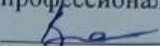


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО  
На Педагогическом Совете  
Протокол № 1  
«28» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «Челябинский  
профессиональный колледж»  
 Е.Г. Василяускене

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование Программа подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих

(на базе основного общего образования, с одновременным получением  
обучающимися среднего общего образования)

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения: очная

**Квалификация выпускника: Повар; Кондитер**

**Срок обучения 3 года 10 месяцев**

**(2023-2027 г.)**

СОГЛАСОВАНО:  
Представитель работодателя зав. производством  
Д.Э. Белоусова



2023 год



## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.....	5
1.1 Общие положения.....	5
1.2 Нормативная основа разработки ОПОП определяется:.....	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:.....	6
1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.....	7
РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	9
2.1 Общая характеристика.....	9
2.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.....	9
РАЗДЕЛ 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	11
3.1 Общие компетенции.....	11
3.2 Профессиональные компетенции.....	14
3.3 Личностные результаты.....	67
3.4 Метапредметные результаты.....	68
3.5 Предметные результаты.....	70
3.5.1 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые.....	70
3.5.2 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные.....	75
3.3 Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности.....	79
РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР.....	84
4.1 Подходы к оценке образовательных достижений.....	84
4.2 Особенности оценки общих компетенций.....	85
4.3 Особенности оценки профессиональных компетенций.....	87
4.4 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов.....	88
4.4.1 Особенности оценки личностных результатов.....	88
4.4.2 Особенности оценки метапредметных результатов.....	89
4.4.3 Особенности оценки предметных результатов.....	91
РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	92
5.1. Учебный план.....	92
5.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы.....	95
5.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий.....	95
5.1.3 Общеобразовательный цикл.....	96
5.1.4 Порядок аттестации обучающихся.....	96
5.2 Календарный учебный график.....	98
5.3. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, с учетом профессиональной направленности программ СПО, включающая формирование компетенций, обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности.....	102
5.3.1 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.....	102
5.3.2 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.....	102
5.3.3 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.....	102
5.3.4 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения	

учебно- исследовательской и проектной деятельности обучающихся .....	103
5.3.5 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий .....	105
5.4 Рабочая программа воспитания и социализации обучающихся .....	107
<b>РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>108</b>
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы..	108
6.1.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .....	108
6.2. Требования к кадровым условиям.....	110
Приложение 1 Рабочая программа воспитания и социализации обучающихся	
Приложение 2 Рабочие программы общеобразовательного цикла	
Приложение 3 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин	
Приложение 4 Рабочие программы профессиональных модулей	

# **РАЗДЕЛ 1 ЦЕЛЕВОЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

## **1.1 Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ОПОП СПО), реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский профессиональный колледж» (далее Колледж) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее – ФГОС СПО) и изменений, внесенных приказом Минпросвещения России от 17 декабря 2020 года №747.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, с одновременным получением среднего общего образования и разработана Колледжем на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО) с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

При разработке программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) Колледжем были учтены требования профессиональных стандартов 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1581

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной и учебной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной и учебной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж».

## **1.2 Нормативная основа разработки ОПОП определяется:**

ОПОП разработана на основе следующих нормативных документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом

Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);

- Приказ Минпросвещения России от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291);
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. от 17.11.2017 г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;
- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06-281);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413"; Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно- методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Локальные нормативные акты ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж», регулирующие организацию образовательной деятельности.
- Устав Учреждения.

### **1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ООП СПО – основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

МДК - междисциплинарный курс;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН - общий математический и естественно-научный цикл;  
ПМ - профессиональный модуль;  
ОК - общие компетенции;  
ПК - профессиональные компетенции;  
ГИА - государственная итоговая аттестация.  
Цикл ОУДБ - общеобразовательный цикл (базовые дисциплины);  
Цикл ОУДП - общеобразовательный цикл (профильные дисциплины);  
ВД - вид деятельности;  
ВКР - выпускная квалификационная работа;  
ВПД - вид профессиональной деятельности;  
ВПКР - выпускная практическая квалификационная работа;  
ГЭК - государственная экзаменационная комиссия;  
ДЭ - демонстрационный экзамен;  
ОТФ - обобщенная трудовая функция;  
ПА- промежуточная аттестация;  
ПС- профессиональный стандарт;  
ПЭ - профессиональный экзамен;  
ТД- трудовое действие;  
ТФ -трудовая функция;  
УМК - учебно-методический комплекс;

#### **1.4 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар. Кондитер  
Формы обучения: очная

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 часов, (3 года 10 месяцев). При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

При освоении образовательной программы или отдельных её компонентов образовательная деятельность организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка при реализации данной образовательной программы направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих служащих, в частности, путем расширения компонентов образовательных программ, предусматривающих указанную форму организации образовательной деятельности, в том числе моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, для обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенции, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

В пределах основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, на базе основного общего образования, осуществляется получение среднего общего образования. Реализация среднего общего образования на базе основного общего образования в рамках образовательной программы среднего профессионального образования находит отражение в общеобразовательном цикле учебного плана. В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППКРС – 2340 час.

