****

Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 9 декабря 2016 г. № 1569.

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

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья».

**Экспертные организации:**

**Содержание**

**Раздел 1. Общие положения.**

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.**

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.**

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.**

4.1. Общие компетенции.

4.2. Профессиональные компетенции.

**Раздел 5. Структура образовательной программы.**

5.1. Учебный план.

5.2. Календарный учебный график.

5.3. Рабочая программа воспитания.

5.4. Календарный план воспитания.

**Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.**

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

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

 **Приложения.**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая примерная основная образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ПООП СПО, примерная программа) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

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

Образовательная программа разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ПООП.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

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

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

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

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

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

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

7.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);

8.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);

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

10.Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

11.Письмо Федеральной службы по надзоры в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 10.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

12.Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. N 06-259 "О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования ";

13. Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.10 №12–696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО».

14. Блинов В. И., Батрова О. Ф., Есенина Е. Ю., Рыкова Е. А., Факторович А. А. Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) - М.: Издательство «Перо», 2014., 91 с..

15. Устав колледжа.

16. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Зарегистрировано в Минюсте РФ 7 августа 2008 г. Регистрационный N 12085;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ЕН – естественно-научный цикл;

Цикл ОГСЭ – общий гуманитарный социально-экономический цикл.

**Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

**Повар кондитер**

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: ­­­­очная*.*

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 5652 академических часа.

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

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

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

**Раздел 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. | **Умения:** описывать значимость своей профессии  |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.  |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.  |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения**.** |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **Умения: п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **Умения:** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| **Знания:** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | **Умения:** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;  |
| **Знание:** основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты  |

**4.2. Профессиональные компетенции**

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

- 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;* безопасно править кухонные ножи;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
* проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
* включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
* оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
* пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
* сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
* проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
* сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
* обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
* осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
* использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
 |
| **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
 |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **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
 |
| **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;
* 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;
 |
| **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
 |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | **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
 |
| **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 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
 |
| **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
 |
| ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика | **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 |
| **Умения:*** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
* выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
* владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
* нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
* готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
 |
| **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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи 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
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:*** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в 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
 |
| **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 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
 |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранении, отпуске бульонов, отваров
 |
| **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
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и 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
 |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления супов;
* выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:

- пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны;- закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;- рационально использовать продукты, полуфабрикаты;- соблюдать температурный и временной режим варки супов;- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;- определять степень готовности супов;- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;* проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
* 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
 |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
 |
| **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
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
* методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
* ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
* температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
* правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
* правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
* требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
* нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
* техника порционирования, варианты подачи соусов;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
* методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
* температура подачи соусов;
* требования к безопасности хранения готовых соусов
 |
| ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- замачивать сушеные;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и собственном соку;- жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности;- фаршировать, тушить, запекать;- готовить овощные пюре;- готовить начинки из грибов;* определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и мааронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде или молоке;- бланшировать;- варить в воде или в молоке;- готовить на пару;- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;- жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;- готовить пюре из бобовых;* определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
* доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
* рассчитывать соотношение жидкости и основновного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
* разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
* определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;- формовать изделия из творога;- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;- жарить на плоской поверхности;- жарить, запекать на гриле;* определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;- подготавливать продукты для пиццы;- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;- жарить в большом количестве жира;- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;* определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
* проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость,
* вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости;
* техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
* правила
* 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;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **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
 |
| **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, закуок 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 рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;- жарить порционные куски рыбу, 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 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;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
* ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
* температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила разогревания,
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закуок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;
* 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
* 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:

- 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 шпажках, на вертеле на огнем, 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;* 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
* проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт:** * подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
* подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок
* подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных 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 холодных 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 хранения пищевых продуктов;
* виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче
 |
| **Умения:** * 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;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
* Выбирать, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:

- 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;* выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
* охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
* рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
* изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
* определять степень готовности соусов;
* проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
* порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход соусов при порционировании;
* выдерживать температуру подачи;
* хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
* творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
* методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
* органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
* ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
* классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
* температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
* требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
* техника порционирования, варианты подачи соусов;
* методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
* температура подачи соусов;
* правила
* хранения готовых соусов;
* требования к безопасности хранения готовых соусов
 |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента | **Практический опыт:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:

- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;- прослаивать компоненты салата;- смешивать различные ингредиенты салатов;- заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
* проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи салатов;
* хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
* 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
 |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | **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
 |
| **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 з овощей, грибов;- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;- доводить до вкуса; * выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* 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;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
* хранить бутерброды, холодные закуски
* с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила хранения, требования к безопасности
* хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:

- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;- замачивать желатин, готовить рыбное желе;- украшать и заливать рыбные продукты порциями;- вынимать рыбное желе из форм;- доводить до вкуса;- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
* 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;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
* 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;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
* организовывать их хранение в процессе приготовления;
* выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продктов, домашней птицы, дичи
* 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:

- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;- порционировть 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;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
* проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
* 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;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к 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 блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
* методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
* органолептические способы определения готовности;
* ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
* нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
* техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
* 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;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | **Практический опыт в:*** подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
 |
| **Умения:** * выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
* выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
* владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
* мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
* выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад
 |
| **Знания:** * требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* 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;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и ку­хонной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов;
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
* способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
* правила оформления заявок на склад
 |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- подготавливать желатин, агар-агар;- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * 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;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* правила общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

- готовить сладкие соусы;- хранить, использовать готовые виды теста;- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;- жарить фрукты основным способом и на гриле;- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;- использовать и выпекать различные виды готового теста;* определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
* доводить до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
* Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
* охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
* хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;- смешивать различные соки с другими ингредиентам;- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;- готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки;- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;- готовить лимонады;- готовить холодные алкогольные напитки;- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;- подготавливать пряности для напитков;* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* 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
 |
| **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 холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
* правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:** * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
* ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
* выбирать, подготавливать ароматические вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
* использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- заваривать чай;- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;- готовить кофе на песке;- обжаривать зерна кофе;- варить какао, горячий шоколад;- готовить горячие алкогольные напитки;- подготавливать пряности для напитков;* определять степень готовности напитков;
* доводить их до вкуса;
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
* соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
* Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать температуру подачи горячих напитков;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
* рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
 |
| **Знания:** * правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
* органолептические способы определения готовности;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
* техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
* виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
* правила расчета с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | **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
 |
| **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 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 посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
* соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
* - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
* соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
* выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
* 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, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 |
| **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 в кондитерском цехе;
* последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* 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;
* возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
* требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
* правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна­ченных для последующего использования;
* правила утилизации отходов
* виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, 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;
 |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Практический опыт в:** * приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
 |
| **Умения:** * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
* организовывать их хранение в процессе приготовления отлелочных 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 жженый сахар;- 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
 |
| **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
 |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | **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
 |
| **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;
* выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
* взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
* осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
* использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
* выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, фарши;- подготавливать отделочные полуфабрикаты;- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;- проводить оформление хлебобулочных изделий;* выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
* порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
* соблюдать выход при порционировании;
* выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | **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
 |
| **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, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;- проводить оформление мучных кондитерских изделий;* выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
* проверять качество мучные кондитерские изделия 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 мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;
* выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий
* рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления мучных кондитерских изделий, 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, мучных кондитерских изделий;
* органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* базовый словарный запас на иностранном языке;
* техника общения, ориентированная на потребителя
 |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента | * **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
 |
| **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,
* владеть профессиональной терминологией;
* консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
 |
| **Знания:** * ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
* критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
* нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
* методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
* виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
* органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
* нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
* техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
* правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
* правила, техника общения с потребителями;
* базовый словарный запас на иностранном языке
 |

4.3. Личностные результаты:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания**  |
| ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.ЛР 1, ЛР 2,  |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. ЛР 1, ЛР 2, |
| ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. |

**Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих служащих (ППКРС) 43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин,** **профессиональных модулей, МДК, практик** | **Объем образовательной программы** в академических часах | **Рекомен-дуемый курс изучения** |
| **Всего** | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | **Самостоятельная работа**[[1]](#footnote-1) |
| Занятия по дисциплинам и МДК | **Практики** |
| Всего по дисциплинам/ МДК | В том числе, лабораторные и практические занятия |
| 1 | 2 |  | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Обязательная часть образовательной программы | **2304[[2]](#footnote-2)** | **972** | **450** | **1224** | **-** |  |
| **ОП. 00** | **Общепрофессиональный цикл** | **324** | **324** | **164** | **-** | **-** |  |
| ОП. 01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 36 | 36 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 36 | 36 | 16 | - | - | 1 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 36 | 36 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | 36 | 8 | - |  | 2 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 32 | 32 | 12 | - | - | 1 |
| ОП.06 | Охрана труда | 36 | 36 | 10 | - | - | 1 |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 36 | 36 | 36 | - | - | 1-2 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности- | 36 | 36 | 18 | - | - | 1 |
| ОП.09 | Физическая культура  | 40 | 40 | 40 | - | - | 1-2 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **1980[[3]](#footnote-3)** | **648** | **286** | **1224** | **-** | - |
| ПМ. 00 | **Профессиональные** **Модули** | **1872** | **648** | **286** | **1224** | - | - |
| **ПМ. 01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **248** | **104** | **48** | **144** | **-** | **1** |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 32 | 32 | 18 | - | - | 1 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 | 72 | 30 | - | - | 1 |
| УП. 01 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| ПП. 01 | Производственная практика | 72 | - | - | 72 | - |  |
| **ПМ 02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **556** | **160** | **78** | **396** | **-** | 1 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 32 | 16 | - | - | 1 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 128 | 128 | 62 | - | - | 1 |
| УП. 02 | Учебная практика | 144 | - | - | 144 | - | 2 |
| ПП. 02 | Производственная практика | 252 | - | - | 252 | - | - |
| **ПМ 03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **308** | **128** | **54** | **180** | - | 2 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 32 | 32 | 10 | - | - | 2 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 96 | 96 | 44 | - | - | 2 |
| УП. 03 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПП. 03 | Производственная практика | 108 | - | - | 108 | - | 2 |
| **ПМ 04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **240** | **96** | **36** | **144** | - | 2 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 32 | 32 | 8 | - | - | 2 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 64 | 64 | 28 | - | - | 2 |
| УП. 04 | Учебная практика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| ПП. 04 | Производственная практика | 72 | - | - | 72 | - | 2 |
| **ПМ 05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **520** | **160** | **70** | **360** | **-** | 2 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 32 | 32 | 10 | - | - | 2 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 | 128 | 60 | - | - | 2 |
| УП. 05 | Учебная практика | 144 | - | - | 144 | - | 2 |
| ПП. 05 | Производственная практика | 216 | - | - | 216 | - | 2 |
|  | **Промежуточная аттестация** | **108** | - | - |  | **-** | 2 |
| **Вариативная часть образовательной программы** | **612** | **-** | - | - | - | - |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена** | **36** | **-** | - | - | - | - |
| **Итого** | **2952** |

 Рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в **Приложениях 1, 2** к ОПОП.

5.2. Календарный учебный график учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**I семестр**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Сентябрь**  | **Октябрь**  | **Ноябрь**  | **Декабрь**  |
| **Неделя**  | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** |
|  **Дата** **Группа**  | **1****4** | **5****11** | **12****18** | **19****25** | **26****2** | **3****9** | **10****16** | **17****23** | **24****30** | **31****6** | **7****13** | **14****20** | **21****27** | **28****4** | **5****11** | **12****18** | **19****25** |
| **411** | **43.01.09** **Повар, кондитер** | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **431** | Т | Т | Т | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | УП 02 | Т | Т |
| Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **441** | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | ПП 03 | Э | УП 04 | УП 04 | УП 04 | УП 04 | УП 05 | УП 05 |

**II семестр**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Месяц**  | **январь** | **февраль** | **март** | **апрель** | **май** | **июнь** |
| **Неделя**  | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 |
|  **Группа** **Дата**  | 261 | 39 | 915 | 1622 | 2329 | 305 | 612 | 1319 | 2026 | 275 | 612 | 1319 | 2026 | 272 | 39 | 1016 | 1723 | 2430 | 17 | 814 | 1521 | 2228 | 294 | 511 | 1218 | 1925 | 262 |
| **411** | **Повар, кондитер** | К | К | Т | Т | Т | Т | Т | УП 01 | Т | Т | УП 01 | Т | Т | УП 02 | Т | Т | УП 02 | Т | Т | Т | ПП 01 | ПП 01 | ПП 02 | ПП 02 | Т | Э | К |
| Т |
| Т | Т | Т |  |
| **431** | К | К | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | ПП 02 | ПП 02 | ПП 02 | ПП 02 | ПП 02 | ПП 02 | Э | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | УП 03 | К |
| Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
| **441** | К | К | УП 04 | УП 04 | УП 04 | ПП 04 | ПП 04 | ПП 04 | ПП 04 | ПП 04 | Э | УП 05 | УП 05 | УП 05 | УП 05 | УП 05 | УП 05 | Т | ПП 05 | ПП 05 | ПП 05 | ПП 05 | ПП 05 | Э | ГИА | ГИА | ГИА |

|  |
| --- |
|  |

 5.3. Рабочая программа воспитания.

Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

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

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Примерная рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

 5.4. Примерный календарный план воспитательной работы

Примерный календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

 **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

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

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

**Перечень специальных помещений**.

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

 **Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

**Обеспечение образовательной деятельности**

**оборудованными учебными кабинетами, объектами проведения**

**практических занятий, необходимыми для реализации образовательных**

**программ в соответствии с Федеральными государственными**

**образовательными стандартами (далее – ФГОС)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений (заполняется в соответствии с требованиями ФГОС)** | **Количе****ство** | **% оснаще****нности** |
| I. | Кабинеты, всего из них: | 11 | 100 |
| 1. | Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены | 1 | 100 |
| 2. | Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства | 1 | 100 |
| 3. | Кабинет социально-экономических дисциплин | 1 | 100 |
| 4. | Кабинет правовых основ профессиональной деятельности | 1 | 100 |
| 5. | Кабинет химии, биологии, географии | 1 | 100 |
| 6. | Кабинет математики и информатики | 1 | 100 |
| 7. | Кабинет физики | 1 | 100 |
| 8. | Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда | 1 | 100 |
| 9. | Кабинет русского языка и культуры речи, литературы  | 1 | 100 |
| 10. | Кабинет изобразительных искусств, народных художественных промыслов | 1 | 100 |
| 11. | Кабинет истории, обществоведения, основ философии  | 1 | 100 |
| II. | Лаборатории, всего из них: | 2 | 100 |
| 1. | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места | 1 | 100 |
| 2. | Лаборатория дизайна и композиции | 1 | 100 |
| III. | Мастерские, всего из них: | 1 | 100 |
| 1. | Учебный кулинарный и кондитерский цех | 1 | 100 |
| IV. | Другие помещения, всего из них: | 4 | 100 |
| 1. | Спортивный зал | 1 | 100 |
| 2. | Тренажёрный зал  | 1 | 100 |
| 3. | Спортплощадка | 1 | 100 |
| 4. | Методический кабинет (музей ДПИ) | 1 | 100 |

 **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 инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов)**.**

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

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

**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 инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной.

**6.2 Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.**

6.2.1 Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Каждый обучающийся по программе подготовки квалифицированных рабочих, обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

**Учебно-методическое сопровождение реализации ФГОС**

**по направлению подготовки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Показатель** | **% обеспеченности от норматива** |
| 1. | Учебно-программная документация (рабочий учебный план, основные профессиональные образовательные программы, ФГОС, профессиональные стандарты, примерные программы) | 100 |
| 2. | Учебно-планирующая документация (рабочие программы, календарно-тематические планы, перечень учебно-производственных работ, план работы кабинетов, мастерских, паспорт кабинетов, мастерских, перечень тем ВКР)  | 100 |
| 3. | Фонды оценочных средств (текущий контроль, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация) | 100 |
| 4. | Методические разработки, пособия, рекомендации по реализации ФГОС СПО | 100 |

 6**.4. Требования к практической подготовке обучающихся.**

 6**.5. Требования к организации воспитания обучающихся.**

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы **(приложение 3).**

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом в примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

 **6.6. Требования к кадровым условиям**

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

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

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

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

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

**Пояснительная записка**

 Программа итоговой аттестации выпускников разработана на основании Положения об итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья».

Основная цель программы: качественная подготовка, организация и проведение государственной итоговой аттестации выпускников (далее — ГИА).

Задачи:

- мобилизация усилий всех субъектов образовательного процесса на выполнение программы;

- определение качества подготовки квалифицированных рабочих по указанной профессии;

- укрепление связей между колледжем и предприятиями, а также другими социальными партнерами;

- формирование и организация работы государственной экзаменационной комиссии (далее — ГЭК);

- внесение изменений в учебные планы и программы, учебные материалы и технологии обучения;

- разработка рекомендаций по совершенствованию качества подготовки выпускников на основе анализа результатов ГИА выпускников и рекомендаций ГЭК.

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью обучения студентов.

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО).

Задачи:

- определение соответствия знаний, умений навыков выпускников современным требованиям рынка труда, уточнение квалификационных требований конкретных работодателей;

- определение уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills, личностных качеств, наиболее востребованных на рынке труда;

- приобретение опыта взаимодействия выпускников с потенциальными работодателями, способствующими формированию презентационных навыков, умения себя преподнести.

 Формой государственной итоговой аттестация обучающихся, завершающих освоение ППКРС в Колледже является защита выпускной квалификационной работы (ВКР) письменной и практической в форме демонстрационного экзамена (ДЭ).

Обязательным требованием к ВКР является соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей:

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,

 а также компетенциям Worldskills: «Поварское дело», «Кондитерское дело».

**1.Организация работы ГЭК**

1.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК), создаваемыми по каждой программе, реализуемой в Колледже. Государственная экзаменационная комиссия является единой для всех форм обучения (очной, заочной).

1.2. Государственные экзаменационные комиссии руководствуются в своей деятельности настоящим Порядком и учебно-методической документацией, разрабатываемой Колледжем на основе ФГОС СПО по конкретным профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

1.3. Государственные экзаменационные комиссии формируются из преподавателей Колледжа, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа.

1.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник Колледжа. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год по согласованию с Министерством образования и науки Республики Бурятия.

1.5. Директор Колледжа является заместителем председателей государственных экзаменационных комиссий.

1.6. Ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором из числа работников Колледжа.

