обучения

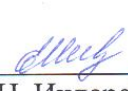

Е.А.Артеменкова

Протокол № 11 от «10» 05 2024 г.

Рассмотрено на заседании Методического совета ГАПОУ «БСК»

Протокол № 8 от «21» 05 2024 г.

Председатель Методического совета


Е.Н. Индерейкина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на основную образовательную программу очной формы обучения по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», сроком освоения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования, представленной ГАПОУ «БСК»

На основании результатов анализа проведенной экспертизы, сделаны следующие выводы:

1. Программа ориентирована на подготовку рабочих, служащих квалификации: повар; кондитер. Программа обеспечивает формирование профессиональной квалификации выпускников в соответствии с запросами и требованиями регионального рынка труда, работодателей, профессиональных стандартов, а также учитывает международные требования к подготовке по компетенции «Поварское дело».

2. Реализация Программы в учебном процессе, обеспечит возможность освоения современных технологий, оборудования, методов организации производства в профессиональной деятельности.

3. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих достаточен для получения заявленных в ней результатов.

4. Объем и содержание практической подготовки (лабораторных и практических работ, практик) достаточны для получения заявленных в ней результатов.

5. Предусмотренное материально-техническое обеспечение (оборудование учебных кабинетов, лабораторий и мастерских) в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников образовательного учреждения.

6. Учитывая запросы регионального рынка труда и работодателей, требования профессиональных стандартов в программы учебных дисциплин и профессиональных модулей включены темы, отображающие специфику нашего региона.

7. Форма и содержание процедур контроля качества освоения основной образовательной программы позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

Выводы:

Основная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» соответствует требованиям ФГОС и требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Экспертизу провел:



Капустина И.И.

Должность Технолог ООО «Санаторий Бузулукский Бор»

Подпись

«30»

МП

2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
2. Общая характеристика образовательной программы	8
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников	8
3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	11
5. Организационно-педагогические условия образовательной программы по профессии	
43.01.09 Повар, кондитер	62
5.1. Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 1). Сводные данные по бюджету времени (в неделях).....	62
5.2. Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приложение 2). Пояснительная записка к учебному плану.....	64
5.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик (Приложение 3)	83
5.4. Рабочая программа воспитания (Приложение 4).....	83
5.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	84
5.6. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	87
5.7. Практическая подготовка обучающихся	88
5.8. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы	89
6. Формы аттестации и фонды оценочных средств	92-96
6.1. Формы промежуточной аттестации	92
6.2. Формы государственной итоговой аттестации	93
6.3. Фонды оценочных средств (приложение 5).....	94

Приложения:

1. Календарный учебный график
2. Учебный план по профессии
3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.
4. Рабочая программа воспитания.
5. Фонд оценочных средств

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» (3-й и 4-й уровни квалификации), имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса.

Срок освоения ООП СПО позволяет учесть не только требования региональных работодателей, но и всероссийские требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» чемпионатного движения «Профессионалы».

В структуре каждого профессионального модуля предусмотрено по два междисциплинарных курса, что более гибко выстраивает образовательную деятельность. Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-оценочные средства разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования всероссийских стандартов чемпионатного движения «Профессионалы».

Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и стандартов чемпионатного движения «Профессионалы».

ООП СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (утвержденного приказом Минобрнауки от 17 мая 2012 г. № 413, с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022 г) и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;

- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах профессионального мастерства.

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 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от от 12 августа 2022);
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2020 г., регистрационный № 70167);
- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211), (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Мин.просвещения Российской федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный №33, дата регистрации в реестре: 28/02/2022).
- Устава ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

- ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ООП – основная образовательная программа;
- МДК – междисциплинарный курс
- ОП – общепрофессиональный цикл;
- ПМ – профессиональный модуль
- ОК – общие компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ⇔ *кондитер*

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часа.

Структура образовательной программы по профессии 08.01.31 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования:

Виды трудоемкости	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	119	4190
Самостоятельная работа		94
Учебная практика	17	612
Производственная практика (по профилю специальности)	20	720
Промежуточная аттестация	6	216
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулярное время	35	1260
Итого:	164	5904

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

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

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

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

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

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

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения: визуально проверять чистоту и исправность

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

		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; правила приема прдуктов по количеству и качеству; ответственность за сохранность материальных ценностей; правила снятия остатков на рабочем месте; правила проведения контрольного взвешивания продуктов; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрес- оценки качества и безопасности сырья и материалов; правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Умения: распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p>

		<p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; различать пищевые и непищевые отходы; подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной</p>

		<p>котлетной массы; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>
		<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные</p>

		<p>способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в</p>

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>
--	--	---

		<p>хранения пищевых продуктов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и</p>

		<p>дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления супов; выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной</p>

		<p>консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
--	--	--

	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</p> <hr/> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; доводить соусы до вкуса; проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <hr/> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	--

		<p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>

		<p>разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>
--	--	---

		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при</p>
--	--	---

		<p>приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные</p>

		<p>способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия,</p>
--	--	--

		<p>полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости; техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
--	--	---

	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и - отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
--	---	--

		<p>перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,</p>
--	--	---

		<p>региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p>

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>
--	--	--

		<p>кролика; разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <hr/> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>
--	--	--

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь,</p>

		<p>инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	ПК 3.2. Осуществлять	Практический опыт в:

	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	--

		<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <p>температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>правила хранения готовых соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <hr/> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p>

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

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

		<p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные</p>

	<p>блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
--	--

		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>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 разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>

		<p> проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; </p> <p> порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; </p> <p> соблюдать выход при порционировании; </p> <p> выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; </p> <p> охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; </p> <p> хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; </p> <p> выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования </p> <p> рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос </p> <p> владеть профессиональной терминологией; </p> <p> консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи </p> <hr/> <p> Знания: </p> <p> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; </p> <p> критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; </p> <p> виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; </p> <p> нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов </p> <p> методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; </p> <p> виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; </p> <p> ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; </p> <p> органолептические способы определения готовности; </p> <p> ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; </p> <p> нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей </p> <p> техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи </p> <p> разнообразного ассортимента для подачи; </p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое</p>

		<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление,	Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

	<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие</p>
--	--	--

		<p>блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>
		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>

		<p>горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>

		<p>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления</p>
--	--	---

		<p>холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; <p>определять степень готовности напитков;</p> <p>доводить их до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования</p>

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p> <p>Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; правила расчета с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобучочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с</p>

		<p>инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных,</p>
--	--	--

		<p>мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар;</p>

		<p>- готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное,</p>

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

		<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость,</p>

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

РАЗДЕЛ 5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

5.1 Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В календарном графике указывается последовательность реализации ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении 2.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	
							Учебная практика			Производственная практика			Проведение			
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				нед.
I	40 1/6	17	23 1/6	5/6		5/6									11	52
II	33 2/3	11	22 2/3	2 1/3	1	1 1/3	3	3		2	2				11	52
III	22 2/3	13	9 2/3	1 1/3		1 1/3	7	4	3	10		10			11	52
IV	22 1/2	11 1/3	11 1/6	1 1/2	2/3	5/6	7	3	4	8	2	6	2	2	2	43
Всего	119	52 1/3	66 2/3	6	1 2/3	4 1/3	17	10	7	20	4	16	2	35	199	

5.2 Учебный план подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (в приложении 2)

Пояснительная записка к учебному плану

5.2.1 Нормативная правовая база

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Бузулукский строительный колледж» города Бузулука Оренбургской области разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки от 9 декабря 2016 г. № 1569 и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии.

Реализация образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ведется с учетом следующих нормативных документов:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ от 17 мая 2012 г. № 413 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022 г.);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального

образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2020 г., регистрационный № 70167);

– Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211), (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Мин.просвещения Российской федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

5.4.3 Организация учебного процесса

Учебный год по данной профессии начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарному графику. Нормативный срок обучения - 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования.

Организация учебного процесса регламентируется:

- Уставом ГАПОУ «БСК»,
- Положением о режиме занятий обучающихся ГАПОУ «БСК»,
- Правилами внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ «БСК».

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и внеаудиторную самостоятельную учебную работу (время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии с преподавателем, но входит в объем часов учебного плана).

В колледже устанавливаются основные виды учебных занятий, такие как: урок, лекция, семинар, лабораторное занятие, практическое занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная практика, производственная практика, а также могут проводиться другие виды учебных занятий.

На лабораторных и практических занятиях, при прохождении учебной практики проводится деление группы на подгруппы, если группа численностью не менее 16 человек.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится преподавателями регулярно в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В колледже используется стандартная пятибалльная система оценок.

В конце каждого семестра (кроме 1 и 5) выделяется время на промежуточную аттестацию (0,5-1,5 недели).

5.4.4 Общеобразовательный цикл

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе

основного общего образования учтен естественнонаучный профиль профессионального образования. Общеобразовательный цикл (см. Подпрограмма ОП получения СОО в ООП СПО естественнонаучный профиль).

5.4.5 Общепрофессиональный цикл

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета
ОП. 06	Охрана труда
ОП. 07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 09.	Физическая культура

5.4.6 Профессиональный цикл

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными разделом III ФГОС, определяющими выбранную образовательную траекторию и необходимы для обеспечения получения выбранной квалификации повар, кондитер:

- ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В профессиональный цикл образовательной программы входит учебная практика и производственная практика. Проведение практик регламентируется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, обеспечивающий практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Учебную и производственную практику планируется проводить концентрировано.

Производственная практика обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Бузулукский строительный колледж» и профильными организациями. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении всех видов практики составляет 36 часов в неделю.

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

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в колледж и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Освоение профессиональных модулей завершается экзаменом квалификационным для определения уровня сформированных у обучающихся профессиональных компетенций.

5.4.7 Формирование вариативной части ППКРС

Вариативная часть распределяется на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины, профессиональные модули обязательной части и на организацию самостоятельной работы по дисциплинам и профессиональным модулям на основании решения методического совета (протокол № 8 от 01.06.2023г.) с участием представителей работодателей. Вариативная часть направлена на максимальное соответствие обучения запросам работодателей, формирования трудовых функций в соответствии с профессиональным стандартами Повар, Кондитер, а так же для формирования профессиональных навыков согласно требованиям по компетенции «Поварское дело» чемпионатного движения профессионального мастерства.

Код	Наименование	Обязат. часть	ВЧ	Обоснования
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	20	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные группы микроорганизмов, микробиология основных пищевых продуктов; -правила личной гигиены работников организации питания; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; -методики составления рационов питания <p>и формирований умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определять источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	26	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; -методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; <p>и формирований умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; -оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); -осуществлять контроль хранения и расхода продуктов

ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	58	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания <p>и формирования умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	8	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -современная научная и профессиональная терминология; -правила оформления документов. -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -основы предпринимательской деятельности -основы финансовой грамотности
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	32	22	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования, предъявляемые к содержанию

				<p>и оформлению документов;</p> <ul style="list-style-type: none"> -понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; -правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. <p>и формирований умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню; -работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами
ОП. 06.	Охрана труда	36	8	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной и формирований умений: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с

				<p>характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	18	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <p>-профессиональную терминологию сферы индустрии питания;</p> <p>-социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке</p>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	36	36	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <p>-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения;</p> <p>-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>-значимость профессиональной деятельности по профессии.</p> <p>и формирований умений</p> <p>-соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>-организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>--взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><i>Вариативные часы направлены на более глубокое изучение правил охраны жизнедеятельности на производстве, в связи с работой со сложным инвентарем и оборудованием.</i></p>
ОП.09	Физическая культура	40	54	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <p>-основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;</p> <p>-средства профилактики перенапряжения.</p> <p>и формирований умений:</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><i>Вариативные часы направлены на выполнение нормативов, предусмотренных Всероссийским физкультурно-спортивным комплексом «Готов к труду и обороне».</i></p>
МДК.01.01	Организация приготовления,	32	70	<p>Вариативные часы направлены на</p>

	подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			углубление знаний : -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов и формирование умений : -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. <i>Требование профессиональных стандартов: современные технологии обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</i>
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	78	
УП.01	Учебная практика	72	36	Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4 -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	80	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, -методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. <p>и формирование умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p><i>Требование профессиональных стандартов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -применение современных технологий приготовления блюд: <i>фудпейринг, шоковая заморозка, sousvide;</i> -приготовление региональных национальных блюд
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	130	
МДК 03.01	Организация приготовления,	32	70	Вариативные часы направлены на

	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			углубление знаний : - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; -правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	96	120	и формирование умений : - выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <i>Требование профессиональных стандартов:</i> <i>-использование современных способов оформления и подачи и презентации блюд, кулинарных изделий, закусок, современных технологий приготовления</i>

				<p><i>блюдо: вакуумное маринование, шоковая заморозка, sousvide;</i></p> <p><i>-приготовление региональных национальных, фирменных блюд</i></p>
УП.03	Учебная практика	72	36	<p>Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4</p> <p>-выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	74	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64	116	<p>и формирование умений</p> <p>-выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать</p>

				<p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><i>Требование профессиональных стандартов:</i> -современные, фирменные, банкетные горячие и холодные сладкие блюда, десерты, напитки, способы их подачи и презентации</p>
УП.04	Учебная практика	72	36	<p>Вариативная часть направлена на отработку умений, способствующих формированию трудовых функций (ПС «Повар» ТФ А/01.3 ТФ А/02.3 ТФ В/02.4 ТФ В/01.4</p> <p>-выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	72	<p>Вариативные часы направлены на углубление знаний:</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	128	200	<p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>

			<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>и формирование умений</p> <p>-выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p> <p><i>Требование профессиональных стандартов:</i></p> <p><i>современные способы технологии приготовления, реализации, презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>
	Вариативная часть образовательной программы		1368

5.4.8 Самостоятельная работа

Объем времени, отведенный на внеаудиторную самостоятельную работу, находит отражение:

- в учебном плане ППКРС по циклам (учебной дисциплине, междисциплинарному курсу);
- в рабочих программах учебных дисциплин, рабочих программах профессиональных модулей по разделам и темам с учетом обоснования времени, затрачиваемого на ее выполнение, календарно-тематических планах, планах учебных занятий по учебной дисциплине, профессиональному модулю (междисциплинарному курсу).