Организация образовательной деятельности по освоению среднего общего образования обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО. Изучение учебных предметов ориентировано преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО. Она позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающий вход в профессию.

При реализации образовательной программы колледж применяет электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



## РАЗДЕЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

### 2.1 Общая характеристика

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

Для повышения качества профессиональной образовательной программы учитываются требования профессиональных стандартов, при этом, образовательный стандарт задает логику профессиональных и общепрофессиональных компетенций, профессиональный – устанавливает требования к квалификации и конкретизирует требования ФГОС к результатам освоения программы.

Образовательная программа сопряжена со следующими профессиональными стандартами:

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.011	Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
33.010	Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

Срок освоения ООП базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	118 нед.
Учебная практика	18 нед.
Производственная практика	20 нед.
Промежуточная аттестация	6 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.

### 2.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Сочетания 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	Приготовление, оформление и	осваивается

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
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	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	осваивается

## РАЗДЕЛ 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Общие компетенции

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее 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)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.</p>
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.</p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.</p>
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>

		произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</p> <p><b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

### 3.2 Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>ПК 1.1.</b> Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабриката в соответствии с инструкциями и регламентами	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>– безопасно править кухонные ножи;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>– проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>– включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>– пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>– сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>– обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> </ul> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема продуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности</li> </ul>
--	--	---

		сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования
<b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Практический опыт в:</b>	– 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
	<b>Умения:</b>	– 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;
	<b>Знания:</b>	– 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
<b>ПК 1.3.</b>	<b>Практический опыт в:</b>	



<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>- ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> </ul> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том</li> </ul>

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

		<p>ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения,</li> </ul>

		<p>подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</li> </ul>
	<b>ПК 2.2.</b>	<b>Практический опыт в:</b>

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</li> <li>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, непродолжител</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p>

<p>ьное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– 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;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> </ul> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> </ul> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
---	--



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> <li>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>– температура подачи соусов;</li> </ul> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</li> </ul>

<p>изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать сушеные;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li> <li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать;</li> <li>- готовить овощные пюре;</li> <li>- готовить начинки из грибов;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивать в воде или молоке;</li> <li>- бланшировать;</li> <li>- варить в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- жарить предварительно отваренные;</li> <li>- готовить массы из каш, формировать, жарить, запекать изделия из каш;</li> </ul> </li> <li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li> <li>- готовить пюре из бобовых;</li> <li>– определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</li> </ul>
--	--	---

		<p>способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>– разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их</li> </ul>
--	--	---

		<p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</li> </ul> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</li> </ul>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</li> <li>– определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>- формовать изделия из творога;</li> <li>- жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>- жарить на плоской поверхности;</li> <li>- жарить, запекать на гриле;</li> </ul> </li> <li>– определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>- подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>- жарить в большом количестве жира;</li> <li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> </ul> </li> </ul>
--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>- определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>- проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>– 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:</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- 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;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> <li>- вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>
--	--	--



		<p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</li> <li>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>- 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;</li> <li>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила разогревания,</li> <li>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</li> </ul> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
--	--	--

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li> <li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li> <li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li> <li>- определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>- рассчитывать стоимость,</li> </ul> <p>вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– 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;</li> <li>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
<p>Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p><b>ПК 3.1.</b> Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других</li> </ul>

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

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

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

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



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>– хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>- базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
	<b>ПК 3.4.</b>	<b>Практический опыт в:</b>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li> <li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li> <li>- готовить квашеную капусту;</li> <li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li> <li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li> <li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li> <li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li> <li>- фаршировать шляпки грибов;</li> <li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li> <li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li> <li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li> </ul> </li> <li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом</li> </ul>
--	--	--

		<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– хранить бутерброды, холодные закуски</li> <li>– с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul>
--	--	---

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> </ul>
--	--	--

		<p>из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>- снимать кожу с отварного языка;</li> <li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>- вынимать готовое желе из форм;</li> <li>- доводить до вкуса;</li> <li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>– проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>- выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными</li> </ul>
--	--	--

		<p>продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>



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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> </ul> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>- готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со</li> </ul>

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

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
	<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<b>ПК 4.5.</b>	<b>Практический опыт в:</b>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- заваривать чай;</li> <li>- варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>- готовить кофе на песке;</li> <li>- обжаривать зерна кофе;</li> <li>- варить какао, горячий шоколад;</li> <li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>- подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>
---	---



		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила расчета с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК 5.1.</b> Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> </ul>

	и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– 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;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
--	----------------	---

		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> </ul> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов в для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить желе;</li> <li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> </ul> </li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовить жженный сахар;</li> <li>- готовить посыпки;</li> <li>- готовить помаду, глазури;</li> <li>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>- проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>- хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- органолептические способы определения готовности;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>

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

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

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

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> </ul> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> </ul> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливать продукты;</li> <li>- готовить различные виды теста: пресное слоеное, песочное, бисквитное, пресное слоеное,</li> </ul>



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

		– правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

### 3.3 Личностные результаты

Для успешного освоения среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО необходимо обеспечить достижение всех результатов, обозначенных ФГОС СОО. Стандарт устанавливает требования к личностным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, антикоррупционное мировоззрение, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в поликультурном социуме.