1.7. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

-комплексная оценка степени и уровня освоения обучающимися ППКРС по конкретной профессии;

-решение вопросов: о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче выпускнику соответствующего документа о среднем профессиональном образовании;

-разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования.

1.8. На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются следующие документы (Приложение):

- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.

- График проведения защиты ВКР.

- Приказ о закреплении тем ВКР.

- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.

- Производственные характеристики, дневники учета выполнения учебно-производственных работ.

- Протокол государственной итоговой аттестации.

- Журналы теоретического и практического обучения за весь период обучения.

1.9. Решения государственных экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим. Результаты ГИА оформляются протоколом, оценочными ведомостями).

1.10. Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

1.11. Оплата членам ГЭК производится из расчёта:

председателю ГЭК 8-16 часов;

членам комиссии 6-10 часов.

**2. Порядок проведения ГИА.**

2.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по конкретной профессии или специальности.

2.2. График проведения ГИА выпускников утверждается директором Колледжа и доводится до сведения обучающихся 6 месяцев до начала ГИА. Допуск обучающихся к ГИА объявляется приказом по Колледжу.

2.3. Защита ВКР осуществляется на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

2.4. Участие в ДЭ предполагает выезд обучающихся на площадки сертифицированного центра квалификаций (СЦК),выполнение ими заданий, разработанных в СЦК на основе актуальных заданий Национального чемпионата WSR и утвержденных экспертом не позднее, чем за 1 месяц до проведения ДЭ.

2.4.1. Для участия в ДЭ:

* + не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ в МЦКО направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;
	+ за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в эектронной системе интернет мониторинга eSim;
	+ за день до проведения ДЭ участники встречаются на площадке, выбранной для прохождения инструктажа по охране труда и технике безопасности, а также знакомства с инструментами, оборудованием, материалами и т.д.

2.4.2. Процедура проведения ДЭ:

- ДЭ проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций. Главным экспертом на площадке СЦК назначается сертифицированный эксперт, не работающий в колледже.

- По прибытию в день ДЭ на площадку студент должен предъявить студенческий билет и документ удостоверяющий его личность.

- ДЭ проводится в несколько этапов:

 -проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала

 ДЭ);

 - инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ (за 1

 день до начала ДЭ);

 - выполнение студентами заданий;

 - подведение итогов и оглашение результатов.

- В случаи опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

- В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

- Выполнение задания оценивается в соответствии с

процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции.

- Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки

- Подведение итогов предусматривает:

 - решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов ДЭ, в том числе влияет соблюдение студентом требований ОТ и ТБ;

 - заполнение членами комиссии ведомости оценок;

 - занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (далее – CIS);

 - оформление протоколов, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студентов.

- Дополнительные сроки для проведения ДЭ не предусматриваются.

- Лицам, не принявшим участие в ДЭ по уважительной причине предоставляется возможность доработать практическую часть ВКР и защитить её в сроки, установленные календарным графиком для прохождения ГИА по соответствующей основной профессиональной образовательной программе СПО или в срок, не позднее четырех месяцев после подачи заявления о прохождении ГИА (без отчисления из Комплекса).

2.5. Результаты ГИА определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. (Приложение)

**Критерии оценки ВКР**

1. Оценки «отлично» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных оценок, при отсутствии удовлетворительных и неудовлетворительных оценок.
2. Оценки «хорошо» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР не менее 80 % отличных и хороших оценок, при отсутствии неудовлетворительных оценок.
3. Оценки «удовлетворительно» заслуживает выпускник, получивший в ходе защиты ВКР более 50% положительных оценок.
4. Оценка «неудовлетворительно» выставляется выпускнику, получившему в ходе защиты ВКР менее 50 % положительных оценок.

В таблице ниже приведена форма оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) членами ГЭК.

На закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты и открытым голосованием простым большинством (при равенстве голосов мнение председателя ГЭК – решающее) дается оценка каждой защиты, принимается решение о присвоении квалификации и выдачи дипломов об окончании колледжа.

Решение ГЭК оформляется соответствующим протоколом и в день защиты в торжественной обстановке доводится председателем до сведения студентов.

Полученная на защите ВКР оценка записывается в зачетную книжку и переносится в приложение к диплому с указанием темы выпускной квалификационной работы.

**Оценивание выпускной квалификационной работы членами ГЭК**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Критерии оценки | 5 | 4 | 3 | 2 |
| **Критерии оценивания письменной экзаменационной работы** |  |  |  |  |
| Актуальность и обоснование выбора темы |  |  |  |  |
| Степень завершенности работы |  |  |  |  |
| Объем и глубина знаний по теме |  |  |  |  |
| Качество доклада (композиция, полнота представления работы, убежденность автора) |  |  |  |  |
| Демонстрация понимания социальной значимости профессии |  |  |  |  |
| Качество оформления ВКР и демонстрационных материалов |  |  |  |  |
| Культура речи, манера общения, умение использовать наглядные пособия, способность заинтересовать аудиторию, знание профессиональной терминологии |  |  |  |  |
| Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, умение использовать ответы на вопросы для более полного раскрытия содержания проведенной работы |  |  |  |  |
| Деловые и волевые качества докладчика: ответственное отношение к работе, стремление к достижению высоких результатов, готовность к дискуссии, контактность |  |  |  |  |
| **Критерии оценивания выпускной практической** **экзаменационной работы** |  |  |  |  |
| Задание выполнено в полном объеме  |  |  |  |  |
| Задание выполнено в установленный срок |  |  |  |  |
| Блюда и кулинарные изделия выполнены точно по меню |  |  |  |  |
| Применение новых технологий |  |  |  |  |
| Соблюдение безопасных условий труда, правил санитарии, гигиены |  |  |  |  |
| Органолептическая оценка качества приготовленных блюд |  |  |  |  |

2.6. Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа. Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине.

2.7. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

2.8. Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в Колледж на период времени, установленный календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей программы подготовки.

Студент, не прошедший в течение установленного срока обучения государственную итоговую аттестацию отчисляется из Колледжа и получает справку об обучении в Колледже.

**3. Требования к письменной экзаменационной работе.**

3.1. Письменная экзаменационная работа должна быть представлена в распечатанном виде.

3.2. Структура письменной экзаменационной работы должна включать: титульный лист, содержание, введение, основную часть, список используемой литературы, приложения.

*Введение* (актуальность темы,новые направления в приготовлении иподаче блюд по теме, краткая историческая справка: происхождение названий, технологических терминов, сведения из истории производства кулинарных блюд разрабатываемого меню).

*Основная часть состоит из разделов:*

*Технологическая часть:*

- меню комплексного обеда оформляется в виде таблицы:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюда | Выход (гр) | Калорийность блюд (ккал) | Продажная цена (руб.) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

- технологичекую характеристику блюд, которая включает в себя технологическую последовательность приготовления блюд, кулинарных изделий, подготовку сырья к работе, форму нарезки продуктов, режим термической обработки;

- организацию производства: описание организации рабочих мест по приготовлению блюд, используемого оборудования, инструментов, инвентаря;

- правила подачи блюд включают в себя особенности в оформлении, температуру подачи, посуду для отпуска;

- требования к качеству, сроки хранения.

 *Экономическая часть:*

- расчёт технологических карт блюд в виде таблицы:

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1 порцию (гр) | Норма на 3 порции (гр) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| выход |  |  |  |  |

- расчёт себестоимости сырья и продажной цены блюда в виде таблицы:

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма на 1 порцию (гр) | Норма на 100 порций (кг) | Цена за 1 кг или 1 штуку (руб.) | Сумма (руб.) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Сумма сырьевого набора в руб. |  |  |  |  |
| Себестоимость 1 порции в руб. |  |  |  |  |
| Наценка в % и руб. |  |  |  |  |
| Продажная цена в руб. |  |  |  |  |
| Выход в гр. |  |  |  |  |

- расчёт калорийности блюд комплексного меню оформляется в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Калорийность на 100 гр продукта в кал. | Количество продукта на 1 порцию в гр. | Калорийность продукта на 1 порцию в гр. |
|  |  |  |  |
| ИТОГО |  |  |  |

**Литература**

Приложения.

3.3 Оформление письменной экзаменационнойработы:

1. Письменная экзаменационная работа должна быть напечатана на одной стороне листа формата А4 (210 \* 297 мм). Размеры полей: левое, верхнее, нижнее - 20 мм, правое - 15 мм. Межстрочный интервал - 1,5. Размер шрифта - 12.
2. Письменная экзаменационная работа представляется в папке.
3. Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами (внизу, справа), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.
4. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.
5. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.
6. Основную часть ВКР следует делить на главы (разделы), подразделы, пункты и подпункты.
7. Главы, пункты, подпункты (кроме введения, заключения, списка использованной литературы и приложений) нумеруют арабскими цифрами, например: глава 1, раздел 1.1, подраздел 1.1.1, пункт 1.1.1.1.. Данная рубрикация текста должна отражать логику исследования.
8. Главы, разделы, подразделы должны иметь заголовки. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание раздела, располагаться в середине строки и быть написанными прописными буквами, без подчеркивания, отделяясь от текста межстрочными интервалами. В конце заголовка точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются.
9. Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) следует располагать в работе непосредственно после текста, где на них дается ссылка, или на следующей странице, если в указанном месте они не помещаются. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.
10. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Названия помещаются под иллюстрацией, при необходимости после названия рисунка помещают поясняющие данные.
11. Цифровой материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц. Таблицы следует располагать в работе непосредственно после текста, где они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.
12. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами, следуя порядковой нумерации в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица". Допускается нумерация таблиц в пределах раздела.
13. Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова "Таблица". Начинаются эти надписи с прописной буквы, точка в конце не ставится.
14. Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки со строчных, если последние подчиняются заголовку. Заголовки граф указываются в единственном числе.
15. Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы ее можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.
16. При переносе таблицы на другую страницу над ней помещают слова "Продолжение таблицы...", с указанием номера. Если заглавие таблицы велико, допускается его не повторять: в этом случае следует пронумеровать графы и повторить их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют.
17. Если цифровые или иные данные в какой-либо графе таблицы отсутствуют, то ставится прочерк.
18. Если все показатели, приведенные в таблице, выражены в одной и той же единице, то ее обозначение помещается в скобках после заголовка.
19. Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры, математические знаки, знаки процента и т.п. не допускается.
20. При наличии в разделе небольшого по объему цифрового материала его нецелесообразно оформлять в виде таблицы, а следует давать в тексте.