Методические комиссии на своих заседаниях рассматривают предложения преподавателей по объёму внеаудиторной самостоятельной работы по каждой дисциплине междисциплинарному курсу, при необходимости вносят коррективы с учетом сложности и объема изучаемого материала и устанавливают время внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплинам, профессиональным модулям в пределах общего объема учебной нагрузки студента, отведенной учебным планом на данный цикл ППКРС.

Планирование объема времени, отведенного на внеаудиторную самостоятельную работу по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу осуществляется преподавателем. Преподаватель учебной дисциплины самостоятельно определяет содержание и объем учебной информации, определяет формы и методы контроля результатов.

Распределение объема времени на внеаудиторную самостоятельную работу в режиме дня студента регламентируется расписанием. Время, выделенное для внеаудиторной самостоятельной работы входит в объем учебной нагрузки по дисциплине, профессиональному модулю, который не должен превышать 36 часов в неделю.

Код	Наименование дисциплины	Кол-во часов самостоятельной работы (внеаудиторной)
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	2
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	4
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	2
ОП. 06	Охрана труда	2
ОП 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности	4
ОП. 09.	Физическая культура	4
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6

МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14
	Итого:	94

5.4.9 Формы проведения консультаций

Консультации в образовательном процессе выполняют следующие задачи:

- создание условий для удовлетворения индивидуальных запросов обучающихся, занимающихся учебными исследованиями, проектной, творческой (подготовка к конкурсам) деятельностью;

- подготовка к промежуточной аттестации;

- предоставление возможности ликвидации задолженностей;

- повышение успеваемости и качества знаний обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые (письменные, устные), индивидуальные (письменные, устные), определяются преподавателем.

Индивидуальные консультации проводятся по мере возникновения трудностей в освоении учебного материала или заданий для самостоятельной работы у отдельных обучающихся или учебной группы. Во время консультаций студент получает от преподавателя ответы на конкретные вопросы или объяснения отдельных теоретических положений и их практического использования. Во время подготовки к экзаменам проводятся групповые консультации.

Консультации распределяются между дисциплинами и МДК, исходя из объема и трудности изучаемого материала. Объем консультаций составляет не более 5% от общего количество часов, выделяемых на предмет, дисциплину, МДК, ПМ. Количество консультационных часов, тематика и форма проведения

консультаций детализированы в рабочих программах и тематических планах по дисциплинам, МДК, ПМ.

Код	Наименование дисциплины	Кол-во часов консультаций
ОУД.01	Русский язык	4
ОУД.02	Литература	4
ОУД.03	Иностранный язык	4
ОУД.04	История	4
ОУД.05	Обществознание	2
ОУД.06	География	2
ОУД.07	Информатика	4
ОУД.08	Физика	4
ОУД.09	Физическая культура	6
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2
ОУД.10	Математика	12
ОУД.11	Химия	4
ОУД.12	Биология	4
УД 01	Родная литература	2
УД 02	Индивидуальный проект	4
УД 03	Этика в профессиональной деятельности	4
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	5
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета	4
ОП. 06	Охрана труда	4
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности	6
ОП. 09.	Физическая культура	6
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	9
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	16
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	24
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	20
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	14
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28
	Итого:	395

5.4.10 Порядок аттестации

Формами промежуточной аттестации являются; зачёты, дифференцированные зачёты, комплексные дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные.

По учебному плану профессии 6 недель промежуточной аттестации (в том числе до 2,5 недель на 2 курсе).

Экзамены распределены следующим образом:

1 курс: экзамены 5/6 нед./30 часов (2 экзамена)

2 курс: экзамены 2 1/3 нед./84 часов (5 экзаменов (2+3))

3 курс: экзамены 1 1/3 нед./48 часов (3 экзамена (0+3))

4 курс: экзамены 1 1/2 нед./54 часа (4 экзамена (2+2))

Зачёты, дифференцированные зачёты и комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счёт времени, отведённого на изучение дисциплины или междисциплинарного курса.

Экзамены проводятся в день, свободный от занятий.

Экзамен квалификационный проводится после изучения теоретического материала профессионального модуля и прохождения практик.

Всего по программе предполагается:

32 дифференцированных зачетов (без учета дисциплины Физическая культура)

14 экзаменов, из них:

5 экзаменов квалификационных.

5.4.11 Государственная итоговая аттестация

На государственную итоговую аттестацию предусмотрено 2 недели, в том числе 1 неделя на подготовку и 1 неделя на защиту выпускной квалификационной работы.

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

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС.

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником требований образовательной программы, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится по базовому уровню.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Обучающиеся должны быть ознакомлены с содержанием, методикой выполнения задания демонстрационного экзамена и критериями оценки результатов не менее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации базового уровня.

Демонстрационный экзамен предусматривает сложность работы не ниже уровня квалификации по профессии рабочего 43.01.09. Повар, кондитер

5.5. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, практик разработаны и утверждены предметными цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, практик представлены на бумажных носителях в Приложении 3

Перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей:

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей
ООЦ	Общеобразовательный цикл
ОУД.00	Обязательные(базовые) учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	История
ОУД.05	Обществознание
ОУД.06	География
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Физическая культура

ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины
ОУД.00	Обязательные (профильные) учебные дисциплины
ОУД.11	Математика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Биология
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины
УД.01	Родная литература
УД.02	Индивидуальный проект
УД.03	Этика в профессиональной деятельности
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-
ОП.09	Физическая культура
П.00	Профессиональный цикл
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
УП	Учебная практика по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05
ПП	Производственная практика ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05

5.4. Рабочая программа воспитания

5.4.1. 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 квалифицированных рабочих, служащих/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 общественноценностные 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.

5.5.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы представлены в приложении 6.

5.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

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:

№ 15 Социально-экономические дисциплины;

№ 1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

№ 9 Товароведение продовольственных товаров;

№ 9 Технология кулинарного и кондитерского производства;

№ 17 Иностранный язык (английский);

№ 18 Иностранный язык (немецкий);

№ 3 Безопасность жизнедеятельности и охрана труда;

№ 9 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Лаборатории:

№ 25 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

№ 24 Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Спортивная площадка

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

– Рабочее место преподавателя.

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

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

– Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со шупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);

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

Кондитерский цех организации питания:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)

- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГАПОУ «БСК» 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 демонстрационного экзамена, указанных в инфраструктурных листах и инфраструктурных листах конкурсной документации чемпионатного движения профессионального мастерства по компетенции «Поварское дело».

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

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

5.6 Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданным за последние 5 лет. Библиотечный фонд систематически пополняется учебной, справочной и методической литературой. Обучающиеся обеспечены не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданиями по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). В библиотечном фонде имеются электронные образовательные ресурсы электронной библиотечной системы. Обеспечен доступ в Интернет для студентов и педагогов.

5.7 Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательной программы направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающей 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 рабочих.

Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, 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;
- включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

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

5.8. Кадровое обеспечение реализации образовательной программы

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

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

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

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

№	Ф.И.О.	Образова	Преподаваемые	Пед.стаж	Категория	Стаж работы
---	--------	----------	---------------	----------	-----------	-------------

№ п/п	преподавателя, преподавателя п/о	ние	дисциплины			в колледже
1	Александрова Анна Владимировна	высшее	Преподаватель русского языка и литературы	Педагогический работник, 8 года	Высшая	7 года
2	Ефремова Олеся Геннадьевна	Высшее	Преподаватель (Английский язык)	Педагогический работник 21 год	Высшая	18лет
3	Еенков Владимир Александрович	высшее	Преподаватель-организатор ОБЖ и БЖД допризывной подготовки	Педагогический работник 34 года	Высшая - преподаватель Высшая - преподаватель – организатор	14 лет
4	Какуркина Валентина Николаевна	Высшее	Преподаватель физвоспитания	Педагогический работник 25 лет	Высшая	25 лет
5	Куцевалова Юлия Сергеевна	высшее	Преподаватель (Физика)	Педагогический работник 9 лет	Высшая	9лет
6	Раудина Татьяна Викторовна	Высшее	Преподаватель биологии, географии	Педагогический работник 17 лет	Высшая	17 лет
7	Рылеева Татьяна Викторовна	Высшее, 2007	Преподаватель математики	Педагогический работник 18 лет	Высшая	18 лет
8	Саблина Наталья Валентиновна	Высшее	Преподаватель (Информатика и ИКТ,	Педагогический работник 30 лет	Высшая	30 лет
9	Седьшева Анна Дмитриевна	Высшее	Преподаватель (История и обществознание)	Педагогический работник 11 лет	Первая	10 лет
10	Спирина Ирина Ивановна	Высшее	Преподаватель (Химия, БЖД допризывной подготовки)	Педагогический работник 21 год	Высшая	19лет
11	Степанова Татьяна Александровна	Высшее	Преподаватель информатика	Педагогический работник 25 лет	Первая	23 года
12	Никишина Светлана Юрьевна	Высшее	Преподаватель спец.дисциплин	Педагогический работник 18 лет	Высшая	16 лет
13	Овинова Татьяна	Высшее	Преподаватель	Педагогиче	Высшая	23 года

	Викторовна		практического обучения	ский работник 25 лет		
14	Шалагтнова Ольга Викторовна	Высшее	Преподаватель спец.дисциплин	Педагогический работник 25 лет	первая	3 года
15	Дюкарева Ольга Александровна	Высшее	Преподаватель спец.дисциплин	Педагогический работник 25 лет	Высшая	18 лет

РАЗДЕЛ 6. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценка качества освоения программы по профессии включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

6.1 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГАПОУ «БСК» самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Семестр	Форма промежуточной аттестации
ОУД.00	Обязательные(базовые) учебные дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	2/4	Дифференцированный зачет/ экзамен
ОУД.02	Литература	4	Дифференцированный зачет
ОУД.03	Иностранный язык	4	Дифференцированный зачет
ОУД.04	История	4	Дифференцированный зачет
ОУД.05	Обществознание	4	Дифференцированный зачет
ОУД.06	География	4	Дифференцированный зачет
ОУД.07	Информатика	4	Дифференцированный зачет
ОУД.08	Физика	4	Дифференцированный зачет
ОУД.09	Физическая культура	1/2/3/4	Зачет/Зачет/Зачет/ Дифференцированный зачет
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2	Дифференцированный зачет
ОУД.00	Обязательные (профильные) учебные дисциплины		
ОУД.11	Математика	1/4	Дифференцированный зачет/ экзамен
ОУД.12	Химия	1/2	Дифференцированный зачет/ экзамен
ОУД.13	Биология	2/3	Дифференцированный зачет/ экзамен
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		
УД.01	Родная литература	4	Дифференцированный зачет

УД.02	Индивидуальный проект	2	Дифференцированный зачет
УД.03	Этика в профессиональной деятельности	4	Дифференцированный зачет
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	Дифференцированный зачет
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	Дифференцированный зачет
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	Экзамен
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	Дифференцированный зачет
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5	Дифференцированный зачет
ОП.06	Охрана труда	5	Дифференцированный зачет
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	Дифференцированный зачет
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	4	Дифференцированный зачет
ОП.09	Физическая культура	5/6/7/8	Дифференцированный зачет
ПЦ	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	Экзамен (квалификационный)
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	Дифференцированный зачет
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	Экзамен
УП.01	Учебная практика по ПМ 01	3	Комплексный дифференцированный зачет
ПП.01	Производственная практика по ПМ 01	3	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Экзамен (квалификационный)
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	Дифференцированный зачет
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	5	Дифференцированный зачет

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП.02	Учебная практика по ПМ 02	5	Зачет
ПП.02	Производственная практика по ПМ 02	6	Дифференцированный зачет
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6	Экзамен (квалификационный)
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	Комплексный дифференцированный зачет
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	
УП.03	Учебная практика по ПМ 03	6	Зачет
ПП.03	Производственная практика по ПМ 03	6	Дифференцированный зачет
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7	Экзамен (квалификационный)
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	Дифференцированный зачет
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	Дифференцированный зачет
УП.04	Учебная практика по ПМ 04	7	Зачет
ПП.04	Производственная практика по ПМ 04	7	Дифференцированный зачет
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	Экзамен(квалификационный)
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	Дифференцированный зачет
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	8	Экзамен

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
УП.05	Учебная практика по ПМ 05	8	Зачет
ПП.05	Производственная практика по ПМ 05	8	Дифференцированный зачет

6.2 Формы государственной итоговой аттестации.

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

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего, служащего: Электромонтажник.

Для государственной итоговой аттестации разработаны программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

6.3 Фонды оценочных средств.

Фонд оценочных средств по основной образовательной программе для профессии сформирован из:

- комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной аттестации;
- фонда оценочных средств с комплектом оценочных материалов государственной итоговой аттестации.

Фонд оценочных средств разработан преподавательским составом ГАПОУ «БСК». Комплект оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, практикам включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе, контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, практикам.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на Государственной итоговой аттестации проводится в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного экзамена). Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом ФГОС или профессиональных стандартов с участием работодателей.

В качестве оценочных материалов для промежуточной аттестации в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного

экзамена) по данной профессии могут использоваться материалы, разработанные ФГБОУ ДПО ИРПО (оператором) для проведения демонстрационного экзамена или чемпионатного движения «Профессионалы» по компетенции:

- «Поварское дело».

Фонд оценочных средств по государственной итоговой аттестации. включает: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе, контрольно-оценочные средства ГИА: оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена базового уровня.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают оценочные средства, оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена базового уровня, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее, чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Единые оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена разрабатываются ФГБОУ ДПО ИРПО (оператором демонстрационного экзамена).

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, ГИА приведены в приложении 5.



КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
"Бузулукский строительный колледж" г. Бузулука Оренбургской области

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификации: Повар
Кондитер

Профиль обучения: естественнонаучный
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер -1 курс

Индекс	Компоненты программы	31. XII - 6 IX		Сентябрь			28 IX - 4 X		Октябрь			26. X - 1. XI		Ноябрь				30. X - 6 XI		Декабрь			28. XII - 3. I		Январь				Февраль					
				7	14	21			5	12	19			2	9	16	23			7	14	21			4	11	18	25			1	8	15	22
				13	20	27			11	18	25			8	15	22	29			13	20	27			10	17	24	31			7	14	21	28
		Номера календарных недель																																
		36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 4 5 6 7 8 9																																
Порядковые номера недель учебного года 1																																		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26																																		
ООЦ	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	22	24	24	24	24	24	24	24	24	24	26	30	30	26	26	24	20	к	420	28	24	26	28	26	23	27							
ОУД	Общие учебные дисциплины	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	8	к	230	16	12	14	16	16	12	16								
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	34	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	34	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			к	30	2	2		2	2		2								
ОУД.04	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	32	2		2	2	2	2	2								
ОУД.07	Информатика																	к	0	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.08	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	32	2		2	2	2	2	2								
ОУД.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	34	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	34	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД	Профильные дисциплины	8	10	10	10	10	10	10	10	10	12	16	16	12	12	12	12	к	190	10	10	10	10	8	8	8								
ОУД.11	Математика	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	4	4	4	к	70	4	4	4	4	4	4	4								
ОУД.12	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	4	4	4	к	72	4	4	4	4	2	2	2								
ОУД.13	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	к	48	2	2	2	2	2	2	2								
УД	Дополнительные учебные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	2	2	2	2	2	3	3								
УД.01	Родная литература																	к	0															
УД.02	Индивидуальный проект	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	к	36	2	2	2		2	2									
УД.03	Этика в профессиональной деятельности																	к	0															
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	к	56	4	4	4	4	4	4	4							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4	4	2	2	4	2	2	2	4	4	4	4	2	4	4	4	к	56														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																	к	0	4	4	4	4	4	4	4								
П.00	Профессиональный цикл	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	к	102	6	6	6	6	6	6	6								
ПП.00	Профессиональные модули	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	к	102	6	6	6	6	6	6	6								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	к	102	6	6	6	6	6	6	6								

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	к	96	6	6	6	6	6	6	6
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		к	0							
ПА	Промежуточная аттестация																		к	0							
	Вариативная часть																		к	0							
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	612	36	36	36	36	36	36	

Март				29. III - 4. IV	Апрель			26. IV - 2.V	Май				31. IV - 6.V	Июнь			2 семестр	Итого
1	8	15	22		5	12	19		3	10	17	24		7	14	21		
7	14	21	28		11	18	25		9	16	23	30		13	20	27		
10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
курс																		
27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
27	29	23	27	29	29	29	25	29	30	30	34	27	31	25	41	6	653	943
14	18	10	14	16	16	16	12	16	12	14	18	12	16	10	26	6	348	448
2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2	44	78
2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	4		44	78
2	2		2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2	2	38	68
2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2		4		42	74
2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	56	
	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	4		42	
2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4		44	78
2	2		2	2	2	2		2	2		2	2	2		4		38	72
10	8	10	10	10	10	10	10	10	14	12	12	12	12	12	12	0	238	428
4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4		94	164
4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	84	156
2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4		60	108
3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3		67	67
																	0	0
2	2	2		2	2		2	2	2	2	2	2	2	2			36	44
																	0	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	0	62	118
																	0	56
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2		62	62
6	6	8	6	6	8	8	6	8	8	8	6	6	6	6	6	0	150	252
6	6	8	6	6	8	8	6	8	8	8	6	6	6	6	6	0	150	252
																	150	252
6	6	8	6	6	8	8	6	8	8	8	6	6	6	6	6	0		

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер -2 курс

Индекс	Компоненты программы	31. XII - 6 IX		Сентябрь			28 IX - 4 X		Октябрь			26. X - 1. XI		Ноябрь				30. X - 6 XI		Декабрь			28. XII - 3. I		Январь		
		7	14	21	5	12	19	2	9	16	23	7	14	21	4	11	18										
		13	20	27	11	18	25	8	15	22	29	13	20	27	10	17	24										
		Номера календарных дней																									
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4					
Порядковые номера недель																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21							
ООС	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	44	44	40	40	42	34	42	38	40	32	0	0	0	0	0	0	к	396	26	24						
ОУД	Общие учебные дисциплины	<i>34</i>	<i>34</i>	<i>30</i>	<i>30</i>	<i>32</i>	<i>24</i>	<i>32</i>	<i>28</i>	<i>30</i>	<i>22</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>к</i>	<i>296</i>	<i>16</i>	<i>14</i>						
ОУД.01	Русский язык	4	4	2	4	4	2	4	2	4	2							к	32	2							
ОУД.02	Литература	4	4	2	4	4	2	4	2	4	2							к	32		2						
ОУД.03	Иностранный язык	2	2	2	4	2	2	2	4	4	4							к	28	2	2						
ОУД.04	История	4	4	4	4	2	2	2	4	2	2							к	30		2						
ОУД.05	Обществознание	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							к	40	2	2						
ОУД.06	География	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2							к	36	4	2						
ОУД.07	Информатика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2							к	38	2	2						
ОУД.08	Физика	4	4	4	2	4	2	4	2	2	2							к	30	2							
ОУД.09	Физическая культура	4	4	4	2	4	2	4	2	2	2							к	30	2	2						
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности																	к	0								
ОУД	Профильные дисциплины	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	к	100	2	2						
ОУД.11	Математика	6	6	4	6	4	6	6	6	6	4							к	54	2	2						
ОУД.11	Химия																	к	0								
ОУД.13	Биология	4	4	6	4	6	4	4	4	4	6					э		к	46								
УД	Дополнительные учебные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	8	8						
УД.01	Родная литература																	к	0	4	4						
УД.02	Индивидуальный проект																	к	0								
УД.03	Этика в профессиональной деятельности																			4	4						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	10	10						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																	к	0								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																	к	0								

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																		К	0	6	6
ОП.05	Основы калькуляции и учета																		К	0		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности-																		К	0	4	4
П.00	Профессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	0	К	180	4	4
ПП.00	Профессиональные модули	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	0	К	180	4	4
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	0	К	180	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																		К	0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	Э	К	0		
УП.01	Учебная практика											36	36	36					К	108		
ПП.01.01	Производственная практика															36	36		К	72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	К	0	4	4
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		К	0	4	4
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		К	0		
УП.02	Учебная практика по ПМ 02																		К	0		
ПП.02	Производственная практика по ПМ 02																		К	0		
ПА	Промежуточная аттестация																	36	К	36		
	Вариативная часть																		К	0		
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	612	36	36

	Февраль				Март				29. III - 4. IV	Апрель			26. IV - 2. V	Май				31. IV - 6. V	Июнь			2 семестр	Итого
25	1	8	15	22	1	8	15	22		5	12	19		3	10	17	24		7	14	21		
31	7	14	21	28	7	14	21	28	11	18	25	9	16	23	30	13	20	27					
ндарных недель																							
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
недель учебного года 1 курс																							
22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
30	26	28	24	28	28	26	28	26	24	22	28	22	26	22	28	24	24	24	24	16	0	578	974
18	16	16	12	18	16	16	16	14	16	14	16	16	18	14	20	16	16	16	16	8	0	358	654
2		2		2		2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		9	32	64
2	2		2	2	2			2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			32	64
	2	2		2	2	2	2		2	2	2		2		2		2		2			30	58
2	2		2	2	2			2	2		2	2	2	2	2	2		2	2			32	62
4	2	4	2	2	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2		60	
4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2		62	
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2		42	
2		2		2		2	2	2	2	2	2		2		2		2	2	2	2		32	62
	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2			34	64
		2																				2	2
4	2	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	0	80	180
4	2	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	9	80	134
																						0	0
																						0	46
8	8	8	8	8	8	8	8	8	4	4	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	140	140
4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2		70	70
																						0	28
4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2		70	
10	10	10	10	10	8	8	10	8	8	10	6	10	6	10	8	10	10	10	10	4	0	206	206
																						0	0
																						0	0

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер -3 курс

Индекс	Компоненты программы	31. XII - 6 IX		Сентябрь			28 IX - 4 X		Октябрь			26. X - 1. XI		Ноябрь				30. X - 6 XI		Декабрь			28. XII - 3. I		Январь				Февраль														
		7		14		21		5		12		19		2		9		16		23		7		14		21		4		11		18		25		1		8		15		22	
		13		20		27		11		18		25		8		15		22		29		13		20		27		10		17		24		31		7		14		21		28	
		Номера календарных недель																																									
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9																
Порядковые номера недель учебного года 1																																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26																		
ооц	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	0	0	0	0	0	0	0																		
оуд	Общие учебные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	0	0	0	0	0	0	0																		
ОУД.01	Русский язык																к	0																									
ОУД.02	Литература																к	0																									
ОУД.03	Иностранный язык																к	0																									
ОУД.04	История																к	0																									
ОУД.05	Физическая культура																к	0																									
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности																к	0																									
ОУД.07	Астрономия																к	0																									
оуд	По выбору из обязательных предметных областей																к	0																									
ОУД.08	Родная литература																к	0																									
оуд	Профильные дисциплины																к	0																									
ОУД.09	Математика																к	0																									
ОУД.10	Информатика																к	0																									
ОУД.11	Экономика																к	0																									
уд	Дополнительные учебные дисциплины																к	0																									
УД.01	Основы проектной деятельности																к	0																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	10	10	10	8	8	8	8	10	12	10	10	12	0	0	0	0	к	126	0	0	0	0	0																		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																к	0																									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																к	0																									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																к	0																									
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4			к	54																									
ОП.06	Охрана труда	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4			к	44																									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																к	0																									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности-																к	0																									
ОП.08	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				к	28																									
П.00	Профессиональный цикл	24	26	26	28	26	26	28	26	26	26	26	28	26	0	0	0	0	к	342	0	0	0	0	0																		
ПП.00	Профессиональные модули	24	26	26	28	26	26	28	26	26	26	26	28	26	36	36	36	36	к	486	36	36	36	36	36																		

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер- 4курс

Индекс	Компоненты программы	31. XII - 6 IX			28 IX - 4 X			26. X - 1. XI			30. X - 6 XI				28. XII - 3. I			28. XII - 3. I					
		Сентябрь			Октябрь			Ноябрь				Декабрь			Январь								
		7	14	21	5	12	19	2	9	16	23	7	14	21	4	11	18	25					
		13	20	27	11	18	25	8	15	22	29	13	20	27	10	17	24	31					
		Номера календарных дней																					
Порядковые номера занятий																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	0	0	0
																			к				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	0	0	0	0	0	6	к	70	2	2	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4						4	к	44			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		к	0			
ОП.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2						2	к	26	2	2	2
П.00	Профессиональный цикл	30	30	30	30	30	30	28	32	32	0	32	0	0	0	0	0	0	к	304	34	34	34
ПП.00	Профессиональные модули	30	30	30	30	30	30	28	32	32	28	32	36	36	36	18	36	0	к	494	34	34	34
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	26	26	26	26	26	26	24	28	28	24	26	36	36	36	36	36	э	к	466			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10	10	10	10	10	10	8	10	10	8	10							к	106			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	16	16	16	16	16	16	16	18	18	16	16							к	180			
УП.04	Учебная практика												36	36	36				к	108			
ПП.04	Производственная практика															36	36		к	72			
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	0	0	0	0	0	6	к	52	34	34	34
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6						6	к	52	6	6	6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		к	0	28	28	28
УП.05	Учебная практика																		к	0			
ПП.05	Производственная практика																		к	0			
ПА	Промежуточная аттестация																	18	к	18			
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		к	0			
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	612	36	36	36

Февраль				Март				29. III - 4. IV	Апрель			26. IV - 2.V	Май				31. IV - 6.V	Июнь			2 семестр	Итого	
1	8	15	22	1	8	15	22		5	12	19		3	10	17	24		7	14	21			
7	14	21	28	7	14	21	28		11	18	25		9	16	23	30		13	20	27			
ндарных недель																							
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26			
едель учебного года 4 курс																							
23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43			
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2	2	2	2	2	2	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	35	105	
																					0	44	
																					0	0	
2	2	2	2	2	2	2		2													22	48	
34	34	34	34	34	34	34	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	376	680	
34	34	34	34	34	34	34	36	18	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	0	0	736	1230	
																					0	466	
																					0	106	
																					0	180	
																					0	108	
																					0	72	
34	34	34	34	34	34	34	36	22	36	36	36	36	36	36	36	36	36	э			722	774	
4	4	4	4	4	4	4	2	4													52	104	
30	30	30	30	30	30	30	34	э													328	328	
								18	36	36	36	18									144	144	
									18	36	36	36	36	36	36	18					216	216	
								18										18			36	54	
																		36	36		72	72	
36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	1476	

Министерство образования Оренбургской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 "Бузулукский строительный колледж" г. Бузулука Оренбургской области

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар. Кондитер.

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Bcero	119	52 1/2	66 1/2	6	1 1/2	4 1/2	17	10	7	20	4	16	2	35	199	
-------	-----	--------	--------	---	-------	-------	----	----	---	----	---	----	---	----	-----	--

				106	106	4	102	46	52		4		ДЗ										33	73
				180	180	8	172	70	94		8		ДЗ										63	117
				108	108		108	нед	3				Зач										72	36
				72	72		72	нед	2				ДЗ										72	
													Э											
				792	58	2	56	24	30		2			734	16	358	148	194		16	36		526	266
				104	58	2	56	24	30		2			46	2	44	18	24		2		ДЗ	32	72
				328										328	14	314	130	170		14		Э	134	194
				144										144		144	нед	4				Зач	144	
				216										216		216	нед	6				ДЗ	216	
																						Э		
				540	180		180	нед	5					360		360	нед	10						
				252	108		108	нед	3					144		144	нед	4						
				288	72		72	нед	2					216		216	нед	6						
		36		54	18			нед	1/2		18			36			нед	1		36				
				72										72		72	нед	2		72	ГИА	72		
	14			36							18									18				
	14	36		1476	612	18	576	164	394		18	18		864	16	740	150	572		18	108			
	14			810	414	18	396	164	214		18	18		396	16	380	150	212		18				
		36		3			1				18					2					36			
				2			1									1								
				6			4									2								

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] УП.01 Учебная практика по ПМ 01
				[3] ПП.01 Производственная практика по ПМ 01
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОУД.02 Литература
				[4] УД.01 Родная литература
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «БСК»
Н.И.Горько
« 31 » 05 2024г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

Образовательная программа
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Лист согласования

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Рассмотрено на заседании:

Родительского совета

Протокол № 3 от « 17 » 05. 2024 г.

Председатель _____ /Степанищева С.А./

Студенческого совета

Протокол № 9 от « 17 » 05. 2024 г.

Председатель _____ /Крутько О.Н./

Рассмотрено на заседании Педагогического совета ГАПОУ «БСК»

Протокол № 5 от «16» 05. 2024 г.