Код	Личностные результаты обучения
ЛР.01	Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн)
ЛР.02	Гражданская позиция как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
ЛР.03	Готовность к служению Отечеству, его защите
ЛР.04	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире
ЛР.05	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
ЛР.06	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям
ЛР.07	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности
ЛР.08	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ЛР.09	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР.10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений
ЛР.11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
ЛР.12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей, умение

	оказывать первую помощь
ЛР.13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР.14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ЛР.15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.

### 3.4 Метапредметные результаты

Межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), освоенные обучающимися, позволяют их использовать в познавательной и социальной практике, дают самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Код	Метапредметные результаты обучения
М.01	Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
М.02	Умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты
М.03	Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
М.04	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
М.05	Умения использовать средства информационных и коммуникативных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
М.06	Умение определять назначение и функции различных социальных институтов
М.07	Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей
М.08	Владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства
М.09	Владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы представлены тремя группами универсальных учебных действий (УУД):

1. Регулятивные универсальные учебные действия
2. Познавательные универсальные учебные действия
3. Коммуникативные универсальные учебные действия

<b>Код</b>	<b>Метапредметные результаты обучения</b>
<b>Регулятивные универсальные учебные действия</b>	
MP.01	Самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута
MP.02	Оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали
MP.03	Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
MP.04	Оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели
MP.05	Выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
MP.06	Организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели
MP.07	Сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.
<b>Познавательные универсальные учебные действия</b>	
МП.01	Искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи
МП.02	Критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
МП.03	Использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках
МП.04	Находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития
МП.05	Выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия
МП.06	Выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения
МП.07	Менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности
<b>Коммуникативные универсальные учебные действия</b>	
МК.01	Осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (как внутри образовательной организации, так и за ее пределами), подбирать партнеров для деловой коммуникации исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий
МК.02	При осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команды в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т.д.)
МК.03	Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
МК.04	Развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств
МК.05	Распознавать конфликтогенные ситуации и предотвращать конфликты до их

активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений
--

Метапредметные результаты включают в себя УДД, которые составляют основу для формирования общих компетенций.

Именно сформированность метапредметных результатов обеспечивает готовность обучающегося к освоению новых знаний, поиску путей решения проблем в различных ситуациях, его способность к самореализации, сотрудничеству, коммуникации.

### 3.5 Предметные результаты

Стандарт устанавливает требования к предметным результатам освоения обучающимися основной образовательной программы, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

Логика представления результатов четырех видов: «Выпускник научится – базовый уровень», «Выпускник получит возможность научиться – базовый уровень», «Выпускник научится – углубленный уровень»,

«Выпускник получит возможность научиться – углубленный уровень» – определяется следующей методологией.

Группа результатов «Выпускник научится» представляет собой результаты, достижение которых обеспечивается учителем в отношении всех обучающихся, выбравших данный уровень обучения. Группа результатов

«Выпускник получит возможность научиться» обеспечивается учителем в отношении части наиболее мотивированных и способных обучающихся, выбравших данный уровень обучения.

Примерные программы учебных предметов построены таким образом, что предметные результаты базового уровня, относящиеся к разделу

«Выпускник получит возможность научиться», соответствуют предметным результатам раздела «Выпускник научится» на углубленном уровне.

#### 3.5.1 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.01 «Русский язык»

Код	Предметные результаты обучения
П1	овладение функциональной грамотностью, формирование у обучающихся понятий о системе стилей, изобразительно-выразительных возможностях и нормах русского литературного языка, а также умений применять знания о них в речевой практике
П2	овладение умением в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях различных стилей и жанров выражать личную позицию и свое отношение к прочитанным текстам
П3	овладение умениями комплексного анализа предложенного текста
П4	овладение возможностями языка как средства коммуникации и средства познания в степени, достаточной для получения профессионального образования и дальнейшего самообразования
П5	овладение навыками оценивания собственной и чужой речи с позиции соответствия языковым нормам, совершенствования собственных коммуникативных способностей и речевой культуры

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.02 «Литература»

Код	Предметные результаты обучения
П1	демонстрировать знание произведений русской, родной и мировой литературы, приводя примеры двух или более текстов, затрагивающих общие темы или проблемы