3.4. Окончательно оформленная работа подписывается автором и представляется студентом руководителю не позднее сроков, определенных данным Положением.

Практическая часть выпускной квалификационной работы может включать в себя изготовление изделий в соответствии с выбранной тематикой ВКР.

**4. Отзыв на письменную экзаменационную работу** (Приложение 5)

4.1. Отзыв должен включать:

1. Общая характеристика работы.
2. Актуальность темы.
3. Глубина и полнота раскрытия темы.
4. Объем и степень разработки основных разделов работы.
5. Сделаны выводы.
6. Положительные стороны работы .
7. Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями…….
8. Недостатки в оформлении работы.
9. Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы………
10. Характеристика графической (творческой) части работы.
11. Степень выполнения общих требований к графической части.
12. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы.
13. Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.
	1. Содержание отзыва доводится до сведения выпускника не позднее, чем за три дня до защиты ВКР.

**5.Порядок подачи и рассмотрения апелляций**

5.1 По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее апелляция).

5.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

 Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

5.3 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

5.4 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

5.5 Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий.

 Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

5.6 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

 Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

 Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

5.7 Рассмотрение апелляции не является пересдачей государственной итоговой аттестации.

5.8 При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

-об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

-об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

 В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

5.9 Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

 Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

5.10 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника выставления новых.

5.11 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

 Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

5.12 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

5.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

# Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

**Группа разработчиков**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Руководители группы**

|  |  |
| --- | --- |
| ФИО | Организация, должность |
|  |  |
|  |  |

**Приложение 4 к ОПОП**

**Министерство образования и науки Республики Бурятия**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»**

**ГБПОУ КТИНЗ**

С учетом мнения УТВЕРЖДЕНА

Студенческого совета Приказом директора

Протокол от 28.06.2022 № № 240/2 от 28.06.2022

С учетом мнения

Совета родителей

Протокол от 28.06.2022 № 3

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

для обучающихся на базе основного общего образования

профессии 43.01.09 Повар, кондитер

 **Иволгинск, 2022**

 Программа воспитания ГБПОУ «КТИНЗ » разработана на основании Федерального закона от 31.07.2020 года № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся в соответствии с Примерной рабочей программой воспитания для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования и (или) по программам профессионального обучения «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования, 2021.

**СОДЕРЖАНИЕ**

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименованиепрограммы | Примерная рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар,кондитер |
| Основания дляразработкипрограммы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:-Конституция Российской Федерации;-Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;-Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении измене-ний в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);-распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;- Федеральный государственный образовательный стандарт среднегопрофессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер,утвержденный приказом Министерства образования и наукиРоссийской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569- Профессиональный стандарт «Повар, кондитер» (утвержден приказомМинистерства труда и социальной защиты Российской Федерации от29.09.2014 г. № 667, зарегистрирован Министерством юстицииРоссийской Федерации 19.11.2014 г., регистрационный № 34779) |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитиеОбучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных компетенций квалифицированных рабочих на практике. |
| Задачипрограммы | формирование единого воспитательного пространства, создающегоравные условия для развития обучающихся ГБПОУ «КТИНЗ»;– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся вобщественно-ценностные социализирующие отношения;– формирование у обучающиеся общих ценностей, моральных инравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развитиягосударства;– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывностипроцесса воспитания. |
| Сроки реализациипрограммы | на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10месяцев |
| Исполнителипрограммы | Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители,мастера производственного обучения, преподаватели, педагог-психолог,социальный педагог, педагоги дополнительного образования, членыстуденческого совета, представители родительского комитета,представители организаций – работодателей, 43.00.00 Сервис и туризм |

 Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и

задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.) и примерной рабочей программой воспитания по УГС 43.00.00 Сервис и туризм (утв. решением ФУМО СПО УГПС 43.00.00 Сервис и туризм, протокол от 28.06.2021 г. № 01)

 Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред.

Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная

на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

 При разработке формулировок личностных результатов учтены требования Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания** | **Код личностных результатов реализации****Программы воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.  | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.  | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.  | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Выбирающий оптимальные способы решения профессиональных задач на основе уважения к заказчику, понимания его потребностей | **ЛР 13** |
| Принимающий и исполняющий стандарты антикоррупционного поведения | **ЛР 14** |
| Проявляющий способности к планированию и ведению предпринимательской деятельности на основе понимания и соблюдения правовых норм российского законодательства | **ЛР 15** |

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы[[4]](#footnote-4)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины**  | **Код личностных результатов реализации программы воспитания**  |
| ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15.ЛР 1, ЛР 2,  |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. ЛР 1, ЛР 2, |
| ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ЛР 1, ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15. |

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки
к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
* проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе
на благо Отечества;
* проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных
на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических,
военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
* добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
* проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
* демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
* демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
* проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
* участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
* проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

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

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

**3.1.** **Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Примерная рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации. Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

* Конституция Российской Федерации;
* Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
* Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);
* распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1543 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии

 - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569

- Профессиональный стандарт «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 г. № 667, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19.11.2014 г., регистрационный № 34779)

**3.2.** **Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Реализация рабочей программы воспитания обеспечивается кадровым составом, включающим директора, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, заместителем директора по учебной работе, заместителем директора по УПР, заведующих учебными отделениями, социальных педагогов, педагогов-психологов, кураторов, преподавателей педагогов дополнительного образования. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Среди преподавателей и мастеров производственного обучения работают выпускники нашего учебного заведения, что позволяет продолжить традиции колледжа.

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

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно- эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам. Аудиторный фонд колледжа состоит из специализированных кабинетов, учебно-производственных мастерских и лабораторий. Имеются методический кабинет, лаборатория – цифровых компетенций. Кроме них, имеются актовый зал, спортивный зал, спортивная площадка, тренажерный зал в общежитии.

**3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой,
интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации [Сообщество ВЕСТНИК КТИНЗ](https://vk.com/public187897247), [*ктинз.рф*](https://xn--g1abfnx.xn--p1ai/)

**РАЗДЕЛ 4.** **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПРИНЯТО**

решением педагогического совета

ГБПОУ КТИНЗ

Протокол № 3 от 28 июня 2022

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности укрупненная группа 43.01.09 Повар, кондитер

 на период 2022- 2026 г.г.

**Иволгинск, 2022**

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

**Российской Федерации**, в том числе:

1. «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
2. «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
3. «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
4. «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;
5. отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
6. Движения «Ворлдскиллс Россия»;
7. Движения «Абилимпикс»;

**Субъектов Российской Федерации** (*в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий*), в том числе «День города» и др. а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники:**

31 января - Международный день ювелира

19 апреля – День Российской полиграфии

2-е воскресенье июня - День работников текстильной и легкой промышленности в России