Председатель Педагогического совета _____ /Индерейкина Е.Н./

Содержание

Пояснительная записка.....	4
Раздел 1.Целевой.....	5
1.1.Цель и задачи воспитания обучающихся.....	5
1.2.Направления воспитания.....	5
1.3.Целевые ориентиры воспитания.....	6
1.3.1. Инвариативные целевые ориентиры	6
1.3.2.Вариативные целевые ориентиры.....	10
Раздел 2.Содержательный.....	12
2.1. Уклад ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж» г.Бузулука.....	12
2.2. Воспитательные модули	18
Раздел 3.Организационный	24
3.1. Кадровое обеспечение	24
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	25
3.3.Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	26
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	27
3.5.Анализ воспитательного процесса.....	27
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы	29
Приложение 2. Календарный план воспитательной работы профессия 23.01.09 Машинист локомотива	72
Приложение 3. Календарный план воспитательной работы профессия 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ.....	73
Приложение 4. Календарный план воспитательной работы профессия 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)	75
Приложение 5. Календарный план воспитательной работы профессия 21.01.01 Оператор нефтяных и газовых скважин.....	77
Приложение 6. Календарный план воспитательной работы профессия 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживания автомобилей.....	79
Приложение 7. Календарный план воспитательной работы профессия 43.01.09 Повар, кондитер.....	83
Приложение 8. Календарный план воспитательной работы профессия 08.01.31 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования.....	85

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «БСК» направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей. Рабочая программа воспитания является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности.

Рабочая программа воспитания разработана с учётом Конституции Российской Федерации, Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утверждённой Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах, утверждённым Распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р, Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, утверждённой Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400, Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей, утверждённых Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы. Исполнители программы воспитания: директор, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, заместитель директора по УМР, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, воспитатели, классные руководители, социальные педагоги, педагог-психолог, педагог-организатор, преподаватели, члены совета студентов, представители Совета родителей, представители организаций-работодателей, библиотекарь, заведующие отделением.

Раздел 1.Целевой

Воспитательная деятельность в ГАПОУ «БСК» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высококонравленной 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 Отечества. Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «БСК». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1.Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания обучающихся** — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации 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. **Задачи воспитания:**

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию,

многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно- смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3.Целевые ориентиры воспитания

1.3.1.Инвариативные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от

31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...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». Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания). Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09)

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность)

в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознаний своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознаний причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и

мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности. Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж

своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2 Вариативные целевые ориентиры

Гражданское воспитание

Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление об Оренбургской как субъекте Российской Федерации; Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на основе добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся; Обладающий культурой межнационального общения в студенческой среде и обществе в целом. Проявляющий уважительное отношение к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.

Патриотическое воспитание

Осознающий единство пространства Оренбургского края как единой среды обитания

всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; Уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области; Изучающий и владеющий знаниями по истории Оренбургского края и своей малой родины.

Духовно-нравственное воспитание

Принимающий исторические, культурные и духовные традиции Оренбургского края; Сопричастный к сохранению, приумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального Оренбургского региона.

Эстетическое воспитание

Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии; Обладающий знаниями о культурном наследии Оренбургского края

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Владеющий знаниями о физической культуре и спорте, их истории, современном развитии в Оренбургской области; Ведущий и пропагандирующий здоровый образ жизни; Проявляющий интерес к самообучению и взаимообучению умениям и навыкам физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельности.

Профессионально-трудовое воспитание

Владеющий комплексом знаний, умений и навыков, качеств личности, обеспечивающих возможность профессионального роста. Проявляющий уважение к труду, в том числе, к общественно полезному, людям труда, трудовым достижениям, рабочим профессиям, трудовым династиям; Обладающий основами экономической культуры и финансовой грамотности; Осознающий тенденции экономического, технологического и гуманитарного развития Оренбургской области, проявляющий деятельное участие в нем.

Экологическое воспитание

Содействующий сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действующий в чрезвычайных ситуациях. Демонстрирующий экологическую культуру. Проявляющий интерес к экологической обстановке в Оренбургской области, вносящий свой вклад в ее улучшение.

Ценности научного познания

Проявляющий интерес к участию в поисковой и исследовательской деятельности, техническому творчеству.

Раздел 2. Содержательный

2.1 Уклад ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж» г.Бузулука

Бузулукский строительный техникум был основан в 1952 году, согласно Бузулукский строительный техникум был основан в 1952 году, согласно распоряжению Совета Министров СССР от 10 сентября 1951 года № 16732 и Совета Министров РСФСР от 18 сентября № 5161 на базе Оренбургской школы строительных мастеров в поселке Колтубановский, родине летчика-космонавта, дважды Героя Советского Союза Юрия Викторовича Романенко.

Приказом Министерства сельского хозяйства и продовольствия РСФСР от 26 июня 1991 № 559 техникум был реорганизован в Бузулукский строительный колледж и зарегистрирован распоряжением администрации г. Бузулука от 18 мая 1994 г. №75.

В 2012 году колледж перешел в подчинение Министерству образования Оренбургской области и получил новое название «Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Бузулукский строительный колледж» г. Бузулука Оренбургской области.

В настоящее время ГАПОУ «БСК» является самой крупной образовательной организацией в Западном регионе Оренбургской области

.Много внимания уделяется развитию материальной базы колледжа. Модернизировано компьютерное оснащение: компьютеризированы учебная часть, методический кабинет, бухгалтерия, создана электронная библиотека и кабинеты технических средств обучения, много сделано по расширению спортивной базы. Укреплена и расширена база учебных мастерских для прохождения учебных практик: слесарной, столярной, штукатурной. За короткий период проведен капитальный ремонт зданий учебных корпусов, мастерских, общежитий.

Перемены, происходящие в сфере профессионального образования, закономерны. Этому способствует сама российская экономика. Как сказал президент РФ В. В. Путин «опорой экономики в будущем должно быть не сырьё, а человеческий потенциал». А для этого необходимо более 20 миллионов рабочих мест. Выпуск специалистов ведётся, но отраслевой спрос на квалифицированные рабочие кадры всё ещё остаётся. Не хватает рабочих рук, места на рабочие специальности вакантны.

В Оренбургской области начался процесс реформирования профессионального образования. Один из способов реформирования – это присоединение профессиональных училищ к образовательным учреждениям среднего профессионального образования.

Бузулукский строительный колледж стал центром оптимизации профессионального образования. В его состав вошли ПУ№ 3, ПУ№ 4, включает в себя два уровня образовательных программ: подготовка квалифицированных рабочих и служащих и подготовка специалистов среднего звена.

В процессе объединения проделан колоссальный объём работы, но ещё больше предстоит сделать. Намного расширилась материально – техническая база колледжа: 11 корпусов для обучения, проведения практики и проживания студентов, гаражи, автомобили – всё это предназначено для качественной подготовки будущих специалистов. Наряду со специалистами среднего звена - техниками - колледж готовит операторов нефтяных и газовых скважин, операторов по ремонту скважин, автомехаников, сварщиков, поваров, кондитеров и других квалифицированных рабочих, легко адаптирующихся на рынке труда, мобильных, способных реализовать свои возможности.

На протяжении многих лет колледж сотрудничает с предприятиями и организациями города, области, всего приволжского региона, многие из которых стали базовыми предприятиями для прохождения практики и местом будущей работы выпускников. Специалисты организаций ОАО «Газпром газораспределение Оренбург» в г. Бузулуке «Бузулукмежрайгаз» , ООО «Стройснабсервис», ООО «Газпром трансгаз Екатеринбург

Бузулукское ЛПУ МГ (ООО «Уралтрансгаз»), МУП ВКХ и другие официально являются участниками учебного процесса: рецензируют рабочие программы специальных дисциплин, проводят мастер – классы, консультируют выпускников по дипломным проектам.

Двухуровневая система образования позволяет обеспечить наш регион квалифицированными специалистами в различных областях промышленности и сельского хозяйства.

С 3.03.2015 г. переименовано в Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Бузулукский строительный колледж" г. Бузулука Оренбургской области (постановление Правительства Оренбургской области от 03.10.2014 г. № 755-п "О переименовании Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования "Бузулукский строительный колледж" г. Бузулук Оренбургской области").

В настоящее время ГАПОУ «БСК» является самой крупной образовательной организацией в Западном регионе Оренбургской области. На 1.09.2024г. колледже насчитывает 1790 студентов очного и 92 заочного отделения.

В настоящее время колледж работает по следующим направлениям:

программа подготовки специалистов среднего звена:

- 08.02.01 **Строительство и эксплуатация зданий и сооружений**
срок обучения - 3г. 10 мес.
- 08.02.15 **Информационное моделирование в строительстве**
срок обучения - 2г. 10 мес.
- 08.02.08 **Монтаж и эксплуатация оборудования и систем газоснабжения**
срок обучения - 3г. 10 мес.
- 07.02.01 **Архитектура**
срок обучения - 2г. 10 мес.
- 21.02.01 **Разработка и эксплуатация нефтяных и газовых месторождений**
срок обучения - 3г. 10 мес.
- 40.02.02 **Правоохранительная деятельность**
срок обучения - 3г.6 мес.
- 54.02.01 **Дизайн**
срок обучения – 3г.10 мес.
- 08.02.14 **Эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома**
срок обучения - 2г. 10 мес.
- 40.02.04 **Юриспруденция**
срок обучения - 2г. 10 мес.

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

- 43.01.09 **Повар, кондитер**
срок обучения - 3г. 10 мес.
- 13.01.10 **Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)**
срок обучения - 1г. 10 мес.
- 23.01.09 **Машинист локомотива**
срок обучения -2г. 10 мес.
- 23.01.17 **Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей,**
срок обучения - 1г. 10 мес.
- 21.01.01 **Оператор нефтяных и газовых скважин**
срок обучения - 2г. 10 мес.
- 21.01.03 **Бурильщик эксплуатационных и разведочных скважин**
срок обучения - 2г. 10 мес.
- 08.01.31 **Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования**
срок обучения - 1г. 10 мес.

- 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ

срок обучения - 1г. 10 мес.

Подготовка специалистов осуществляется на базе основного общего образования. Прием студентов ведется в соответствии с Правилами приема ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж», которые ежегодно рассматриваются на заседании Совета колледжа и утверждаются директором. Прием в 2024 году осуществляется по результатам освоения поступающими образовательной программы основного общего образования, указанного в представленных поступающими документах об образовании. Большую роль в формировании контингента играет профориентационная работа, которая проводится в соответствии с поставленными целями и задачами. Такие мероприятия, как: - Дни открытых дверей в онлайн-формате, - открытые профориентационные уроки для школьников в онлайнформате, - Сезонная школа «Шаг в профессию», - участие в акциях «Выбор» и ярмарках профессий, - презентация колледжа на родительских собраниях и классных часах в школах города в онлайн – формате; - изготовление буклетов, создание видеороликов и презентаций о профессиях /специальностях. Заключены договоры о совместном сотрудничестве по профессиональному ориентированию выпускников и обучающихся еще с тремя школами города. Итого на данный момент заключены договоры: МОАУ «СОШ №1», МОАУ «СОШ №3», МОАУ «СОШ №4», МОАУ «СОШ №6», МОАУ «СОШ №8», МОАУ «СОШ №10», МОАУ «СОШ №12», МОАУ «СОШ №13». В рамках этого договора школьники 7 - 9 классов могут получить новые знания о профессии, сформировать некоторые профессиональные навыки, пройти профориентационное тестирование, побеседовать со студентами, выпускниками колледжа и работодателями и др.

Основной целью деятельности колледжа является: - создание условий для подготовки профессионально компетентных выпускников, способных к эффективной работе на уровне требований современных стандартов, готовых к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности в рамках реализации национального проекта «Образование» и в соответствии с требованиями развития экономики региона. Перед коллективом поставлены ряд задач: - создание оптимальных условий для обучения и воспитания, в том числе для осуществления подготовки по новым профессиям и специальностям среднего профессионального образования (ТОП -50, актуализированным стандартам) с учетом стратегии социально – экономического развития Оренбургской области; - модернизация содержания и технологий профессионального образования для обеспечения их соответствия требованиям современной экономики и изменяющимся запросам населения, в соответствии с требованиями стандартов чемпионатов профессионального мастерства; - развитие системы профессионального образования на основе эффективного использования сетевых ресурсов колледжа и предприятий, в рамках практико-ориентированной модели профессионального образования; - совершенствование материально-технического и информационного обеспечения образовательного процесса; - обеспечение доступности среднего профессионального образования для различных категорий граждан посредством развития внебюджетной деятельности, диверсификации образовательных услуг, технологий и форм их представления; - обеспечение высокого уровня информатизации образовательного процесса путем внедрения новых информационных систем и технологий в управление и ресурсное обеспечение колледжа; 12 - активизация развития форм патриотического, нравственного и физического воспитания студентов, усиление пропаганды здорового образа жизни; - активизация социальной активности обучающихся; - создание условий для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья; - совершенствование комплексной системы профориентации школьников, молодежи и сопровождения профессиональной карьеры выпускников колледжа путем расширения охвата участников профориентационных мероприятий.

Миссия воспитательного отдела ГАПОУ «БСК» нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной

деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях. Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность. Открытость жизни ГАПОУ «БСК» обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте.

Вся работа в колледже направлена на всестороннюю воспитательную деятельность. Главная ее ценность в единстве учебного, научного и воспитательного процесса. Задачи воспитания реализуются как через содержание преподаваемых учебных дисциплин, через воспитание личным примером; так и через создание благоприятной воспитывающей среды для самореализации личностного потенциала, через внеучебную деятельность обучающихся.

Процесс воспитательной работы во вне учебной деятельности для ее участников предусматривает:

- формирование органов студенческого самоуправления и участие в них, обучение студенческого актива;
- формирование традиций колледжа (организация и проведение Посвящения в студенты, вручение дипломов, наградений победителей);
- содействие повышению эффективности учебного процесса (экскурсии, творческие встречи, круглые столы);
- участие в общественной деятельности (проведение акций, организация и проведение праздников, посвященных знаменательным датам России);
- организация научно-исследовательской работы студентов, (участие в региональных, городских конференциях, конкурсах, олимпиадах);
- формирование здорового образа жизни обучающихся (организация спортивных секций и соревнований);
- организация вторичной занятости студенческой молодежи (встреч с представителями работодателя);
- организация досуговых мероприятий (фестивали, конкурсы, концерты, дискотеки, КВЕСТЫ);
- информационное обеспечение (информационных стендов в учебных аудиториях и фойе колледжа, Интернет-сайта, студенческая газета, студенческое радио, медицентр).