П2	в устной и письменной форме обобщать и анализировать свой читательский опыт, а именно обосновывать выбор художественного произведения для анализа, приводя в качестве аргумента как тему (темы) произведения, так и его проблематику (содержащиеся в нем смыслы и подтексты)
П3	использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа
П4	давать объективное изложение текста: характеризуя произведение, выделять две (или более) основные темы или идеи произведения, показывать их развитие в ходе сюжета, их взаимодействие и взаимовлияние, в итоге раскрывая сложность художественного мира произведения
П5	анализировать жанрово-родовой выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и/или развития их характеров
П6	определять контекстуальное значение слов и фраз, используемых в художественном произведении (включая переносные и коннотативные значения), оценивать их художественную выразительность с точки зрения новизны, эмоциональной и смысловой наполненности, эстетической значимости
П7	анализировать авторский выбор определенных композиционных решений в произведении, раскрывая, как взаиморасположение и взаимосвязь определенных частей текста способствует формированию его общей структуры и обуславливает эстетическое воздействие на читателя (например, выбор определенного зачина и концовки произведения, выбор между счастливой или трагической развязкой, открытым или закрытым финалом) анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и/или героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается (например, ирония, сатира, сарказм, аллегория, гипербола и т.п.);
П8	осуществлять следующую продуктивную деятельность: давать развернутые ответы на вопросы об изучаемом на уроке произведении или создавать небольшие рецензии на самостоятельно прочитанные произведения, демонстрируя целостное восприятие художественного мира произведения, понимание принадлежности произведения к литературному направлению (течению) и культурноисторической эпохе (периоду);
П9	выполнять проектные работы в сфере литературы и искусства, предлагать свои собственные обоснованные интерпретации литературных произведений.

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.03 «Родная (русская) литература»

Код	Предметные результаты обучения
П1	сформированность ответственности за языковую культуру как общечеловеческую ценность; осознание значимости чтения на родном языке и изучения родной литературы для своего дальнейшего развития; формирование потребности в систематическом чтении как средстве познания мира и себя в этом мире, гармонизации отношений человека и общества, многоаспектного диалога
П2	сформированность понимания родной литературы как одной из основных национально-культурных ценностей народа, как особого способа познания жизни
П3	обеспечение культурной самоидентификации, осознание коммуникативно-эстетических возможностей родного языка на основе изучения выдающихся произведений культуры своего народа, российской и мировой культуры
П4	сформированность навыков понимания литературных художественных произведений, отражающих разные этнокультурные традиции.

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.04 «Иностранный язык»

<b>Код</b>	<b>Предметные результаты обучения</b>
П1	освоение правил речевого и неречевого поведения
П2	освоение начальных лингвистических представлений, необходимых для овладения на элементарном уровне устной и письменной речью на иностранном языке, расширение лингвистического кругозора
П3	приобретение начальных навыков общения в устной и письменной форме с носителями иностранного языка на основе своих речевых возможностей и потребностей
П4	развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем
П5	начинать, вести/поддерживать и заканчивать различные виды диалогов в стандартных ситуациях общения, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости переспрашивая, уточняя
П6	Сформировать дружелюбное отношение и толерантность к носителям другого языка на основе знакомства с жизнью своих сверстников в других странах
П7	воспринимать на слух и понимать основное содержание сложных аутентичных аудио и видеотекстов, относящихся к разным коммуникативным типам речи (сообщение/рассказ/интервью)
П8	работать с зарубежной литературой
П9	давать общую характеристику иностранных литературных произведений
П10	анализировать информацию из различных иностранных источников
П11	соотносить иллюстративный материал с событиями, явлениями, процессами, персонажами
П12	использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации
П13	использовать аудиовизуальный ряд как источник информации
П14	составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов
П15	работать с ментальными картами и схемами
П16	владеть основной современной терминологией предусмотренной программой
П17	демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по заданной теме
П18	оценивать роль иностранного языка в современном мире
П19	ориентироваться в дискуссионных вопросах

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.05 «История»

<b>Код</b>	<b>Предметные результаты обучения</b>
П1	рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса
П2	знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц
П3	определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов
П4	характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий
П5	представлять культурное наследие России и других стран
П6	работать с историческими документами
П7	работать с историческими документами
П8	сравнивать различные исторические документы, давать им общую характеристику
П9	критически анализировать информацию из различных источников ;владеть средствами массовой информации по ключевым аспектам экономики и политики в нашей стране и



	за рубежом
П10	соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями
П11	использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации
П12	использовать аудиовизуальный ряд как источник информации
П13	составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет-ресурсов
П14	работать с хронологическими таблицами, картами и схемами
П15	читать легенду исторической карты
П16	владеть основной современной терминологией исторической науки, предусмотренной программой
П17	демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике
П18	ориентироваться в дискуссионных вопросах российской истории XX века и существующих в науке и современных версиях и трактовках
П19	оценивать роль личности в отечественной истории XX века

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.06 «Информатика»

Код	Предметные результаты обучения
П1	кодировать и декодировать тексты по заданной кодовой таблице; строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений, используя условие Фано; понимать задачи построения кода, обеспечивающего по возможности меньшую среднюю длину сообщения при известной частоте символов, и кода, допускающего диагностику ошибок
П2	строить дерево игры по заданному алгоритму; строить и обосновывать выигрышную стратегию игры
П3	записывать натуральные числа в системе счисления с данным основанием; использовать при решении задач свойства позиционной записи числа, в частности признак делимости числа на основание системы счисления
П4	описывать графы с помощью матриц смежности с указанием длин ребер (весовых матриц); решать алгоритмические задачи, связанные с анализом графов, в частности задачу построения оптимального пути между вершинами ориентированного ациклического графа и определения количества различных путей между вершинами
П5	формализовать понятие «алгоритм» с помощью одной из универсальных моделей вычислений (машина Тьюринга, машина Поста и др.); понимать содержание тезиса Черча–Тьюринга
П6	определять результат выполнения алгоритма при заданных исходных данных; узнавать изученные алгоритмы обработки чисел и числовых последовательностей; создавать на их основе несложные программы анализа данных; читать и понимать несложные программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня
П7	выполнять пошагово (с использованием компьютера или вручную) несложные алгоритмы управления исполнителями и анализа числовых и текстовых данных
П8	инсталлировать и деинсталлировать программные средства, необходимые для решения учебных задач по выбранной специализации
П9	понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; выбирать конфигурацию компьютера в соответствии с решаемыми задачами
П10	понимать назначение, а также основные принципы устройства и работы современных операционных систем; знать виды и назначение системного программного обеспечения