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание и формы деятельности***.* | **Участники** | **Место проведения** | **Ответственные** | **ЛР** | **Наименование модуля** |
| **АВГУСТ** |
| **24-****25** | **Родительские собрание для нового набора** | Родителиобучающихся 1 | Актовый зал УК№ 1 | Заместитель директора по УВР,заведующие отделениями, |  | «Взаимодействие с родителями» |
|  |  | курса |  | классные руководителипедагоги-организаторы, | 12 |  |
|  |  |  |  | педагоги-психологи, |  |  |
|  |  |  |  | социальные педагоги |  |  |
| **СЕНТЯБРЬ** |
| **1** | **День знаний.**Кураторские часы:Лекция, беседа, дискуссия:«Мои права и обязанности» (знакомство Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка, приказом о запрете курения идругими локальными актами). | Обучающиеся всех курсов | Учебныеаудитории, актовый зал | Заместитель директора по УВР, классные руководители | 1, 2, 3,7, 8 | «Ключевые дела ПОО»«Кураторство и поддержка»«Учебное занятие»«Профессиональный выбор»«Взаимодействие с родителями» |
| **2-11** | Анкетирование студентов с целью составления психолого- педагогических характеристик,формирования социального паспорта групп, выявления студентов,склонных к девиантному поведению, организации психолого-педагогического сопровождения. | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители , педагог-психолог | 1, 3, 4,9 | «Ключевые дела ПОО»«Правовое сознание» |
| **2** | **День окончания Второй Мировой войны**: классный час - семинар | Обучающиеся | Учебныеаудитории | Преподаватели истории,классные руководители | 1, 5, 6 | «Ключевые делаПОО» |
| **3** | **День солидарности в борьбе с терроризмом**. Классный час -семинар, посвященный памяти жертв террористических атак, в рамкахакции посвященной Дню солидарности в борьбе стерроризмом | Обучающиеся всех курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели ОБЖ и БЖД | 1, 2, 3 | «Ключевые дела ПОО» |
| 20-30 | «Веревочный курс» | Обучающиеся 1 курса | Помещение и территория колледжа,«ЧЕпарк» | Заместитель директора по УВР, классные руководители , члены Студенческогосовета | 7, 9, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| **6** | Урок- беседа, посвященный Международному дню распространения грамотности проводится в рамках тематики занятий по учебному предмету"Русский язык/Родной язык" | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Председатель цикловой комиссии гуманитарных, преподаватели дисциплины«Русский язык», «Литература» | 5, 8, 11 | «Кураторство и поддержка» |
| **8** | Введение в специальность: учебная экскурсия по лабораториям,специализированным кабинетам или на предприятия работодателей | Обучающиеся 1 курса, кураторы обучающиеся выпускных групп | Актовый зал, учебныеаудитории, возможно проведение на площадке организации работодателей | Заместитель директора по УПР, профессионального модуля,классные руководители , члены Студенческого совета | 2, 13,14, 15 | «Ключевые дела ПОО»«Профессиональный выбор»«Цифровая среда»«Организация предметно-эстетической среды» |
| 20-25 | Неделя здорового образа жизни. Правовые часы в рамках недели ЗОЖ "Я - гражданин России" с участием работников правоохранительных органов, медицинских работников (примерная тематика):* ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
* Законодательство РФ об
 | Обучающиеся 2,3 курса | актовый зал,спортивный зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители , представители работников правоохранительных органов,специализированныхмедицинских учреждений | 1, 2, 3,9, 10,12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | ответственности за оборотнаркотических средств и психотропных веществ. |  |  |  |  |  |
| 6-25 | Организация работы творческих коллективов. Вовлечениеобучающихся в работу по интересам. | Обучающиеся всех курсов | Учебныеаудитории, актовый зал | Директор, заместитель директора по УВР | 2, 5, 7,8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 6-25 | Вовлечение обучающихся вдеятельность Волонтерского центра , Ресурсного центра по поддержке добровольчества в сферекультуры безопасности и ликвидации чрезвычайных ситуаций | Обучающиеся всех курсов | Учебныеаудитории, | Заместитель директора по УВР, руководитель Волонтерского движения «Надежда»  | 2, 5, 6,12 | «Молодежные общественные объединения» |
| 2-30 | Организация работы спортивныхсекций. Вовлечение обучающихся в спортивные секции | Обучающиеся всех курсов | Спортивный зал | Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитанием преподаватели физическойкультуры | 1, 3, 7,9 | «Ключевые дела ПОО» |
| 30 | Отчетно-перевыборная конференция Студенческого актива. Выбор актива Студенческого совета | ЧленыСтуденческого актива,заинтересованны е обучающиеся | Актовый зал, , конференц-зал, возможно проведение в онлайн формате | Заместитель директора по УВР, председатель Студенческогосовета | 1, 2, 3 | «Молодежные общественные объединения»«Студенческоесамоуправление» |
| 15 | Отчетно-перевыборная конференция Научного Студенческого общества (далее НСО). Утверждение плана работы НСО на учебный год. | Члены СНО,заинтересованны е обучающиеся | Актовый зал, , конференц-зал, возможно проведение в онлайн формате | Заместитель директора по УР, Студенческого общества | 1, 2, 3,13, 14,15 | «Молодежные общественные объединения»«Студенческоесамоуправление» |
| 21 | **День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год):**лекция, семинар, квесты | Обучающиеся всех курсов | Площадки городских музеев,выставочных комплексов,библиотек | Преподаватели истории, члены Студенческого совета | 1, 2, 3,5, 8 | «Ключевые дела ПОО»;«Молодежные общественные объединения» |
| 27 | **Всемирный день туризма:**туристическая экскурсия наусмотрение администрации колледжа | Активисты из числаобучающихся разных курсов, членыСтуденческого совета | Место проведенияопределяетсяадминистрацией посогласованию с участниками мероприятия, с их законными представителями | Директор, заместительдиректора по УВР, кураторы,  | 5, 7, 9,10, 11,12 | «Ключевые дела ПОО» |
| **ОКТЯБРЬ** |
|  | День пожилых людей | 1-3 курс | Территория колледжа | Председатель профсоюза, классные руководители, члены Студенческого совета, родители | ЛР 4, | «Студенческое самоуправление»«Молодежные общественные объединения»«Цифровая среда» |
| 5 | **День Учителя:** праздничный концерт, подготовленный силами обучающихся | Обучающиеся участники праздничного концерта,преподаватели и администрацияколледжа | Актовый зал, | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, родители | 1, 4, 6,7, 11 | «Взаимодействие с родителями»«Ключевые дела ПОО» |
| 4. | Экологическая выставка: "Все цвета ОСЕНИ" | Обучающиеся 1 курса | Холлы и вестибюлиздания колледжа | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, педагоги-организаторы, родители | 2, 5,10, 11 | «Ключевые дела ПОО»«Организация предметно- пространственной среды» |
| По граф ику | Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамкахВсероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче | Обучающиеся 2, 3 курса | Учебные аудитории | Руководитель СНО«Исследователь», преподаватели дисциплин "Экология", "География" | 2, 9,10, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| По граф ику | Общероссийская образовательная акция «Всероссийскийгеографический диктант» | Обучающиеся2, 3 курса, члены СНО | Учебные аудитории | Преподавателипрофессиональных дисциплин, педагоги-организаторы | 2, 13,14, 15 | «Ключевые дела ПОО» |
| 11-24 | Участие в «Эко –марафоне «Сдай макулатуру-спаси дерево!». | Обучающиеся всех курсов | Городские территории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета. | 2, 9,10, 11 | «Ключевые дела ПОО»«Организация предметно- пространственной среды» |
| 9-30 | Родительское собрание: предмет обсуждения - качество освоения обучающимися основнойпрофессиональной образовательной программы | Родители и законныепредставители обучающихся | Актовый зал, учебныеаудитории | Директор, Заместительдиректора по УВР, заместитель директора по УР, заведующие отделениями, кураторы | 2, 12, | «Взаимодействие с родителями» |
| 1-31 | Занятия в спортивных секциях, студиях, кружках, творческих коллективах | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, педагоги-организаторы | 2, 9,10, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| 27 -30 | День бурятского языка | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета. | 1, 4, 6,7, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| **30** | **День памяти жертв политических репрессий:** классный час, беседа,дискуссия, студенческая конференция | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, педагоги-организаторы,Преподаватели | 1, 2, 5,8, 12 | «Ключевые дела ПОО» |
| **НОЯБРЬ** |
| 1. | **День народного единства:**Фестиваль дружбы народов, урок, концерт, студенческая конференция; конкурс-викторина «День народного единства» | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | ЛР 1, | «Студенческое самоуправление»«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда» |
| 3-8 | Участие в Большом этнографическом диктанте | Обучающиеся всех курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители,  | 2, 13,14, 15 | «Ключевые дела ПОО» |
| 10 | Мероприятия, посвященныеМеждународному дню студенчества. | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители | 1, 5, 8,9, 11,12 | «Ключевые дела ПОО» |
| 8-27 | "Что такое профессиональная этика и принцип профессиональногоскептицизма?" Проведениетематических классных часов, мастер– классов, викторин по профилю специальности | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Заместитель директора по УПР , преподавателипрофессиональных модулей | 3, 13,14, 15 | «Профессиональный выбор» |
| **По граф ику** | День открытых дверей | членыСтуденческого совета,активисты | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории ПОО | Директор, заместители директора, заведующиеотделениями, заведующие лабораториями | 1, 3, 7,12, 14,15 | «Студенческоесамоуправление»«Конкуренция и партнерство» |
| **19-****26** | «Твоя активная позиция» - циклвстреч с администрацией колледжа. Час директора | членыСтуденческого совета,заинтересованны е обучающиеся | Актовый зал, | Заместитель директора по УВР, председатель Студенческогосовета | 1, 2, 3, | «Студенческоесамоуправление» |
| 28 | **День матери:** фотогалерея на тему "Моя любимая мама", конкурс тематических сочинений о любви к матери, о семейных ценностях | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители | 6, 7, 12 | «Взаимодействие с родителями» |
| 1-30 | Занятия в спортивных секциях, театральных студиях, кружках, творческих коллективах | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания, преподаватели физкультуры | 2, 9,10, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| **ДЕКАБРЬ** |
| 1-20 | Мероприятия в группах, посвященные Дню ПамятиНеизвестного Солдата, героям Великой Отечественной войны,городам героям, городам трудовой славы | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, спортивная площадка,учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, преподаватели истории | 1, 2, 3,5, 6 | «Ключевые дела ПОО» |
| **5** | Международный день добровольца в России. Беседы по группам одобровольцах-волонтерах, формирование групп волонтеров, мероприятия помощи в рамкахволонтерского движения | Обучающиеся всех курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, социальный педагог | 1, 2, 3,5, 6 | «Ключевые дела ПОО» |
| **По граф ику** | Международная акция «Тест по истории Отечества» проводится в рамках федерального проектаМолодежного парламента «Каждый день горжусь Россией!». | Обучающиеся всех курсов | Актовый и /или зал для конференций | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, преподаватели истории | 1, 5, 7,8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **9** | **День Героев Отечества:**виртуальная выставка, галерея портретов: «Мои родственники в дни Великой Отечественной войны»; Онлайн-экскурсия по Городам-героям<https://clck.ru/RADAD> | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, холл, вестибюль | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, родители обучающихся | 1, 2, 5,6, 8, 12 | «Ключевые дела ПОО»«Цифровая среда» |
| **12** | **День Конституции Российской****Федерации:** торжественная линейка, открытые уроки по дисциплине"Обществознание" | Обучающиеся всех курсов, члены СНО | Холл,вестибюль учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, преподаватели обществознания | 1, 2, 3,7, 8,13, 14,15 | «Кураторство и поддержка» |
| **27** | **Новогоднее представление, шоу- программа** | Члены творческих коллективов,приглашенные обучающиеся колледжа | Актовый зал | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 5, 7, 8,9, 11,12 | «Взаимодействие с родителями»«Организация преметно- пространственной среды» |
| **ЯНВАРЬ** |
| 17-31 | Правовые часы «Я - гражданин России» с участием работниковправоохранительных органов, | Обучающиеся всех курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, , члены Студенческогосовета,  | 1, 2, 3,9 | «Ключевые дела ПОО»«Правовое сознание» |
|  | правозащитников и др:* Правонарушения и виды