Планирование, организацию и контроль за воспитательной работой с обучающимися осуществляет заместитель директора по УВР. На уровне группы задачи воспитания решает классный руководитель. Заместитель директора по УВР отвечает за воспитательную деятельность учебного заведения на всех уровнях образования колледжа. Сформирована воспитательная система, включающая в себя сотрудничество обучающихся, преподавателей и родителей в управлении учебно-воспитательным процессом, развитие студенческого самоуправления, обеспечение необходимых условий для самореализации личности обучающихся, а также оптимизации методической, организационно-материальной базы воспитания.

Ежегодно утверждается общеколледжный комплексный план на учебный год.

Социально-психологическая работа ведется по разработанному плану работы. В течение года основной задачей в работе социального педагога колледжа является социальная защита прав детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов и лиц с ОВЗ, а также «трудных» подростков, создание благоприятных условий для развития обучающихся, установление связей и партнерских отношений между семьей и колледжем

Большое внимание уделяется организации работы с детьми-сиротами и детьми,

оставшимися без попечения родителей: своевременно составляются списки, отслеживаются выплаты: социальной стипендии; государственного обеспечения; выплаты на учебную литературу, канцелярские принадлежности; пособие по выпуску, летний отдых, трудоустройство в летний период и по окончанию колледжа, обеспечение проездными билетами и т.д. Вопросы охраны прав детей рассматриваются еженедельно на совещании при директоре, на заседаниях Педагогического совета.

Основные направления оказания помощи детям: Выбор индивидуального образовательного маршрута; Преодоление затруднений в учебе; Профорientации; Профилактика дезадаптации; Сопровождение детей группы риска; Формирование здорового образа жизни; Профилактика зависимостей.

Психологическая служба колледжа, которой руководит педагог-психолог большое внимание уделяет работе по профилактике ПАВ на основе программы «Твой выбор», ведет работу по профилактике суицидальных намерений и наклонностей. С этой целью проводятся педагогом-психологом следующие мероприятия: тренинги «Выявление страхов», «Я управляю стрессом»; диагностика психических состояний студентов; профилактические занятия «Жить в мире с собой и другими», «Твой выбор», «Умей сказать НЕТ!», «Моя самооценка», неделя психологии.

Основные принципы воспитательной работы:

1. Приоритет интересов подростка;
2. Непрерывность сопровождения;
3. Мультидисциплинарный подход специалистов в решении проблем подростка
4. Межведомственного взаимодействия

Воспитательная работа в колледже осуществлялась через:

- занятия с применением современных педагогических технологий;
- систему кураторства классных руководителей в закрепленных группах;
- развитие самоуправления обучающихся в колледже;
- систему дополнительного образования в сфере спорта и досуга обучающихся;
- работу общественных объединений;
- работу библиотеки колледжа;
- работу социально-психологической службы;
- проведение родительских собраний, как одной из форм сотрудничества семьи и колледжа;
- проведение коллективных творческих дел в различных видах социальной деятельности.

Основным направлением воспитательной работы в колледже является гражданско-патриотическое. Гражданско-патриотическое воспитание, являясь составной частью общего воспитательного процесса, представляет систематическую и целенаправленную деятельность по формированию у обучающихся высокого патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины.

Реализация данного направления осуществляется посредством проведения следующих мероприятий:

- месячник военно-патриотического воспитания;
- ко Дню Победы – внеклассное мероприятие "Они защищали Родину!", встреча с участниками ВОВ, офицерами и военнослужащими Российской армии, уроки мужества; игры, конкурсы, олимпиады, диспуты «Герои среди нас», «Мы такие разные – но мы вместе»; ежегодная акция «Милосердие»;
- члены волонтерского отряда участвовали в торжественном шествии, митинге, возложении венков к памятнику Вечного огня обелиску «Не гаснет памяти огонь» ;
- в течение года велось оформление стенда и выпуск стенгазет к знаменательным датам и

государственным праздникам;

- в течение года проводились тематические линейки, посвященные знаменательным датам и государственным праздникам;
- проводились классные часы на темы: «Я – гражданин России», «Символика Рос-сии», «Символика города и области»;
- организовывались тематические встречи совместно с библиотекой;
- в читальном зале библиотеки оформлялись выставки к государственным и знаменательным датам.

Совместно со студенческим советом и профилактическим объединением Наркопост в колледже проводятся акции против курения, алкоголя, наркотиков, ВИЧ – инфекции в онлайн и офлайн-формате. Проблема профилактики ЗОЖ постоянно освещается зам. директора по ВР, социальными педагогами, психологом, медицинскими работниками, классными руководителями на родительских собраниях и классных часах.

По здоровьесберегающему направлению проводятся следующие мероприятия:

- Всероссийская акция «СТОП ВИЧ/СПИД»
- встреча со специалистом по социальной работе ГАУЗ ООКНД-филиал «Бузулукский наркологический диспансер» Серовой Е.А., инспектором ПДН Щекочихиной О.А.
- просмотр образовательного фильма «Социальное агентство «Здоровье молодежи»»
- акция «Меняем сигарету на конфету», посвященная Всемирному дню отказа от курения
- проведен месячник «Сообща, где торгуют смертью»
- участие в Межведомственной комплексной оперативно-профилактической операции «Дети России»;
- участие в конкурсе социальной рекламы «Стиль жизни – здоровье!2023
- просмотр видеурока в онлайн-формате «ВИЧ инфекции»
- встреча с Отцом Анатолием на тему: «Профилактика потребления психотропных веществ»
- встреча с оперуполномоченным по контролю за оборотом наркотиков МО МВД России «Бузулукский» Супруновой С.И.
- «Веселые старты» под девизом «Студенты БСК за ЗОЖ»
- интеллектуальный КВИЗ по профилактике ВИЧ
- проведены классные часы на тему: «Я выбираю жизнь!», «Здоровый образ жизни – главное условие профилактики возникновения вредных привычек», «Спорт – это здорово!», «Мы против наркотиков!», «Мы за здоровый образ жизни!», «Наркотики – чума 21 века».
- флешмоб «Зарядись на весну!»

В значительной степени решению задачи подготовки высококвалифицированных специалистов, инициативных, предприимчивых, способных к управлению на разных уровнях способствовала деятельность органов студенческого самоуправления, они представлены в форме студенческого профсоюза (100 чел., рук. Казадаева О.А.), волонтерского объединения (630 чел.рук. Дюкарева О.А.), студенческих советов групп и общежитий (26 чел.рук. Крутько О), ООСН «Наркопост» (32 чел. рук.Бигдаш О.И.), ООПН «Беркут» (20 чел. рук.Щербаков С.В.), РДДМ «Движение Первых» (30 чел.рук.Дюкарева О.А.), ООПН «Кибеортряд» (20 чел.рук.Казадаева О.А.), ООАП «Киберщит» (20 чел.рук.Шапилова С.В.), ССК «Олимп» (497 чел.рук.Романова Н.А.).

Планомерная реализация поставленных задач позволила организовать в колледже интересную и насыщенную события жизнь студентов и педагогов, что стало эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

Таким образом, воспитательная деятельность в колледже соответствует предъявляемым требованиям, охватывает различные аспекты и направления образовательного процесса.

2.2. Воспитательные модули

Основными модулями являются «Образовательная деятельность», «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)
- формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта;
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемого в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- общие праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы;
- торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе;
- социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации, реализующей программы СПО, комплексы дел

благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы,
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации; ● размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;
- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией образовательной организации, реализующей программы СПО, в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия;
- родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.), избранных обучающимися;
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, реализующей программы СПО, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания в образовательной организации, реализующей программы СПО, в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации, реализующей программы СПО, эффективной профилактической

среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации, реализующей программы СПО, и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в образовательной организации, реализующей программы СПО, профилактики правонарушений, девиаций;

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей - отражение профессиональной составляющей во всех воспитательных мероприятиях;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;
- участие и получение призовых мест в конкурсе профессионального мастерства «Профессионалы» и «Абилимпикс».

Раздел 3. Организационный

3.1 Кадровое обеспечение

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

директора, заместителя директора по УВР, руководителя физвоспитания – 1 чел., педагога-организатора ОБЖ - 1 чел., педагога-организатора – 1 чел., социальных педагогов – 2 чел., педагога-психолога, классных руководителей (кураторов) – 66 чел., преподавателей – 90 чел, воспитателей – 4 чел.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Также привлекаются ключевые работодатели, социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве. Кадровое обеспечение при реализации Программы воспитания включает:

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор	Общее руководство воспитательного и образовательного процесса
Заместитель директора по УВР	Организация, реализация, контроль, корректировка воспитательной деятельности, профориентации
Заместитель директора по УПР	Проведение мероприятий профориентации, трудоустройству, взаимодействия с социальным и партнерами
Заместитель директора по УР	Проведение групповых, индивидуальных мероприятий по социальной адаптации и профилактики. Сопровождение детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц с инвалидностью и ОВЗ
Педагог-психолог	Организация и проведение диагностических и коррекционных мероприятий групповое и индивидуальное консультирование
Преподаватели	Организация и проведение учебных занятий в соответствии с требованиями педагогики и воспитательной составляющей учебной дисциплины и профессионального модуля.
Классный руководитель	Организация и проведение мероприятий в учебной группе по всем модулям программы воспитания, вовлечение в ключевые дела образовательной организации. Осуществление

	взаимодействие с родителями. Индивидуальное сопровождение обучающихся
Руководитель физического воспитания	Организация и проведение спортивных соревнований, игр; подготовка и сдача ГТО, участие в Спартакиаде.
Преподаватель ОБЖ	Организация работы с допризывной молодежью; патриотическое воспитание.
Педагог-организатор	Организация и проведения внеклассных мероприятий колледжа
Библиотекарь	Обеспечение литературой и учебниками учебный процесс, организация и проведения тематических мероприятий.
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация воспитательной деятельности по взаимодействию с детскими и молодежными общественными объединениями. Реализация рабочей программы воспитания по своему направлению.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Устав ГАПОУ «БСК»

Изменения №1 к Уставу от 07.10.2019 № 01-21/1954

Изменения №2 к Уставу от 10.03.2010 № 01-21/480

Правила внутреннего трудового распорядка

Коллективный договор

Правила приема в образовательную организацию

Положение о проведении вступительных испытаний ГАПОУ «БСК»

Положение об апелляционной комиссии, порядке приема и рассмотрения апелляций в образовательной организации

Положение об экзаменационной комиссии для проведения вступительных испытаний при приеме на обучение в образовательную организацию

Положение о порядке предоставления обучающимся по основным образовательным программам СПО жилого помещения ГАПОУ «БСК»

Правила проживания в общежитиях ГАПОУ «БСК»

Правила внутреннего распорядка обучающихся ГАПОУ «БСК»

Положение о требованиях к внешнему виду обучающихся ГАПОУ «БСК»

Положение о применении дисциплинарных взысканий к обучающимся

Положение о рабочих программах внеурочной деятельности

Положение об организации внеурочной деятельности

Положение об общественном объединении правоохранительной направленности «Беркут»

Положение о воспитательной работе в ГАПОУ «БСК»
Положение о старостате и старосте группы
Положение о классном руководстве в ГАПОУ «БСК»
Положение о совете профилактики правонарушений ГАПОУ «БСК»
Положение о студенческом самоуправлении
Положение о порядке пользования лечебно-оздоровительной инфраструктурой, объектами культуры и объектами спорта ГАПОУ «БСК»
Положение о социально-психологической службе ГАПОУ «БСК»
Положение о работе методического объединения классных руководителей ГАПОУ «БСК»
Положение о совете родителей (законных представителей) обучающихся ГАПОУ «БСК»

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Средства обучения и воспитания, приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются частично, избирательно для обучающихся с различными видами умственной отсталости. Во всех учебных помещениях осуществляется доступ к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям. Официальный сайт адаптирован в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению.

В колледже имеются следующие специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: мультимедийные средства, оргтехника (принтер, сканер), компьютерная техника, аудиотехника (акустические усилители и колонки), видеотехника (мультимедийные проекторы, телевизоры), средства для хранения и переноса информации (USB накопители), спортивный инвентарь (мягкие маты), удобно расположенные и доступные стенды с представленным на них наглядным материалом о правилах поведения, правилах безопасности, расписании занятий, контактной информацией, планами, мероприятиями и т.д..

В воспитательной работе с категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности, - обучающиеся с инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением - создаются особые условия:

- в колледже создана доступная среда для обучающихся с ОВЗ и инвалидностью по нозологиям; - для обучающихся с особыми образовательными потребностями разработаны адаптированные профессиональные образовательные программы;

- помощь в адаптации и обучении лицам с ОВЗ оказывает Психолого-педагогический консилиум;

- функционирует орган профилактики «Совет профилактики»;

- для работы с одаренными обучающимися открыто первичное отделение «Движения Первых», работает педагог-организатор.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях. Порядок и система применения поощрения обучающихся определяется в локальном нормативном акте - Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся». Материальное поощрение назначается на основании решения Стипендиальной комиссии.

3.5 Анализ воспитательного процесса

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся в образовательной организации, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения

решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания. Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «БСК»
Н.И.Горько
« 31 » 05 2024г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
на период 2024-2025 г.

Рассмотрено на заседании:

Родительского совета

Протокол № 3 от « 17 » 05. 2024 г.

Председатель _____ /Степанищева С.А./

Студенческого совета

Протокол №9 от « 17 » 05. 2024 г.