П11	владеть принципами организации иерархических файловых систем и именования файлов; использовать шаблоны для описания группы файлов
П12	использовать динамические (электронные) таблицы, в том числе формулы с использованием абсолютной, относительной и смешанной адресации, выделение диапазона таблицы и упорядочивание (сортировку) его элементов; построение графиков и диаграмм
П13	использовать на практике общие правила проведения исследовательского проекта (постановка задачи, выбор методов исследования, подготовка исходных данных, проведение исследования, формулировка выводов, подготовка отчета); планировать и выполнять небольшие исследовательские проекты
П14	владеть основными сведениями о табличных (реляционных) базах данных, их структуре, средствах создания и работы, в том числе выполнять отбор строк таблицы, удовлетворяющих определенному условию; описывать базы данных и средства доступа к ним; наполнять разработанную базу данных
П15	использовать компьютерные сети для обмена данными при решении прикладных задач
П16	организовывать на базовом уровне сетевое взаимодействие (настраивать работу протоколов сети TCP/IP и определять маску сети); понимать структуру доменных имен; принципы IP-адресации узлов сети
П17	представлять общие принципы разработки и функционирования интернет-приложений (сайты, блоги и др.)
П18	применять на практике принципы обеспечения информационной безопасности, способы и средства обеспечения надежного функционирования средств ИКТ
П19	соблюдать при работе в сети нормы информационной этики и права (в том числе авторские права); проектировать собственное автоматизированное место
П20	следовать основам безопасной и экономичной работы с компьютерами и мобильными устройствами; соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе за персональным компьютером в соответствии с нормами действующих СанПиН.

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.07 «Физическая культура»

Код	Предметные результаты обучения
П1	владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний связанных с учебной и производственной деятельностью
П2	владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере
П3	положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)
П4	умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
П5	владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств
П6	владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.08 «Основы безопасности жизнедеятельности»

<b>Код</b>	<b>Предметные результаты обучения</b>
П1	вести здоровый образ жизни
П2	уметь оказывать первую доврачебную помощь
П3	развивать в себе духовные и физические качества, необходимые для военной службы
П4	способность вызова (обращения за помощью) в случае необходимости соответствующей службы экстренной помощи
П5	знать основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности
П6	знать потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания
П7	знать основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
П8	знать основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан
П9	знать порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу
П10	знать состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации
П11	знать основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе
П12	знать основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы
П13	изучить требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника
П14	изучить предназначение, структуру и задачи РСЧС
П15	изучить предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.

Требования к предметным результатам освоения ОУДБ.09 «Астрономия»

<b>Код</b>	<b>Предметные результаты обучения</b>
П1	сформированность представлений о строении Солнечной системы, эволюции звезд и Вселенной, пространственно-временных масштабах Вселенной
П2	Понимание сущности наблюдаемых во Вселенной явлений
П3	Владение основополагающими астрономическими понятиями, теориями, законами и закономерностями, уверенное пользование астрономической терминологией и символикой
П4	сформированность представлений о значении астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии;
П5	осознании роли отечественной науки в освоении и использовании космического пространства и развитии международного сотрудничества в этой области

### 3.5.2 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные

Требования к предметным результатам освоения ОУДП.01 «Математика»

<b>Код</b>	<b>Предметные результаты обучения</b>
П1	сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;
П2	сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических

	теорий;
П3	владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;
П4	владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;
П5	сформированность представлений об основных понятиях, идеях и методах математического анализа;
П6	владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;
П7	сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;
П8	владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач;

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДП.02 «Химия»

Код	Предметные результаты обучения
П1	раскрывать на примерах роль химии в формировании современной научной картины мира и в практической деятельности человека;
П2	демонстрировать на примерах взаимосвязь между химией и другими естественными науками;
П3	раскрывать на примерах положения теории химического строения А.М. Бутлерова;
П4	понимать физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева и на его основе объяснять зависимость свойств химических элементов и образованных ими веществ от электронного строения атомов;
П5	объяснять причины многообразия веществ на основе общих представлений об их составе и строении;
П6	применять правила систематической международной номенклатуры как средства различения и идентификации веществ по их составу и строению;
П7	составлять молекулярные и структурные формулы органических веществ как носителей информации о строении вещества, его свойствах и принадлежности к определенному классу соединений;
П8	характеризовать органические вещества по составу, строению и свойствам, устанавливать причинно-следственные связи между данными характеристиками вещества;
П9	приводить примеры химических реакций, раскрывающих характерные свойства типичных представителей классов органических веществ с целью их идентификации и объяснения области применения;
П10	прогнозировать возможность протекания химических реакций на основе знаний о типах химической связи в молекулах реагентов и их реакционной способности;
П11	использовать знания о составе, строении и химических свойствах веществ для безопасного применения в практической деятельности;
П12	приводить примеры практического использования продуктов переработки нефти и природного газа, высокомолекулярных соединений (полиэтилена, синтетического