административной ответственности, уголовная ответственность за некоторые преступления;* Молодежный экстремизм сегодня: ксенофобия, экстремизм в

молодежной среде, противодействие экстремисткой деятельности всоответствии с законом РФ |  |  | преподаватели правовых дисциплин, представители правоохранительных органов |  |  |
| **13-****31** | Участие в городских, районных, областных мероприятиях, посвященных распространению цифровой грамотности средиместного населения с привлечением обучающихся колледжа, участие в проектах: "Россия - странавозможностей"; "Большая перемена"; "Волонтер цифровой грамотности вфинансовой сфере", "Я молодой предприниматель" и др. | Обучающиеся всех курсов | Открытые площадки региональных органов власти, ведущихорганизаций - работодателей | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители, преподаватели информатики | 2, 4,11, 13,14, 15 | «Ключевые дела ПОО»«Цифровая среда» |
| **19-****22** | Круглый стол "Встреча с представителями работодателей, бывшими выпускниками".Организация встреч с работниками Центра занятости населения | Обучающиеся выпускных групп | Актовый зал, учебныеаудитории, открытые площадки организаций -работодателей, центразанятости населения | Заместитель директора по УПР, преподавателипрофессиональных модулей, классные руководители, выпускных групп | 4, 12,13, 14,15 | «Профессиональный выбор» |
| **25** | **«Татьянин день» (праздник****студентов)** Экскурсии, посещение выставочных центров, театров, зимних развлекательных центров, ледовых арен, городских спортивныхплощадок | Обучающиеся всех курсов | Открытые городские площадки | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители, родители | 9, 11,12 | «Ключевые дела ПОО |
| **27** | **День снятия блокады Ленинграда.** Мероприятия в рамках акции: День снятия блокады Ленинграда:классный час - беседа, фотогалерея, виртуальная экспозиция. | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческогосовета, педагоги-организаторы, кураторы, преподаватели истории | 1, 2, 5,6, 12 | «Ключевые дела ПОО»;«Цифровая среда» |
| **ФЕВРАЛЬ** |
| **2** | **День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)** | Обучающиеся всех курсов, представители волонтерскогодвижения, члены Студенческогосовета, СНО | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители, преподаватели истории | 1, 2, 3,5, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **По отде льно му план****у** | **Месячник военно-патриотической и спортивной работы** | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, , члены Студенческого совета, классные руководители, представители МЧС | 1, 2, 3,5, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **8** | **День русской науки:** студенческая конференция, круглый стол,дискуссия. Выбор тематикипредоставляется образовательной организации самостоятельно. | Обучающиеся всех курсов, члены СНО | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УР, преподавателипрофессиональных модулей. | 4, 7, 8,10, 13,14, 15 | «Профессиональный выбор»;«Цифровая среда» |
| По граф ику | Проведение тренингов делового общения в группах | Обучающиесястарших курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, преподаватели учебной дисциплины «Психология общения» | 2, 3, 7,9, 11,12, 13,15 | «Кураторство и поддержка» |
| 21 | Международный день родного языка. Конкурс эссе, сочинений на тему:«Героями своими мы гордимся» | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели русского языка | 1, 5, 6,7, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **22** | Мероприятие «День белых журавлей». День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители,  | 1, 2, 5,8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **22-****28** | Мероприятия в рамках акции"Русские традиции": развлекательная шоу программа "Широкая масленица" | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал, столовая | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 2, 5, 8,9 | «Ключевые дела ПОО»«Организация предметно- пространственной среды» |
| По графику | Проведение праздника «Белый месяц» | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители,  | 1, 2, 5,8 | «Ключевые дела ПОО» |
| **МАРТ** |
| **8** | **Международный женский день** | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал,спортивный зал | Заместитель директора по УВР, члены Студенческогосовета, классные руководители,  | 5, 6, 7,8, 11,12 | «Ключевые дела ПОО» |
| 22 | Единый день профилактики дорожно- транспортного травматизма«Студенчество за безопасность на дорогах» | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители, представителиправоохранительных органов | 3, 7, 9 | «Кураторство и поддержка»«Правовое сознание» |
| **18** | **День воссоединения Крыма с Россией.** Лекция -беседа, классный час, фотогалерея, выпуск стенгазет. | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета. | 1, 2, 5,6, 7, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 24 | Выставка творческих работ студентов | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УПР, классные руководители, члены Студенческого совета, мастера п\о | 1, 2, 5,6, 7, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 25 | Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамкахВсероссийского фестиваляэнергосбережения: «Вместе Ярче!» | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеАудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета,  | 3, 10,12 | «Ключевые дела ПОО» |
| **АПРЕЛЬ** |
| 12 | **День космонавтики:** Онлайн-выставка в честь 60-летия полета в космос Юрия Гагарина в Московском планетарии | Обучающиеся 1 курса | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 1, 5, 9,10 | «Ключевые дела ПОО»«Цифровая среда» |
| 14 | Проведение ежегодной школы актива Студенческого Совета | Обучающиеся всех курсов, членыСтуденческого совета,активистыстуденческогосамоуправления | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета,  | 1, 2, 7,9, 11 | «Студенческоесамоуправление» |
| **19-28** | **Проведение Декады памяти Д-Н. Дугарова одного из основателей художественного отделения колледжа** | Обучающиеся всех курсов, членыСтуденческого совета,активистыстуденческогосамоуправления | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УПР, классные руководители, члены Студенческого совета,  | 1, 2, 7,9, 11 | «Профессиональный выбор»;«Ключевые дела ПОО»«Студенческоесамоуправление» |
| 30 | Тематический урок по ОБЖ | Обучающиеся 1 курса | Учебные аудитории | преподаватель –организаторОБЖ, преподаватели ОБЖ и БЖ | 1, 3, 7,9 | «Кураторство и поддержка» |
| По графику | Участие в Экологической акции«Зеленый десант», «Чистый город». | Обучающиеся всех курсов | Территория колледжа, села | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 1, 4, 10 | «Взаимодействие с родителями»«Организация предметно- пространственной среды» |
| По графику | Участие в акции Международный исторический «Диктант победы» | Обучающиеся всех курсов | Учебные аудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, преподаватели истории | 1, 5,6,7 | «Ключевые дела ПОО» |
| **МАЙ** |
| **1** | **Праздник весны и труда.** | Обучающиеся всех курсов | Территория колледжа и города | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета |  | «Взаимодействие с родителями» |
| **5** | Уроки мужества: «Они знают цену жизни». Встречи с ветеранами тыла, ветеранами Великой Отечественной войны, Афганистана, войны вЧеченской республике | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 1, 2, 5,7, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 4-14 | Участие в городских, районных, областных мероприятиях патриотической направленности.Экскурсии в музеи боевой славы | Обучающиеся 1 курса | Открытые городские площадки | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 1, 2, 5,6, 7, 8 | «Ключевые дела ПОО» |
| 9 | **День Победы** Участие в городских мероприятиях, посвященныхпразднованию Дня Победы: возложение цветов; участие в акции"Бессмертный полк" и др. | Обучающиеся всех курсов | Открытые городские площадки | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 1, 2, 5,7, 8, 12 | «Ключевые дела ПОО» |
| **По граф ику** | Спортивные мероприятия посвященные годовщине Победы в ВОВ | Обучающиеся всех курсов | Городские стадионы, открытые городские площадки,улицы, скверы | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета руководитель физвоспитанием | 1, 7, 9, | «Ключевые дела ПОО» |
| **15** | Классный час на тему:«Международный день семьи» | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета | 7, 8, 12 | «Взаимодействие с родителями» |
| **24** | **День славянской письменности и культуры** | Обучающиеся 1-2 курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета преподаватели русского языка | 5, 8,11, 12 | «Ключевые дела ПОО» |
| **26** | **День российского предпринимательства****"Тематические студенческие научно-практические конференции по предпринимательству: «Я – начинающий предприниматель»** | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УПР, преподавателипрофессиональных модулей, кураторы выпускных групп преподавателипрофессиональных модулей, | 1, 3, 4,7, 13,14, 15 | «Профессиональный выбор» |
| **ИЮНЬ** |
| **1** | **Международный день защиты детей:** фотогалерея, оформление студенческих газет, репортажей, ведение странички в социальныхсетях | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, холл, сайт, группа всоциальных сетях | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета , социальный педагог | 1, 3, 7,12 | «Взаимодействие с родителями»«Цифровая среда» |
| **6** | **Пушкинский день России:**литературный вечер, конкурс стихов | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета , преподаватель литературы | 5, 7, 11 | «Ключевые дела ПОО» |
| **12** | **День России. Классный час на тему: «День России»** | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители, члены Студенческого совета, преподаватели истории | 1, 2, 3,6, 7, 9 | «Ключевые дела ПОО» |
| 7 | Классный час "Я патриот своего учебного заведения", приглашение выпускников специальности | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УПР, преподавателипрофессиональных модулей, классные руководители выпускных групп, преподавателипрофессиональных модулей | 1, 4,13, 14,15 | «Ключевые дела ПОО»;«Кураторство и поддержка» |
| **22** | **День памяти и скорби -день начала** | Обучающиеся | Актовый зал, | Заместитель директора по УВР, | 1, 2, 5, | «Ключевые дела |
|  | **Великой Отечественной Войны** | всех курсов | конференц-зал, учебныеаудитории | классные руководители члены Студенческого совета, преподаватели истории | 6, 12 | ПОО» «Студенческое самоуправление»«Волонтерское движение «Цифровая среда |
| **27** | **День молодежи** | Обучающиеся всех курсов | Актовый зал, конференц-зал, учебныеаудитории | Заместитель директора по УВР, классные руководители , члены Студенческого совета, преподаватели истории | 1, 2, 5,8, 9, 11 | «Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»«Молодежные общественные объединени»«Цифровая среда |
| **ИЮЛЬ** |
| **8** | **День семьи, любви и верности** | Обучающиеся | На страницах соцсетей,городскихплощадках | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители  | 12 | «Взаимодействие с родителями» |
| **АВГУСТ** |
| **22** | **День Государственного Флага Российской Федерации** | Обучающиеся, | На страницах социальныхсетей, городских площадках | Заместитель директора по УВР, члены Студенческого совета, классные руководители , преподаватели истории | 1, 2, 3,5, 8, 1011 | «Взаимодействие с родителями»«Студенческоесамоуправление»«Молодежные общественные объединения»«Цифровая среда |
| **23** | **День воинской славы России (Курская битва, 1943)** |
| **27** | **День российского кино** |
| **25- 28** | **Родительские собрание для нового набора** | Родители обучающихся 1 курса | Актовый зал | Заместитель директора по УВР, заведующие отделениями, классные руководители групп нового набора, педагог-психолог,социальный педагог | 12 | «Взаимодействие с родителями» |