Председатель _____ /Крутько О.Н./

Бузулук, 2024

п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	День знаний Торжественная линейка, посвященная Российскому Дню знаний и первому звонку для первокурсников. Всероссийский открытый урок в День знаний «Современная российская наука»	01.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, педагог-организатор дополнительного образования	Основные воспитательные мероприятия
2	Всероссийский открытый урок по ОБЖ	01.09.24	Обучающиеся 1-3 курсов	Преподаватель ОБЖ, БЖД	Основные воспитательные мероприятия
3	Мероприятие по адаптации студентов нового набора (с соблюдением требований эпидемиологической обстановки)	02.09.24	Обучающиеся 1 курсов, Студенческий совет	Классные руководители, Студ.совет, Студ.профсоюз	Профилактика и безопасность
4	День окончания Второй мировой войны. Возложение цветов к мемориальному комплексу «Вечный огонь» Митинг возле стелы, посвященной студентам и педагогам участникам ВОВ	02.09-03.09.24	Члены Студенческого совета Волонтерское объединение «Планета талантов», ООПН «Беркут»	Заместитель директора по воспитательной работе, руководитель волонтерского объединения «Планета талантов», командир ООПН «Беркут»	Наставничество
5	3 сентября- День солидарности в борьбе с терроризмом (классный час)	03.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Профилактика и безопасность
6	Торжественная линейка с поднятием флага	Каждый	Обучающиеся	Заместитель директора по	Организация

	и исполнением гимна. Разговор о важном	понедельник	1-5 курс	воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
7	Акция «Даешь здоровую молодежь» , посвященная Всероссийскому Дню Трезвости и борьбы с алкоголизмом (онлайн-формат) Классный час: «Здоровый образ жизни – основа профессионального роста»	13.09.24	Обучающиеся 1-4 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, руководитель ООСН «Наркопост»	Самоуправление. Основные воспитательные мероприятия
8	Осенний кросс-2024	13.09.-17.09.24	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания	Основные воспитательные мероприятия. Организация предметно-пространственной среды.
9	Городской кросс (по графику)	сентябрь	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания	Основные воспитательные мероприятия. Организация предметно-пространственной среды.
8	Посвящение в студенты	23.09-24.09.24	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе,	Самоуправление

				педагог-организатор дополнительного образования, Студенческий совет	
9	Введение в профессию (специальность) (информационный час)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Наставничество
10	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (863 год) (внеклассное мероприятие в музее)	21.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели истории	Основные воспитательные мероприятия. Наставничество.
11	Неделя безопасности жизнедеятельности. (внеклассное мероприятие с приглашением инспектора ГИБДД)	25.09.-29.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватель ОБЖ, БЖД, инженер по охране труда	Организация предметно- пространственной среды. Профилактика и безопасность.
12	Профориентационные мероприятия: 1. Мастер-класс по специальности 2. Наши успехи в конкурсе «Профессионалы» 3. Выставка «Ярмарка мастеров» 4. Экскурсия в музей колледжа «Возрождение»	27.09.-02.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, по учебной работе, производственной работе, преподаватели специальных дисциплин, Студ.совет, Советник директора по воспитательной работе	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Социальное партнёрство и участие работодателей.
13	Всемирный день туризма (информационный час, спортивные соревнования)	27.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватель ОБЖ	Профилактика и безопасность. Основные воспитательные

					мероприятия
14	В мире профессий (классный час, посвященный празднованию Дня профтехобразования)	23.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, работодатели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Социальное партнёрство и участие работодателей.
15	Групповые беседы по вопросам: поведение на территории образовательного учреждения, права и обязанности студентов, о запрете курения в общественных местах, антитеррористической, дорожной безопасности, пожарной, электро-безопасности, об одежде делового стиля	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, воспитатели общежитием, заместитель директора по воспитательной работе, заведующие отделений	Профилактика и безопасность.
16	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
17	Заседание студенческого совета «Импульс»	Раз в месяц	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, председатель студ.совета	Самоуправление Наставничество

18	Проведение анкетирования студентов 1-х курсов в рамках адаптационного периода	Сентябрь-октябрь	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог	Профилактика и безопасность.
19	Областной конкурс эссе «Читая Ф.М.Достоевского»	сентябрь-ноябрь	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Организация предметно-пространственной среды.
20	Совет профилактики	В течение учебного года Один раз в месяц	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, учебной работе, производственной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог, социальный педагог, зав.отделением, председатель студ.совета, председатель родит.совета	Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями Профилактика и безопасность.
21	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.

22	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
23	Общешкольное родительское собрание	По плану колледжа	Родители 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	Взаимодействие с родителями Профилактика и безопасность.
24	Социально-психологическое тестирование обучающихся с целью выявления незаконного потребления наркотических средств.	15-30.09.24	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, педагог-психолог,	Профилактика и безопасность.
Октябрь					
1	День пожилых людей (встреча с ветеранами труда, акции «От сердца к сердцу!»)	01.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, студ.совет, профсоюз, Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (с приглашением сотрудников МЧС)	04.10.24	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе,	Профилактика и безопасность.

				классные руководители, преподаватели ОБЖ, БЖД	Организация предметно-пространственной среды.
3	День Учителя, День Учителя 1.Конкурс стенгазет 2.Торжественное мероприятие «Учитель перед именем твоим, позволь смиренно преклонить колени» 3. Конкурс осеннего букета	01.10-05.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор дополнительного образования, студ.совет, классные руководители, профсоюз, Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия. Кураторство.
4	Классные часы 1.«Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь», «Я выбираю жизнь» 2. «Как увлекательно провести время без гаджетов и интернета»	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор дополнительного образования, студ.совет, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия Кураторство. Профилактика и безопасность.
5	Акция «Жизнь без вредных привычек»	19.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор дополнительного образования, студ.совет, классные руководители, ООСН «Наркопост», Советник директора по воспитательной работе	Профилактика и безопасность. Основные воспитательные мероприятия. Самоуправление
4	Единый урок безопасности в сети Интернет	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	классные руководители, преподаватели информатики	Профилактика и безопасность.

					Основные воспитательные мероприятия
5	Международный день школьных библиотек (экскурсия в библиотеку МОАУ «СОШ №3»	25.10.24	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, преподаватели, классные руководители, руководитель музея «Возрождения»	Организация предметно-пространственной среды. Кураторство.
6	День памяти жертв политических репрессий – Уроки памяти	29.10-30.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Преподаватели истории, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
7	Фестиваль студенческого творчества «Свети, сияй, зажигай!!!»	25-26.10.24	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор дополнительного образования, студ.совет, классные руководители, Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия. Кураторство.
8	Смотр – конкурс «Самый классный уголок»	28.10-29.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, педагог-организатор дополнительного образования, студ.совет, классные руководители	Самоуправление Кураторство. Основные воспитательные мероприятия
9	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные

					мероприятия
10	Заседание студенческого совета «Импульс»	Раз в месяц	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, председатель студ.совета	Самоуправление Наставничество
11	Групповые беседы по вопросам: «О безопасности на объектах транспортной инфраструктуры, правилах поведения на ж/д объектах. Управление мопедом, велосипедом, скутером в соответствии с ПДД РФ»	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, воспитатели общежитием, заместитель директора по воспитательной работе, заведующие отделений	Кураторство. Профилактика и безопасность.
12	Общероссийская акция «Сообщи, где торгуют смертью»	18-29.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, волонтерский отряд «Планета талантов», ООПН «Беркут»	Самоуправление Профилактика и безопасность.
13	Всероссийский открытый урок Петр I	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Организация предметно-пространственной среды.
14	17 октября - День папы! Акция фотоколлаж «Мой папа лучше всех!», «Папа может!» (онлайн-формат)	17.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные

				воспитательной работе	мероприятия
15	<p>День рождение колледжа</p> <p>Конкурс стенгазет «Встречаем юбилей!»</p> <p>Поздравление ветеранов педагогического труда</p> <p>Радиолинейка «История БСК»</p>	28.10.24	Обучающиеся 1-4 курсов	<p>Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по УР, заместитель директора по ПР, классные руководители, преподаватели, педагог дополнительного образования, Общественные объединения, профсоюз</p> <p>Советник директора по воспитательной работе</p>	<p>Основные воспитательные мероприятия Самоуправление .</p> <p>Кураторство.</p>
16	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	<p>Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели</p> <p>Советник директора по воспитательной работе</p>	<p>Организация предметно-пространственной среды.</p> <p>Основные воспитательные мероприятия</p>
17	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	<p>Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство.</p> <p>Организация предметно-пространственной среды.</p>

18	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
Ноябрь					
1	4 ноября - День народного единства Классный час, посвященный празднованию Дня народного единства «В дружбе народов – единство России»	03.11-04.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, воспитатели общежитием, заместитель директора по воспитательной работе. Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды.
2	День сотрудника органов внутренних дел (день полиции) (Мероприятие с приглашением сотрудников ЛО на тему «Наша служба и опасна и трудна»)	10.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, руководитель ПЦК	Социальное партнёрство и участие работодателей. Наставничество.
3	День рождение Ф.М. Достоевского (открытые уроки)	11.11.24	Обучающиеся 1 курсов	Преподаватели литературы, классные руководители	Организация предметно-пространственной среды. Образовательная деятельность.
4	Международный день слепых (акция «Помоги ближнему»)	12.11-13.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, волонтерский отряд «Планета талантов»	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
5	16 ноября - День толерантности	16.11.24	Обучающиеся	Заместитель директора по	Основные

	(классный час)		1-4 курсов	воспитательной работе, классные руководители	воспитательные мероприятия
6	День начала Нюрбергского процесса (просмотр документального фильма)	20.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, преподаватели специальных дисциплин, Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
7	День Матери 1.Конкурс презентаций «Моя мама лучше всех!!» 2.Поздравительная музыкальная открытка «С любовью о маме!» 3.Классные часы «За все спасибо маме говорим!» 4.Открытый марафон «Мы с мамой лучшие друзья!»(онлайн-формат)	26.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, студ.совет, педагог – организатор дополнительного образования. Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
8	Групповые беседы по вопросам: «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом», «Жизнь как высочайшая ценность»	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, воспитатели общежитием, заместитель директора по воспитательной работе, заведующие отделений	Профилактика и безопасность. Кураторство.
9	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
10	Спортивное мероприятие, посвященное Всероссийскому дню призывника «Служу	15.11.24	Обучающиеся 1-2 курсов	Преподаватели, руководитель физвоспитания, преподаватель-организатор	Основные воспитательные мероприятия

	Отечеству!»			ОБЖ, Советник директора по воспитательной работе	Наставничество.
11	Комплекс мероприятий в рамках Всемирного дня отказа от курения: тематические лекции «Курение – коварная ловушка», видео-демонстрация социальных роликов в режиме нон-стоп, акция «Чистым воздухом дышать»,	18.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели ОБЖ, ООСН «Наркопост»	Профилактика и безопасность.
12	Спартакиада колледжа на Кубок Героя России А.Прохоренко -мини-футболу, -волейболу, -гиревому спорту настольному теннису (юноши, девушки), -баскетболу	Ноябрь-декабрь	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
13	Подготовка участников к конкурсу «Профессионалы» (региональный этап)	Ноябрь-февраль	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог, Советник директора по воспитательной работе	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
14	Предметные недели по специальностям	По плану колледжа	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и

					трудоустройство.
15	Всероссийская неделя сбережений	28.10-16.11.24	Обучающиеся 1-5 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
16	Месячник правовых знаний -Конкурс буклетов «Наши права и обязанности» -Конкурс стенгазет «Соблюдай закон!» -Кл.час «Всеобщая декларация прав человека» -Радиолинейка (линейка)- «Правонарушения среди подростков» -Интеллектуальная игра «Знатоки КРФ» -Разговор на равных с сотрудником ПДН ««Законы, которые нас защищают»	20.11-20.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность. Профилактика и безопасность.
17	Акция «День без табака» Международный день борьбы с курением	20.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, ООСН « Наркопост», ООСН волонтерское объединение «Планета талантов». Советник директора по воспитательной работе	Профилактика и безопасность. Самоуправление
18	Беседа инспектора ПДН со студентами 1-го курса (по группам) «Ответственность за совершение преступлений экстремистского	17-26.11.24	Обучающиеся 1 курса	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе,	Профилактика и безопасность.

	характера»			учебной работе, классные руководители, преподаватели	
19	Конкурс стенгазет « Молодежь - ЗА культуру мира, ПРОТИВ терроризма»	24.11.24	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели	Основные воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность.
20	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
21	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.
22	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями

23	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
<i>Декабрь</i>					
1	1 декабря – День борьбы со СПИДом 1.Онлайн-акция «СТОП ВИЧ-СПИД» 2.Марафон «Мы вместе!» 3.Классный час «Всемирный день борьбы со СПИДом!»	01.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООСН «Наркопост», педагог-психолог, Советник директора по воспитательной работе	Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
2	День юрист (круглый стол «Плюсы и минусы профессии»)	03.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
3	5 декабря-День принятия декрета о суде (День работников суда) (экскурсия в суд)	06.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
4	День Героев Отечества Урок мужества (онлайн-формат)	09.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
5	Международный день борьбы с коррупцией	09.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе,	Основные воспитательные

	1.Конкурс плакатов 2.Конкурс социальных видеороликов 3.Встреча с сотрудником прокуратуры 4. Кл.час «Основы антикоррупционного поведения молодежи – часть правовой культуры»			классные руководители, преподаватели, педагог-психолог	мероприятия Профилактика и безопасность.
6	Международный день прав человека (Правовая школа –консультирование по юридическим вопросам) Линейка (радиолинейка) «Незнание законов не освобождает от ответственности»	10.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут»	Основные воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность.
7	12 декабря - День Конституции Российской Федерации (общеколледжная (радиолинейка) линейка, классный час)	13.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
8	Новый год 1.Конкурс плакатов «А у нас Новый год!» 2.Онлайн-акция «Праздник к нам приходит!» 3.Акция «Рядом живет пожилой человек!» 4.Концерт «Здравствуй, Новый год!»	20.12-29.11.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», студ.совет, волонтерский отряд «Планета талантов», Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Кураторство. Самоуправление
9	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной

					среды.
10	Групповые беседы по вопросам: 1.Правовая культура 2.Безопасность в зимний период 3.Занятость в каникулярное время	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», инженер по охране труда, социальные педагоги, воспитатели общежитий	Кураторство. Профилактика и безопасность.
11	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
12	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.
13	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями

14	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
Январь					
1	Мероприятия в каникулярное время 1.Веселые старты 2.Работа музея «Возрождения» 3.Работа волонтерского отряда «Планета талантов» 4.Работа творческой площадки «Сезонная школа» 5.Просмотр фильма в онлайн-формате, посвященного Международному дню памяти жертв Холокоста и освобождения Аушвица 6.Психолог в чате.(Онлайн-консультации)	2.01-11.01.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», инженер по охране труда, социальные педагоги, воспитатели общежитий, ООСН «Наркопост», педагог-психолог, волонтерский отряд «Планета талантов», Советник директора по воспитательной работе	Взаимодействие с родителями. Кураторство. Основные воспитательные мероприятия.
2	Неделя памяти жертв Холокоста 1.Выставка в читальном зале «Холокост: уничтожение, освобождение, спасение» 2.Кл. час «Свеча памяти» 3.Просмотр фильмов о Холокосте	18.01-31.01.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность.
3	Классный час: « Профессиональная этика и культура общения »	13.01.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия Кураторство.
4	Общешкольные соревнования «Лыжня России»	24.01.-28.01.25	Обучающиеся 1-2 курсов	Классные руководители, преподаватели физического воспитания	Организация предметно-пространственной

					среды.
5	«Татьянин день» (праздник студентов) КВН «На студенческой волне»	25.01-26.01.25	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-организатор. Советник директора по воспитательной работе	Самоуправление Кураторство. Основные воспитательные мероприятия
6	День снятия блокады Ленинграда Линейка (радиолинейка)	27.01.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели истории Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
7	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
8	Групповые беседы по вопросам: 1.Нормативы ГТО 2.Здоровый образ жизни 3.Профилактика хронических заболеваний	В течение месяца	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», инженер по охране труда, социальные педагоги, воспитатели общежитий	Образовательная деятельность. Профилактика и безопасность.