	каучука, ацетатного волокна);
П13	проводить опыты по распознаванию органических веществ: глицерина, уксусной кислоты, непредельных жиров, глюкозы, крахмала, белков – в составе пищевых продуктов и косметических средств;
П14	владеть правилами и приемами безопасной работы с химическими веществами и лабораторным оборудованием;
П15	устанавливать зависимость скорости химической реакции и смещения химического равновесия от различных факторов с целью определения оптимальных условий протекания химических процессов;
П16	приводить примеры гидролиза солей в повседневной жизни человека;
П17	приводить примеры окислительно-восстановительных реакций в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов;
П18	приводить примеры химических реакций, раскрывающих общие химические свойства простых веществ – металлов и неметаллов;
П19	проводить расчеты нахождение молекулярной формулы углеводорода по продуктам сгорания и по его относительной плотности и массовым долям элементов, входящих в его состав;
П20	владеть правилами безопасного обращения с едкими, горючими и токсичными веществами, средствами бытовой химии;
П21	осуществлять поиск химической информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам веществ;
П22	критически оценивать и интерпретировать химическую информацию, содержащуюся в сообщениях средств массовой информации, ресурсах Интернета, научно-популярных статьях с точки зрения естественно-научной корректности в целях выявления ошибочных суждений и формирования собственной позиции;
П23	представлять пути решения глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических, сырьевых, и роль химии в решении этих проблем.

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДП.03 ««Биология»»

Код	Предметные результаты обучения
П1	сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач
П2	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
П3	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
П4	сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
П5	сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

#### Требования к предметным результатам освоения ОУДП.03 ««Биология»»

Код	Предметные результаты обучения
П1	сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач
П2	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее

	уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
П3	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;
П4	сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;
П5	сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

### 3.3 Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b>                      требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;                      виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;                      требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;                      рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p><b>уметь:</b>                      подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;                      соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;                      выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b>                      подготовке, уборке рабочего места;                      подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;                      обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;                      приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;                      ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b>                      требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;                      виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;                      ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;                      нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>

	<p>приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p><b>уметь:</b> подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>уметь:</b> рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к</p>



	<p>работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b> подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p><b>уметь:</b> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей</p>

	<p>и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с  учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>знать:</b>  требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p><b>уметь:</b>  рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей,</p>

	<p>начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p><b>иметь практический опыт в:</b>  подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;  подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;  ведении расчетов с потребителями.</p>
--	---

## **РАЗДЕЛ 4 СИСТЕМА ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Система оценки достижения планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – система оценки) является частью системы оценки и управления качеством образования в Колледже и служит одним из оснований для разработки локального нормативного акта колледжа о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Основным объектом системы оценки, ее содержательной и критериальной базой выступают требования ФГОС СПО и ФГОС СОО, которые конкретизированы в итоговых планируемых результатах освоения обучающимися основной образовательной программы.

Итоговые планируемые результаты детализируются показателями освоения общих и профессиональных компетенций (на уровне СПО) и показателями освоения личностных, метапредметных и предметных результатов на уровне (СОО).

Основными направлениями и целями оценочной деятельности в Колледже в соответствии с требованиями ФГОС являются:

- оценка образовательных достижений, обучающихся на различных этапах обучения как основа их итоговой аттестации;
- оценка результатов деятельности педагогических работников как основа аттестационных процедур;
- оценка результатов деятельности Колледжа как основа аккредитационных процедур.

Оценка образовательных достижений, обучающихся осуществляется в рамках внутренней оценки Колледжа, включающей различные оценочные процедуры (стартовая диагностика, текущая и тематическая оценка, процедуры внутреннего мониторинга образовательных достижений, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся), а также процедур внешней оценки, включающей государственную итоговую аттестацию, независимую оценку качества подготовки обучающихся и мониторинговые исследования муниципального, регионального и федерального уровней.

Оценка результатов деятельности педагогических работников осуществляется на основании:

- мониторинга результатов образовательных достижений обучающихся, полученных в рамках внутренней оценки образовательной организации и в рамках процедур внешней оценки;
- мониторинга уровня профессионального мастерства преподавателя (анализа качества уроков, качества учебных заданий, конкурсов профессионального мастерства).

Мониторинг оценочной деятельности преподавателя с целью повышения объективности оценивания осуществляется предметно-цикловыми комиссиями и администрацией Колледжа.