**Приложение 4 к ОПОП**

- Приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА выпускников.

- График проведения защиты ВКР.

- Приказ о закреплении тем ВКР.

- Приказ директора о допуске обучающихся учебной группы к ГИА.

- Примерный перечень тем ВКР.

**Приложение**

**ПРОТОКОЛ**

От «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г., заседания государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ обучающимися

ГБПОУ «Колледж традиционных искусств народов Забайкалья»

Профессия/специальность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

 группа: \_\_\_\_\_\_

Председатель государственной экзаменационной комиссии: **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Члены государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрев результаты промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, защиты выпускных практических квалификационных работ и письменных экзаменационных работ, комиссия постановила:

Присвоить квалификацию и выдать соответствующий документ об окончании колледжа, указанным в списке обучающимся:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Дата рождения | Оценка защиты письменной экзаменационной работы | Оценка защиты выпускной практической квалификационной работы | Оценка выпускной квалификационной работы | Присвоена квалификация | Заключение о выдаче документа |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |

Председатель государственной экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены государственной экзаменационной комиссии:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. Директор ГБПОУ КТИНЗ

**Оценочная ведомость ГОСУДАРСТВЕННОЙ итоговой АТТЕСТАЦИИ №**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, обучающейся по профессии/специальности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ФИО код и наименование профессии/специальности

Тема выпускной квалификационной работы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Проверяемые общие компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ОК 1 |  |
| ОК 2 |  |
| **Проверяемые профессиональные компетенции** |  |
| ПК 1.  |  |
| ПК 2.  |  |
| **Вопросы членов ГЭК, заданные выпускнику** | **оценка за ответ** |
|  |  |
|  |  |
| **Оценка защиты письменной экзаменационной работы** |  |  |
| **Оценка защиты выпускной практической квалификационной работы** |  |  |
| **ОЦЕНКА ЧЛЕНОВ ГЭК ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЗАЩИТЫ****ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ** |  |  |

Рассмотрев результаты промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, экзаменов квалификационных по профессиональным модулям, защиты выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы, комиссия постановила:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ присвоить квалификации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

Дата: «\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_\_\_\_ г.

Председатель государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены государственной экзаменационной комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 МП Директор ГБПОУ КТИНЗ:

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ (12)**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

 **ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**КОЛЛЕДЖ ТРАДИЦИОННЫХ ИСКУССТВ НАРОДОВ ЗАБАЙКАЛЬЯ (10)**

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 шифр профессии (10)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

профессия

К защите допущена (12)

Зам. директора по УПР **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (14)**

**(ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ РАБОТА) (12)**

Тема:**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Работу выполнил(а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающийся (аяся)\_\_\_\_\_группы

Руководитель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_200\_\_г.

 (подпись, Ф.И.О.)

с.Иволгинск

**Приложение**

**ОТЗЫВ**

**о выполнении** **письменной экзаменационной работы**

1. Общая характеристика работы.

*Актуальность темы.*

*Глубина и полнота раскрытия темы.*

*Объем и степень разработки основных разделов работы.*

*Сделаны выводы.*

1. Положительные стороны работы .

*Работа дополнена иллюстрациями, фотографиями, рекомендациями…….*

1. Недостатки в оформлении работы

*Небрежность, нарушение общих требований к оформлению выпускной квалификационной работы………*

1. Характеристика графической (творческой) части работы.

*Степень выполнения общих требований к графической части.*

1. Степень самостоятельности обучающегося при разработке вопросов темы

*Требовались ли дополнительные консультации при написании работы, отдельных тем, разделов.*

**Оценка работы руководителем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Руководитель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  ( подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_200\_ г.

**Примерные темы практических работ**

**Повар III разряд**

**Кондитер III разряд**

1. Приготовление холодной закуски: Салат «Весна» (№62)

Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)

Приготовление второго блюда: Птица, тушенная в соусе с рисом отварным (№643, №682, №759)

Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Невский» (№103)

1. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)

Приготовление первого блюда: Суп молочный с макаронными изделиями (№235)

Приготовление второго блюда: Котлеты домашние с картофельным пюре (№611, 694, 759)

Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Лакомка» (№104)

1. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61)

Приготовление первого блюда: Суп – лапша домашняя (№218)

Приготовление второго блюда: Зразы картофельные с соусом (№332, 783)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка с орехами (№108)

1. Приготовление салата: Салат «Летний» (№70)

Приготовление первого блюда: Суп – пюре из птицы (№251)

Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка Дорожная (№110)

1. Приготовление холодной закуски: Жареная рыба под маринадом (№140)

Приготовление первого блюда: борщ флотский (№174)

Приготовление второго блюда: Зразы рыбные рубленые с рисом (№513, 683)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка российская (№115)

1. Приготовление салата: Картофельный с сельдью (№72)

Приготовление первого блюда: Суп молочный с рисовой крупой (№136)

Приготовление второго блюда: Бефстроганов из телятины с рисом отварным (№561, 682)

Приготовление кондитерского изделия: Пирог бисквитный солнечный (№116)

1. Приготовление холодной закуски: Яйца под майонезом с гарниром (№108)

Приготовление первого блюда: Суп картофельный с макаронными изделиями (№208)

Приготовление второго блюда: Котлеты картофельные с соусом (№330, 801)

Приготовление кондитерского изделия: Кекс столичный (№425)

1. Приготовление салата: Салат столичный (№98)

Приготовление первого блюда: Уха рыбацкая (№270)

Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)

Приготовление кондитерского изделия: Кекс чайный (№444)

1. Приготовление салата: Салат витаминный (№82)

Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты с картофелем (№187)

Приготовление второго блюда: Рыба, запеченная в сметанном соусе, с картофелем жареным (№504, 695)

Приготовление кондитерского изделия: Кекс творожный с изюмом (449)

1. Приготовление винегрета: Винегрет с сельдью (№101)

Приготовление первого блюда: Суп картофельный с бобовыми (№206)

Приготовление второго блюда: Курица, тушенная в соусе с овощами (№649, 759)

Приготовление кондитерского изделия: Кекс весенний (№459)

1. Приготовление салата: Маринованная свекла (№85)

Приготовление первого блюда: Щи из свежей капусты (№186)

Приготовление второго блюда: Говядина тушеная с черносливом и макаронными изделиями (№597, 688)

 Приготовление кондитерского изделия: Рулет фруктовый (№471)

1. Приготовление салата: Салат из маринованной свеклы с яблоками (№87)

Приготовление первого блюда: Суп картофельный с рыбными фрикадельками (№210)

Приготовление второго блюда: Рагу из баранины (№595)

Приготовление кондитерского изделия: Коржик молочный (№102)

1. Приготовление салата: Салат картофельный с сельдью (№72)

Приготовление первого блюда: Солянка сборная мясная (№227)