9	Всероссийский интеллектуальный онлайн-марафон «Петровские версты»	В течение месяца	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
10	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы	27.01-27.02.25	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физ воспитания Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
11	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
12	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.
13	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители,	Наставничество. Профилактика и безопасность.

				преподаватели	Взаимодействие с родителями
14	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
Февраль					
1	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акция «Пост №1»	02.02.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
2	Месячник оборонно-массовой и военно-патриотической работы	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания, ОБЖ, БЖД, Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
3	День науки 1.Классный час «День русской науки» 2.Фотоконкурс «Наука в моей жизни» 3.КВЕСТ 4.Конкурс стенгазет «Интересное в науке»	08.02.25	Обучающиеся 1-2 курсов	Классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность. Основные воспитательные мероприятия
4	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества 1.Возложение цветов к мемориалу 2.Концерт 3. Классный час: «Истории той войны»	14.02-15.02.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерский отряд «Планета талантов», ООПН «Беркут», студ.совет,	Основные воспитательные мероприятия Кураторство.

				Советник директора по воспитательной работе	
5	Военно-спортивные соревнования «А, ну-ка, парни!»	17.02-18.02.25	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания, ОБЖ, БЖД Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
6	Международный день родного языка	21.02.25	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
7	Концерт к Дню защитников Отечества	22.02.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, педагог-организатор дополнительного образования Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
8	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
9	Групповые беседы по вопросам:	В течение	Обучающиеся	Заместитель директора по	Кураторство.

	1. «Что значит быть патриотом сегодня?» 2. «Трудности и радости студенческой жизни» 3. «Компьютер. За и против»	месяца	1-4 курсов	учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, социальные педагоги, воспитатели общежитий	Профилактика и безопасность.
9	Участие участников в региональном этапе конкурса Молодые профессионалы	В течение месяца	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерский отряд «Планета талантов» Советник директора по воспитательной работе	Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Социальное партнёрство и участие работодателей.
10	Всероссийский тематический урок, посвященный дню рождению Петра Первого «То академик, то герой, то мореплаватель, то плотник»	В течение месяца	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
11	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
12	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной

					среды.
13	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
14	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
1	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по специальности 40.02.02 Правоохранительная деятельность	01.03.25	Обучающиеся 4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Кураторство. Самоуправление Основные воспитательные мероприятия
2	8 Марта- Международный женский день 1.Конкурс плакатов 2.Концертная программа «С праздником весны!!» 3.Классный час «Тепла сердец для наших мам» 4.Организация выставки в читальном зале «Моя мамочка самая, самая.....»	07.03-11.03.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители Советник директора по воспитательной работе Педагог-организатор	Основные воспитательные мероприятия Взаимодействие с родителями Кураторство. Самоуправление
3	Всероссийский открытый урок «ОБЖ»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватель ОБЖ, БЖД,	Образовательная деятельность.

				инженер по охране труда	
4	Классный час: «Радикал-экстремизм... Видишь ли ты грань?» (сообщения, дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Основные воспитательные мероприятия Кураторство.
5	18 марта -День воссоединения Крыма с Россией 1.Классный час 2.Акция 3.Конкурс плакатов 4.Линейка (радиолинейка)	17.03.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность.
6	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
7	Групповые беседы по вопросам: 1. Будь внимателен!» (беседа по профилактике травматизма в процессе учебы и в быту). Профилактика травматизма на объектах ж/д транспорта 2.Безопасность в весенний период 3. Здоровый образ жизни и его составляющие	В течение месяца	Обучающиеся 1- 3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», инженер по охране труда, социальные педагоги, воспитатели общежитий	Кураторство. Наставничество. Профилактика и безопасность.
8	Всероссийская акция «Белая ромашка»	24-25.03.25	Обучающиеся 1- 3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе,	Самоуправление Профилактика и

				классные руководители, преподаватели, ООСН «Планета талантов», «Наркопост», инженер по охране труда, социальные педагоги, воспитатели общежитий	безопасность.
9	Игра «Выборы» 25 марта – День молодого избирателя	25.03.25	Обучающиеся 1 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Студ.совет «Импульс»	Образовательная деятельность.
10	Всероссийская акция «Сообща, где торгуют смертью»	14.03.-25.03.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООСН «Наркопост», «Планета талантов», ООПН «Беркут»	Самоуправление Профилактика и безопасность.
11	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
12	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители,	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и

				преподаватели	трудоустройство. Организация предметно- пространственной среды.
13	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
14	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
<i>Апрель</i>					
1	12 апреля -День космонавтики 1.Книжно-иллюстрационная выставка «Звездный сын планеты Земля» 2.Кл.час «Он век космический открыл» 3.Конкурс чтецов «Этот загадочный космос!» 4.Конкурс рисунков «Мы рисуем космос»	11.04-18.04.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление Кураторство.
2	Спартакиада среди сборных команд отделений по видам спорта	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление Образовательная деятельность.

3	7 апреля - Всемирный День здоровья Акция «Суперзарядка»	7.04.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели физического воспитания Советник директора по воспитательной работе	Самоуправление Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность.
4	Уборка и благоустройство территории, помещений и аудиторий «Сделаем будущее чистым!»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, зам.директора по АХЧ	Основные воспитательные мероприятия
5	Всероссийский открытый урок «ОБЖ»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватель ОБЖ, БЖД, инженер по охране труда	Образовательная деятельность.
6	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
7	Групповые беседы по вопросам: 1.«Жизненные ценности современной молодежи». 2.«Коррупция как особый вид правонарушений»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН	Самоуправление Кураторство. Профилактика и безопасность.

	3. «Жизненные ценности современной молодежи». «Коррупция как особый вид правонарушений»			«Беркут», воспитатели общезитий, педагог-психолог	
8	26 апреля –День памяти погибших в Чернобыльской АЭС 1.Классный час «День памяти погибших в Чернобыльской АЭС» 2.Оформление книжной выставки	26.04.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
9	Антинаркотическая акция «Здоровье молодежи - богатство России»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность. Самоуправление
10	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории ПОО	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог	Самоуправление Кураторство.
11	Отборочный этап Межрегионального чемпионата «Молодые профессионалы»	Апрель-май	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог Советник директора по воспитательной работе	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство.
12	19 апреля - День единых действий (радиолинейка,линейка)	19.04.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители,	Основные воспитательные

	Единый Урок мужества			преподаватели, «Беркут» Советник директора по воспитательной работе	ООПН мероприятия Организация предметно- пространственной среды.
13	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно- пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
14	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно- пространственной среды.
15	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие родителями

16	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
Май					
1	Областная акция «Пост №1»	01.05-09.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут»	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
2	Праздник весны и труда 1.Акция «Дыхание весны» 2.Конкурс живой фотографии	01.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление
3	День Победы 1.Акция «Аллея героев Великой Победы» 2.Акция «Эхо Победы» 3.Всероссийский открытый урок, посвященный дате 80-ой годовщине Дня Победы 4.Акция «Вальс Победы» 5.Акция «Письмо» 6.Акция «Окна Победы» 7.Акция «Бессмертный полк» 8.Акция «Несокрушимые герои» 9.Акция «Георгиевская ленточка» 10.Акция «Муаровая ленточка»	01.05-10.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, социальные педагоги, ООПН «Беркут», волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление Наставничество. Кураторство. Организация предметно-пространственной среды.

	11. Классный час «Поклонимся великим тем годам» 12. Акция «Стена памяти»				
4	Антинаркотический месячник (встреча с сотрудником Бузулукского центра профилактики и борьбы со СПИД)	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, социальные педагоги, ООСН «Наркопост», студ.совет	Основные воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность.
5	15 мая Международный день семьи 1. Круглый стол «Простая наука услышать друг друга» 2. Классный час «Здоровый образ жизни - здоровая и крепкая семья!» 3. Конкурс фотоколлажей «Семья - это то, что с тобою навсегда» 4. Распространение буклетов, памяток «Семья - очаг любви и верности»	16.05-17.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, социальные педагоги, студ.совет Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Самоуправление с Взаимодействие с родителями
6	День государственного флага Российской Федерации Викторина «Символы России»	22.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, студ.совет Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
7	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия», ко Дню славянской письменности и культуры	24.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, студ.совет Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
8	День российского предпринимательства	26.05.25	Обучающиеся	Заместитель директора по	Образовательная

	(встреча за круглым столом с ИП)		1-3 курсов	учебно-воспитательной работе, учебной работе, производственной работе, классные руководители, преподаватели,	деятельность.
9	Классный час: «О правилах поведения в общественных местах. Вредные привычки и их профилактика. Как отказаться от сигареты?»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, социальные педагоги, студ.совет	Кураторство. Профилактика и безопасность.
10	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-пространственной среды.
11	Групповые беседы по вопросам: 1. Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в образовательном учреждении» 2.« Как преодолевать тревогу?», «Способы решения конфликтов дома и в образовательном учреждении»	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», воспитатели общежитий, педагог-психолог	Кураторство. Профилактика и безопасность. Наставничество.
12	31 мая Всероссийская акция «День без табака»	31.05.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе,	Самоуправление Основные

				<p>классные руководители, преподаватели, ООСН «Наркопост», «Планета талантов» воспитатели общежитий, педагог-психолог, советник директора по воспитательной работе</p>	<p>воспитательные мероприятия Профилактика и безопасность.</p>
13	<p>Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна. Разговор о важном</p>	<p>Каждый понедельник</p>	<p>Обучающиеся 1-5 курс</p>	<p>Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, советник директора по воспитательной работе</p>	<p>Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия</p>
14	<p>Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»</p>	<p>Каждый четверг</p>	<p>Обучающиеся 1-5 курс</p>	<p>Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели</p>	<p>Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.</p>
15	<p>Заседание студенческого совета «Импульс»</p>	<p>1 раз в месяц</p>	<p>Члены совета</p>	<p>Заместитель директора по воспитательной работе Советник директора по воспитательной работе</p>	<p>Наставничество Самоуправление</p>

16	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
Июнь					
1	Международный день защиты детей (КВЕСТ, флешмоб «Мы вместе!») Акция рисунки на асфальте «Мы за мир!!!»	01.06.25	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов»	Основные воспитательные мероприятия
2	Пушкинский день России 1.Конкурс стихотворений «Открытый микрофон» 2.Конкурс сочинений	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов» Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия Образовательная деятельность.
3	День эколога Игра «Земля наш дом родной!»	05.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов»	Основные воспитательные мероприятия

4	<p>День рождение Петра I 1.Конкурс плакатов «От Петра Великого до наших дней» 2.Историческая викторина «Что я знаю о Петре Первом?» 4.Спортивная эстафета «Армия и флот Россию бережет»</p>	09.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов» Советник директора по воспитательной работе	Образовательная деятельность.
5	<p>День России (участие в патриотических акциях) Акция ко дню России «Россия - Родина моя!»</p>	12.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов», ООПН «Беркут» Советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
6	<p>Месячник антинаркотической направленности и популяризации здорового образа жизни</p>	Июнь-август	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
7	<p>День памяти и скорби Литературно-музыкальное мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправе ты» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и</p>	22.06-25.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение	Образовательная деятельность.

	мужества, «Детство, обожженное войной» -видео-урок			«Планета талантов», ООПН «Беркут», советник директора по воспитательной работе	
8	День молодежи (комплекс мероприятий по плану)	25.06-27.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов», ООПН «Беркут», социальные педагоги Советник директора по воспитательной работе	Самоуправление
9	Классный час «Международный день борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота»	2-4 неделя месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий, педагог-психолог, волонтерское объединение «Планета талантов», ООПН «Беркут», социальные педагоги, ООСН «Наркопост»	Наставничество. Кураторство. Профилактика и безопасность.
10	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по	Основные воспитательные мероприятия Организация предметно-

				воспитательной работе	пространственной среды.
11	Групповые беседы по вопросам: 1. Акция «Безопасное лето» 2. Организация летнего отдыха обучающихся	В течение месяца	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, ООПН «Беркут», воспитатели общежитий, педагог-психолог	Кураторство. Профилактика и безопасность.
12	Торжественная линейка с поднятием флага и исполнением гимна.	Каждый понедельник	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели Советник директора по воспитательной работе	Организация предметно-пространственной среды. Основные воспитательные мероприятия
13	Курс внеурочной деятельности «Россия – мои горизонты»	Каждый четверг	Обучающиеся 1-5 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Наставничество. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Организация предметно-пространственной среды.
14	Родительское собрание «Итоги года»	25.06.25	Обучающиеся	Заместитель директора по	Взаимодействие с родителями

			1-3 курсов	воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	
15	Заседание совета профилактики	1 раз в месяц	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, Советник директора по воспитательной работе	Наставничество. Профилактика и безопасность. Взаимодействие с родителями
16	Заседание студенческого совета «Импульс»	1 раз в месяц	Члены совета	Заместитель директора по воспитательной работе. Советник директора по воспитательной работе	Наставничество Самоуправление
Июль					
1	Организация торжественного мероприятия, посвященного выпуску студентов	01.07.25	Обучающиеся 4-5 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели. советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
2	День семьи, любви и верности: Литературно-поэтический марафон «Любовью дорожить умеете» (онлайн-формат)	08.07.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, советник директора по воспитательной	Основные воспитательные мероприятия

				работе	
2	День Крещение Руси Познавательная-игровая программа для обучающихся Большой крестный ход по улицам города Онлайн-фотовыставка «Мой храм-моя душа»	28.06.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет, советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия
<i>Август</i>					
1	Международный день коренных народов Познавательный ролик «Игры и обычаи народов» Онлайн-викторина «День коренных народов, экскурсии в музей	09.08.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет, советник директора по воспитательной работе, РДДМ «Движение Первых»	Основные воспитательные мероприятия
2	День Государственного Флага Российской Федерации (комплекс мероприятий по плану)	22.08.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет	Основные воспитательные мероприятия
3	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	23.08.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе,	Основные воспитательные

				классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет, советник директора по воспитательной работе	мероприятия
4	День российского кино (посещение кинотеатра «Синема»)	27.08.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет, советник директора по воспитательной работе	Основные воспитательные мероприятия

Приложение 2

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия **23.01.09** **Машинист локомотива**

	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Август					
1	День Железнодорожника (встреча с династиями железнодорожников)	03.08.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Классные руководители, преподаватели специальных дисциплин	Организация предметно-пространственной

					среды.
Сентябрь					
2	Встреча с успешными представителями профессии 23.01.09 Машинист локомотива	10.09.24	Обучающиеся 1-4 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Наставничество
Декабрь					
4	Экскурсия в Локомотивное депо на ст.Бузулук	03.12.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Наставничество.
Июнь					
7	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 23.01.09 Машинист локомотива	01.06.25	Обучающиеся 4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия

Приложение №3

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия **08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей.

					Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Ноябрь					
2	Встреча с успешными представителями профессии 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ	20.11.24	Обучающиеся 1-3 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Наставничество.
3	Подготовка участников к конкурсу «Профессионалы» (региональный этап)	Ноябрь-февраль	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Январь					
4	Классный час: «Профессиональная этика и культура общения»	13.01.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия
Февраль - март					
5	Участие участников в региональном этапе конкурса Молодые профессионалы	В течение месяца	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерский отряд «Планета талантов»	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Июль					

6	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 08.01.28 Мастер отделочных строительных и декоративных работ	01.07.25	Обучающиеся 3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Образовательная деятельность.
Август					
7	День строителя (встреча с работодателями, экскурсия на производство)	04.08.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерское объединение «Планета талантов», студ.совет	Организация предметно-пространственной среды.

Приложение №4

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия **13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство.

					Наставничество.
Ноябрь					
2	Встреча с успешными представителями энергетиков	Каждый четверг	Обучающиеся 1-2 курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Декабрь					
3	День энергетика (встреча с работодателями, экскурсия на производство)	22.12.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Организация предметно-пространственной среды.
Январь					
4	Классный час: «Профессиональная этика и культура общения»	13.01.25	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия
Июль					
5	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям)	01.07.25	Обучающиеся 2 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия **21.01.01 Оператор нефтяных и газовых скважин**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	День работников нефтяной и газовой промышленности (встреча с работниками данной отрасли, экскурсия на производство)	04.09-06.09.24	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, зав.отделением	Организация предметно-пространственной среды.
2	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Ноябрь-январь					
3	Подготовка участников к конкурсу «Профессионалы» (региональный этап)	Ноябрь-февраль	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.

Февраль-март

4	Участие участников в региональном этапе конкурса Молодые профессионалы	В течение месяца	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерский отряд «Планета талантов»	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
---	--	------------------	------------------------	---	---

Июль

5	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 21.01.01 Оператор нефтяных и газовых скважин	01.07.25	Обучающиеся 3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
---	--	----------	----------------------	---	-------------------------------------

Приложение №6

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по образовательной программе среднего профессионального образования
 профессия **23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей**

	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Ноябрь					
1	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
2	Встреча с успешными представителями	Каждый	Обучающиеся	Заместитель директора по	Социальное

	энергетиков	четверг	1-2 курс	воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Октябрь					
4	День автомобилиста (круглый стол «Плюсы и минусы профессии»)	27.10.24	Обучающиеся 1-2 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Образовательная деятельность.
Февраль					
6	Участие участников в региональном этапе конкура Молодые профессионалы	В течение месяца	Обучающиеся 2-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, производственной работе, учебной работе, классные руководители, преподаватели, волонтерский отряд «Планета талантов»	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Март					
7	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей	01.03.25	Обучающиеся 2 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия 43.01.09 **Повар, кондитер**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Октябрь					
2	День повара (круглый стол «Плюсы» и «Минусы» профессии)	20.10.24	Обучающиеся 1-2 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Ноябрь					
3	Встреча с успешными представителями профессии 43.01.09 Повар, кондитер	20.11.24	Обучающиеся 1-4курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Наставничество.
Январь					

4	Классный час: « Профессиональная этика и культура общения »	13.01.25	Обучающиеся 1-4 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия
---	--	----------	------------------------	--	-------------------------------------

Приложение № 8

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
профессия **08.01.31** **Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования**

№ п/п	Содержание и формы деятельности	Дата	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Ответственные	Наименование модуля
Сентябрь					
1	Введение в профессию (специальность) (информационный час, встреча с работодателем)	08.09.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.
Ноябрь					
2	Встреча с успешными представителями энергетиков	Каждый четверг	Обучающиеся 1-53курс	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители, преподаватели	Социальное партнёрство и участие работодателей. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство. Наставничество.

Декабрь

3	День энергетика (встреча с работодателями, экскурсия на производство)	22.12.24	Обучающиеся 1 курсов	заместитель директора по производственной работе, классные руководители	Организация предметно- пространственной среды.
---	--	----------	-------------------------	---	---

Январь

4	Классный час: «Профессиональная этика и культура общения»	13.01.25	Обучающиеся 1-3 курсов	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, классные руководители, преподаватели, воспитатели общежитий	Основные воспитательные мероприятия
---	---	----------	---------------------------	--	---

Июль

5	Торжественное мероприятие, посвященное выпуску студентов по профессии 08.01.31 Электромонтажник электрических сетей и электрооборудования	01.07.25	Обучающиеся 3 курсов	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия
---	--	----------	-------------------------	---	---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ И МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ

по образовательной программе получения СОО в пределах освоения ОПОП
СПО

для квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2024, форма обучения очная)

Рассмотрен на заседании предметно-цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин

протокол от « 02 » 05 2024 г. № 11

Председатель ПЦК  / О.Г. Ефремова/

Согласован:
Зам. директора по УР  / Е.Н. Индерейкина/

Бузулук, 2024

**Реестр фонда оценочных и методических материалов
по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих**

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Шифр	Наименование учебной дисциплины / Государственная итоговая аттестация	Комплекты оценочных и методических материалов	Разработчик(-ки)
		<i>Обязательные(базовые) учебные дисциплины</i>	Комплект оценочных средств	
1.	ОУД.01	Русский язык	Комплект оценочных средств	Жигулина Д.Ю.
2.	ОУД.02	Литература	Комплект оценочных средств	Александрова А.В.
3.	ОУД.03	Иностранный язык	Комплект оценочных средств	Ефремова О.Г., Попова Е.А.
4.	ОУД.04	История	Комплект оценочных средств	Седышева А.Д.
5.	ОУД.05	Обществознание	Комплект оценочных средств	Седышева А.Д.
6.	ОУД.06	География	Комплект оценочных средств	Раудина Т.В.
7.	ОУД.07	Информатика	Комплект оценочных средств	Степанова Т.А.
8.	ОУД.08	Физика	Комплект оценочных средств	Куцевалова Ю.С.
9.	ОУД.09	Физическая культура	Комплект оценочных средств	Какуркина В.Н.
10.	ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	Комплект оценочных средств	Еенков В.А.
		<i>Обязательные (профильные) учебные дисциплины</i>		
11.	ОУД.11	Математика	Комплект оценочных средств	Рылеева Т.В.
12.	ОУД.12	Химия	Комплект оценочных средств	Спирина И.И.
13.	ОУД.13	Биология	Комплект оценочных средств	Раудина Т.В.
		<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>		
14.	УД.01	Родная литература	Комплект оценочных средств	Александрова А.В.
15.	УД.02	Основы проектной	Комплект	Раудина Т.В.

		деятельности	оценочных средств	
16	УД 03	Этика в профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Попова Н.В.
17	УД.02	Информатика в профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Степанова Т.А.

Цели и задачи ФОС

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения, оценка сформированности общих и профессиональных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание.

Образовательная программа получения СОО в пределах освоения ОПОП СПО обеспечивает реализацию учебных планов одного или нескольких профилей с учетом получаемой профессии (естественнонаучного профиля) ориентированной на профессии, связанные с социальной сферой, поэтому в данном профиле для изучения на углубленном уровне выбраны учебные предметы преимущественно из предметных областей «Математика и информатика», «Естественные науки»..

Требования ФГОС СОО к личностным результатам освоения обучающимися образовательной программы:

Личностные результаты освоения образовательной программы должны отражать:

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися должны отражать готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Требования ФГОС СОО к метапредметным результатам освоения обучающимися образовательной программы

Метапредметные результаты освоения образовательной программы должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Требования ФГОС СОО к предметным результатам освоения образовательной программы:

Предметные результаты освоения образовательной программы устанавливаются:

- для учебных предметов на базовом и углубленном уровнях.

Предметные результаты освоения образовательной программы для учебных предметов на базовом уровне:

- ориентированы на обеспечение преимущественно общеобразовательной и общекультурной подготовки.

Предметные результаты освоения образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне:

- ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию,
- развитие индивидуальных способностей, обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоением основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов:

- ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся
- путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Предметные результаты освоения образовательной программы должны:

- обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения
- или профессиональной деятельности.

Код	Формулировка компетенции (или ее части)
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Нормативные документы ФОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями 2018-2016 года (далее – Федеральный закон об образовании);

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

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от 12 августа 2022);

– Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2020 г., регистрационный № 70167);

– Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211), (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

- Примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации (регистрационный №33, дата регистрации в реестре: 28/02/2022);

– Устава ГАПОУ «Бузулукский строительный колледж».

Организация и проведение текущей и промежуточной аттестации

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных предметов, различными методами, включая компьютерные технологии.

**Реестр фонда оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Шифр	Наименование учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики / Государственная итоговая аттестация	Комплекты оценочных и методических материалов	Разработчик(-ки)
1.	ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Комплект оценочных средств	Раудина Т.В.
2.	ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
3.	ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
4.	ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Седышева А.Д.
5.	ОП.05.	Основы калькуляции и учета	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
6.	ОП.06.	Охрана труда	Комплект оценочных средств	Спирина И.И.
7.	ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Комплект оценочных средств	Ефремова О.Г.
8.	ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	Комплект оценочных средств	Спирина И.И.
9	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Дюкарева О.А.
	МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Дюкарева О.А.
	МДК.01.02	Процессы приготовления,		Дюкарева О.А.

		подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
	УП.01.	Учебная практика		Овинова Т.В.
	ПП.01.	Производственная практика		Овинова Т.В.
	ПМ.01.ЭК.	Экзамен (квалификационный)		Дюкарева О.А.
10	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Дюкарева О.А.
	МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дюкарева О.А.
	МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дюкарева О.А.
	УП.02.	Учебная практика		Овинова Т.В.
	ПП.02.	Производственная практика		Овинова Т.В.
	ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)		Дюкарева О.А.
11	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Комплект оценочных средств
	МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дюкарева О.А.	
	МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к	Дюкарева О.А.	

		реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
	УП.03.	Учебная практика		Овинова Т.В.
	ПП.03.	Производственная практика		Овинова Т.В.
	ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)		Дюкарева О.А.
12	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Комплект оценочных средств	Никишина С.Ю.
	МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Никишина С.Ю.
	МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Никишина С.Ю.
	УП.04.	Учебная практика		Овинова Т.В.
	ПП.04.	Производственная практика		Овинова Т.В.
	ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)		Никишина С.Ю.
13	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Комплект оценочных средств
	МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Никишина С.Ю.	
	МДК.05.02.	Процессы	Никишина С.Ю.	

		приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	УП.05.	Учебная практика		Овинова Т.В.
	ПП.05.	Производственная практика		Овинова Т.В.
	ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)		Никишина С.Ю.
14	ГИА	Государственная итоговая аттестация	Программа ГИА	

**Паспорт
фонда оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе**

43.01.09 Повар, кондитер

(наименование специальности/профессии)

среднее профессиональное образование/
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

(уровень образования, программа подготовки)

Повар, кондитер.

(присваиваемая квалификация)

Естественно-научный

(профиль подготовки)

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

(срок обучения)

Цели и задачи ФОС

Текущая и промежуточная аттестация обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена (оценка знаний, умений и освоенных компетенций).

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание. Организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Код	Формулировка компетенции (или ее части)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

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

Нормативные документы ФОС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

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

— Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (с изменениями и дополнениями от от 12 августа 2022);

— Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2020 г., регистрационный № 70167);

— Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211), (с изменениями и дополнениями);

— Приказ Мин.просвещения Российской федерации от 5 августа 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

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

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

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
на фонд оценочных и методических материалов
по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

(по направлению подготовки / специальности / профессии)

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование направления подготовки / специальности / профессии)

год набора 2024 г., форма обучения - очная

Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации, обучающихся по основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП) подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляются в виде фонда оценочных и методических материалов (далее ФОММ) и включают:

- ФОММ для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практике;
- ФОММ государственной итоговой аттестации.
- ФОММ по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам представлен в соответствующем разделе рабочей программы учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам и включает в себя:
 - перечень компетенций, формируемых учебным предметом, курсом, дисциплиной (модулем), практиками, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы/ индикаторов достижения компетенции;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы/ индикаторы достижения компетенции;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умения, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций/ индикаторы достижения компетенции.

ФОММ по государственной итоговой аттестации представлен в соответствующем разделе программы государственной итоговой аттестации и включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих.

В ходе экспертизы установлено, что структура, содержание, направленность, объём и качество ФОММ ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер отвечают предъявляемым требованиям и обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями:

- перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих, соответствует федеральному государственному образовательному стандарту СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

– показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций;

– контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОПОП квалифицированных рабочих, служащих разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определённости, однозначности, надёжности, и соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

– методические материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций;

– направленность ФОММ ОПОП соответствует целям ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профстандартам, будущей профессиональной деятельности выпускника.

Заключение эксперта:

ФОММ ОПОП квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями и позволяет определить соответствие уровня подготовки обучающихся и выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО.

Экспертизу провёл:

Ф.И.О. Капустина И.И.

Должность Технолог ООО «Санаторий Бузулукский Бор»

Подпись _____

« _____ » 2024 г.

МП