Результаты мониторингов являются основанием для принятия решений по повышению квалификации преподавателя

Результаты процедур оценки результатов деятельности Колледжа обсуждаются на педагогическом совете и являются основанием для принятия решений по коррекции текущей образовательной деятельности, по совершенствованию образовательной программы и уточнению и/или разработке программы развития Колледжа, а также служат основанием для принятия иных необходимых управленческих решений.

Для оценки результатов деятельности педагогических работников и оценки результатов деятельности образовательной организации приоритетными являются оценочные процедуры, обеспечивающие определение динамики достижения обучающимися образовательных результатов в процессе обучения.

### **4.1 Подходы к оценке образовательных достижений**

Система оценки достижения планируемых результатов в соответствии с ФГОС СПО и ФГОС СОО реализует компетентностный, системно-деятельностный, комплексный и

уровневый подходы к оценке образовательных достижений.

Компетентностный подход в профессиональном образовании представляет собой такую организацию образовательного процесса, при которой образовательными результатами являются общие и профессиональные компетенции выпускника, определяющие способность будущего специалиста реализовать на практике свою компетентность.

Системно-деятельностный подход к оценке образовательных достижений проявляется в оценке способности обучающихся к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач. Он обеспечивается содержанием и критериями оценки, в качестве которых выступают планируемые результаты обучения, выраженные в деятельностной форме.

Комплексный подход к оценке образовательных достижений реализуется путем оценки:

1. двух групп компетенций общих и профессиональных
2. трех групп результатов: личностных, предметных, метапредметных (регулятивных, коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий);
3. оценка результатов освоения образовательной программы (ее отдельных частей) в форме практической подготовки осуществляется в ходе текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, проводимой по итогам освоения соответствующих дисциплин и модулей, предусмотренных образовательной программой.
4. использования комплекса оценочных процедур как основы для оценки динамики индивидуальных образовательных достижений и для итоговой оценки;
5. использования разнообразных методов и форм оценки, взаимно дополняющих друг друга (стандартизированные устные и письменные работы, проекты, практические и лабораторные работы и др.);

Уровневый подход реализуется по отношению как к содержанию оценки, так и к представлению и интерпретации результатов.

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СПО:

- уровневый подход к содержанию оценки определяется профессиональными стандартами, которые регламентирует уровень квалификации и соответствующие ему трудовые функции, на основании чего формируются виды деятельности образовательного стандарта и профессиональные компетенции, сформированность которых отслеживается в ходе оценочных процедур промежуточной аттестации.

- уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: для дисциплин

- «уровень результатов обучения по компетенциям достигнут» и «уровень результатов обучения по компетенциям не достигнут»; для профессиональных модулей-«компетенция сформирована» и «компетенция не сформирована»

В части образовательной программы, направленной на реализацию ФГОС СОО

- уровневый подход к содержанию оценки на уровне среднего общего образования обеспечивается следующими составляющими: для каждого предмета предлагаются результаты двух уровней изучения – базового и углубленного; планируемые результаты содержат блоки «Выпускник научится» и «Выпускник получит возможность научиться».

- уровневый подход к представлению и интерпретации результатов реализуется за счет фиксации различных уровней подготовки: базового уровня и уровней выше и ниже базового. Достижение базового уровня свидетельствует о способности обучающихся решать типовые учебные задачи, целенаправленно отрабатываемые со всеми обучающимися в ходе образовательной деятельности. Базовый уровень подготовки определяется на основании выполнения обучающимися заданий базового уровня, которые оценивают планируемые результаты из блока «Выпускник научится» и трактуются как обязательные для освоения.

#### **4.2 Особенности оценки общих компетенций**

Формирование общих компетенций обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.

Общие компетенции (ОК) – это совокупность социально-личностных качеств выпускника, обеспечивающих осуществление деятельности на определенном квалификационном уровне. Общая компетенция понимается как способность успешно

действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Перечень общих компетенций (ОК) выпускников определен в разделе III ФГОС СПО, устанавливающим требования к результатам освоения образовательной программы. Колледж разрабатывает данную образовательную программу в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ. В Разд. 4 примерной программы содержится описание умений и знаний, составляющих содержание каждой общей компетенции. Формирование общих компетенций в процессе реализации основных образовательных программ СПО осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. В примерных рабочих программах профессиональных модулей даны перечни общих компетенций, планируемых к освоению в процессе прохождения этих дидактических единиц. При описании структуры и содержания отдельных модулей общие компетенции определяются в качестве самостоятельных образовательных результатов. Примерные рабочие программы учебных дисциплин также содержат указание на общие компетенции, умения и знания, которые должны быть сформированы в результате их изучения. На основе этого формируется общий принцип формирования либо элементов общих компетенций, либо формирования общей компетенции в целом в процессе изучения той или иной дисциплины.

При анализе процесса формирования общих компетенций возникает необходимость введения дисциплин и профессиональных модулей из вариативной части образовательной программы, позволяющих в полной мере сформировать объем общих компетенций. Описания (дескрипторы) общих компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.1. Общие компетенции. Особенности содержания общих компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, программы воспитания, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке общих компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Таким образом, общие компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы.