Приготовление второго блюда: Азу (596)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Ватрушка с повидлом (№1058)

1. Приготовление винегрета: Винегрет рыбный (№105)

Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)

Приготовление второго блюда: Зразы, рубленные с картофельным пюре (№614, 694, 762)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Кулебяка (№1063)

1. Приготовление винегрета: Овощной (№100)

Приготовление первого блюда: Суп – пюре из плодов (№293)

Приготовление второго блюда: Мусс яблочный (№902)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Расстегай (№1060, 1052)

1. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные рыбным салатом (№117)

Приготовление первого блюда: Суп картофельный с пельменями (№214)

Приготовление второго блюда: Рагу из овощей (№321)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Пирожки жареные (№1050)

1. Приготовление холодной закуски: Яйца, фаршированные сельдью и луком (№110)

Приготовление первого блюда: Борщ с черносливом и грибами (№172)

Приготовление второго блюда: Фрикадельки рыбные с томатным соусом и рисом отварным (№517, 682)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Пирожки печеные с повидлом (№1052)

1. Приготовление холодной закуски: Помидоры, фаршированные яйцом и луком (№115)

Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)

Приготовление второго блюда: Сырники из творога и картофеля (№464, 798)

Приготовление кулинарного изделия: Кулебяка (№ 1050, 1063)

1. Приготовление салата: Салат из свеклы с сыром и чесноком (№88)

Приготовление первого блюда: Уха ростовская (№269)

Приготовление второго блюда: Котлеты домашние в молочном соусе с картофелем жареным (из вареного) (№611, 794)

Приготовление кулинарного изделия: Пирожки печеные (№1052, 1072)

1. Приготовление салата: Салат мясной (№97)

Приготовление первого блюда: Суп – пюре из картофеля (№240)

Приготовление второго блюда: Биточки манные с соусом абрикосовым (№399, 838)

Приготовление кондитерского изделия: Ватрушки венгерские (№1059)

1. Приготовление салата: Винегрет с сельдью (№101)

Приготовление первого блюда: Рассольник домашний (№196)

Приготовление второго блюда: Плов из свинины (№601)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Кулебяка (№ 1052, 1063)

1. Приготовление салата: Салат Овощной (№100)

Приготовление первого блюда: Суп - пюре из зелёного горошка (№248)

Приготовление второго блюда: Поджарка из свинины с картофельным пюре (№562, 694)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Чебуреки (№1057)

1. Приготовление салата: Салат из свежих помидоров со сладким перцем (№61).

Приготовление первого блюда: Суп-лапша по-бурятски (Бурятская кухня).

Приготовление второго блюда: Шницель натуральный рубленый с картофельным пюре (№607, 694)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Колбасные изделия, запеченные в тесте (№1064)

1. Приготовление салата: Салат рыбный (№96)

Приготовление первого блюда: Борщ сибирский (№177)

 Приготовление второго блюда: Биточки с картофелем, жаренным во фритюре (№608, 697, 762)

 Приготовление кондитерского изделия: Кольца воздушные заварные (6.7.2.)

1. Приготовление блюда из молока: Саламат (Бурятская кухня).

Приготовление первого блюда: Сап картофельный с мясными фрикадельками (№209, 178)

Приготовление второго блюда: Рулет с макаронами и яйцом (№616, 759)

Приготовление кондитерского изделия: Печенье с сыром (6.7.2.)

1. Приготовление салата: Салат с рыбой горячего копчения (№94).

Приготовление первого блюда: Щи по-уральски (№194)

Приготовление второго блюда: Бууза (Позы) (Бурятская кухня).

Приготовление мучных кулинарных изделий: Хушуур (Мясные груши) (Бурятская кухня).

1. Приготовление холодной закуски Паштет из печени (№159).

Приготовление первого блюда: Баранина в бульоне (Бурятская кухня).

Приготовление второго блюда: Капуста тушеная с грибами (№316)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Шарбин (Пресные беляши) (Бурятская кухня).

1. Приготовление холодной закуски: Икра грибная (№121).

Приготовление первого блюда: Суп – пюре из рисовой крупы (№ 250)

Приготовление второго блюда: Hугабша (печень в «рубашке») (Бурятская кухня).

Приготовление кондитерского изделия: Торт черёмуховый (Бурятская кухня).

 **Повар IV разряда**

 **Кондитер III разряд**

1. Приготовление холодной закуски: Щука фаршированная (№484, 798)

Приготовление первого блюда: Суп-пюре из печени (№252)

Приготовление второго блюда: Эскалоп с соусом и овощами отварными с жиром (№570, 700)

Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Невский» (№103)

1. Приготовление холодной закуски: Курица фаршированная (№157)

Приготовление первого блюда: Солянка грибная (№234)

Приготовление второго блюда: Ромштекс со сложным гарниром (№575, 738)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка с орехами (№108)

1. Приготовление холодной закуски: Заливное из птицы в форме (№156)

Приготовление первого блюда: Солянка по - петербургски (№229)

 Приготовление второго блюда: Зразы отбивные с кашей рассыпчатой (№589, 679).

Приготовление кондитерского изделия: Пирог «Лакомка» (№104)

1. Приготовление холодной закуски: Перец, фаршированный овощами (№122)

Приготовление первого блюда: Суп с крупой и мясными фрикадельками (№224)

 Приготовление второго блюда: Лангет с помидорами и кабачками жареными (№556, 720)

 Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка Дорожная (№110)

1. Приготовление холодной закуски: Волованы с курицей (№38)

Приготовление первого блюда: Суп-лапша грибная (№219)

Приготовление второго блюда: Бифштекс рубленый с яйцом и картофелем отварным

 (№ 605, 692)

Приготовление сдобно-булочного изделия: Булочка российская (№115)

1. Приготовление холодной закуски: Гогошары (№124)

Приготовление первого блюда: Борщ полтавский с галушками (№185)

 Приготовление второго блюда: Пудинг из говядины с рисом отварным (№624, 682)

Приготовление кондитерского изделия: Ватрушка с повидлом (№1058)

1. Приготовление холодной закуски: Корзиночки с языком или ветчиной (№34)

Приготовление первого блюда: Солянка рыбная (№232)

 Приготовление второго блюда: Кнели из говядины с картофельным пюре (№623, 694)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Шарбин (Пресные беляши) (Бурятская кухня).

1. Приготовление холодной закуски: Рыба фаршированная заливная (№139)

Приготовление первого блюда: Рассольник по - россошански (№199)

Приготовление второго блюда: Котлеты по-киевски с картофелем, жаренным во фритюре (№659, 697)

Приготовление кондитерского изделия: Торт черёмуховый (Бурятская кухня).

1. Приготовление холодной закуски: Рыба заливная с гарниром (№138)

Приготовление первого блюда: Суп-пюре из спаржи и цветной капусты (№244)

 Приготовление второго блюда: Суфле из кур с рисом и пюре из моркови (№676, 704)

Приготовление кондитерского изделия: Печенье с сыром (6.7.2.)

1. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158).

Приготовление первого блюда: Солянка из птицы (№230)

Приготовление второго блюда: Биточки рубленые из курицы, фаршированные шампиньонами с картофелем в молоке (№670, 693)

Приготовление кондитерского изделия: Кольца воздушные заварные (6.7.2.)

1. Приготовление холодной закуски: Филе из кур фаршированное (№158)

Приготовление первого блюда: Окрошка мясная (№272)

Приготовление второго блюда: Зразы из кур, с омлетом и овощами и овощами пюре из свеклы (№674, 704)

Приготовление мучных кулинарных изделий: Хушуур (Мясные груши) (Бурятская кухня)

**Примерные темы письменных работ**

1. Технологический процесс приготовления блюд из круп. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
2. Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
3. Технологический процесс приготовления блюд из картофеля. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
4. Технологический процесс приготовления блюд из белокочанной капусты. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
5. Технологический процесс приготовления блюд из моркови. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
6. Технологический процесс приготовления блюд из томатов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
7. Технологический процесс приготовления блюд из грибов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
8. Технологический процесс приготовления блюд из кабачков. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
9. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
10. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
11. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
12. Технологический процесс приготовления блюд из курицы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
13. Технологический процесс приготовления блюд из говядины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
14. Технологический процесс приготовления блюд из свинины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
15. Технологический процесс приготовления блюд из баранины. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
16. Технологический процесс приготовления блюд из мяса кролика. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
17. Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
18. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой массы. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
19. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
20. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
21. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
22. Технологический процесс приготовления блюд из теста. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
23. Технологический процесс приготовления блюд из лесных ягод. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
24. Технологический процесс приготовления блюд из фруктов. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
25. Технологический процесс приготовления желированных блюд. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
26. Технологический процесс приготовления блюд с учетом диетического питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
27. Технологический процесс приготовления блюд с учетом детского питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
28. Технологический процесс приготовления блюд с учетом спортивного питания. Особенности подачи блюд, требования к качеству, сроки хранения.
29. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий (пирожки печеные и жареные из дрожжевого теста). Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
30. Технологический процесс приготовления супов заправочных. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
31. Технологический процесс приготовления соусов. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
32. Технологический процесс приготовления блюд бурятской кухни. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
33. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
34. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из бисквитного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
35. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
36. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из слоёного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
37. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.
38. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного и пряничного теста. Особенности подачи, требования к качеству, сроки хранения.

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

7.1. 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.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП*.*

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

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

7.5. Примерные оценочные средства для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур
и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. В том числе 108 часов промежуточной аттестации [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)