Цели, планируемые результаты обучения и содержание отдельных учебных дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл образовательной программы, полностью соответствует задачам формирования той или иной общей компетенции, установленной во ФГОС СПО. Это является основанием для использования в учебном процессе концентрированной модели процедуры оценивания сформированности общих компетенций, при которой формирование элементов общих компетенций идет в процессе изучения учебных дисциплин, а одна или несколько дисциплин, входящих в общепрофессиональный и профессиональный цикл, рассматриваются в качестве базовых и ведущих для целей формирования конкретной общей компетенции, определенной во ФГОС СПО.

В этом случае формулировки планируемых образовательных результатов по данным дисциплинам соответствуют формулировкам конкретных общих компетенций, определенных во ФГОС СПО, а содержание изучаемых дисциплин обеспечивает формирование тех умений и знаний, которые входят в состав данных общих компетенций.

При проведении промежуточной аттестации используются фонды оценочных средств, которые обеспечивают оценку достижения результатов обучения, в т.ч. оценку общих компетенций обучающихся, запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам. За эталон достигаемых показателей сформированности общих компетенций берутся требования к общим компетенциям в разрезе знаний и умений, указанных в п 3.1 ОПОП. Используемый оценочный инструментариий сопрягает оценку уровня освоения обучающимися предметных знаний, умений, и оценку сформированности каждой из ОК, предусмотренных в программе учебной дисциплины (модуля).

Общие компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление

соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний и умений, в т.ч. сформированность общих компетенций, позволяющих эффективно решать профессиональные задачи. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование общих компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

#### **4.3 Особенности оценки профессиональных компетенций**

Профессиональная компетенция - это способность успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении профессиональных задач. Перечень профессиональных компетенций (ПК) структурирован во ФГОС по основным видам деятельности, к выполнению которых должен быть готов выпускник. Основные виды деятельности представлены во ФГОС в соотношении с присваиваемыми квалификациями квалифицированного рабочего, служащего. В соответствии с основными видами деятельности формируются профессиональные модули образовательной программы.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы (требования к знаниям, умениям, практическому опыту) представлены в приложении к ФГОС в табличной форме.

Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех профессиональных компетенций в соответствии с сочетанием квалификаций.

Компетенция не может быть полностью сформирована по окончании изучения одной или нескольких дисциплин. Компетенции вырабатываются параллельно и совокупно в ходе всех форм учебной работы обучающегося. Формирование профессиональных компетенций в процессе реализации основной профессиональной образовательной программы осуществляется с учетом содержания формируемых компетенций и в зависимости от того, как названные компетенции соотносятся с программами отдельных дисциплин и профессиональных модулей. Примерные рабочие программы учебных дисциплин содержат указание на профессиональные компетенции, умения и знания которых должны быть сформированы в результате их изучения. На основе этого формируется общий принцип формирования элементов профессиональных компетенций в процессе изучения той или иной дисциплины в Колледже. Описания (дескрипторы) профессиональных компетенций, формируемых в соответствии с ФГОС СПО, приведены в разделе 3.2. Профессиональных компетенций. Особенности содержания профессиональных компетенций как планируемых результатов образования учитываются при разработке основных образовательных программ, в ходе реализации образовательного процесса, а также при оценке профессиональных компетенций в рамках текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Формирование профессиональных компетенций происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности. Перечень профессиональных компетенций, закрепленных в ФГОС, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, и курсам обучения.

Приведенные в п. 3.2 дескрипторы знаний и умений, входящих в состав ПК, носят обязательный характер и должны быть проверены в рамках промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплин в рамках промежуточной аттестации предусматривает использование методов и критериев оценки знаний и умений, входящих в компетенцию, которые сопряжены с знаниями и умениями дисциплины. Каждый дескриптор проверяется при помощи заданий теста или практических заданий.

Формирование указанных в ФГОС компетенций в полном объеме завершается изучением Профессионального модуля (далее, ПМ) Промежуточная аттестация по ПМ проводится с использованием Контрольно-оценочного средства. В него включаются таблица с дескрипторами знаний профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы ПМ с указанием междисциплинарного курса в рамках промежуточной аттестации которого будет проверено данное знание, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта и результатов таблица с дескрипторами умений профессиональной компетенции включая их номер, тип и формулировку из рабочей программы Профессионального модуля с указанием промежуточной аттестации либо в междисциплинарном курсе, либо в процедуре оценки практико-ориентированного экзамена в рамках которых будет проверено данное умение, контролируемые показатели, № задания для оценки каждого показателя, начисляемые баллы за выполнение каждого аспекта.

Комплект оценочных средств для проведения процедуры промежуточной аттестации междисциплинарного курса предназначен для оценки теоретической части, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенции при изучении определенного вида деятельности.

Квалификационный экзамен (далее, КЭ) должен проверять все профессиональные компетенции соответствующего модуля. Задание КЭ всегда соответствует реальным задачам основного вида деятельности Профессионального модуля, включая либо их прямую формулировку и реальные условия труда, либо, если первое невозможно или затруднено, их модельное описание. Результатом проведения КЭ для экзаменуемого является решение "основной вид профессиональной деятельности не освоен" (отрицательный результат экзамена) или "основной вид профессиональной деятельности освоен" (положительный результат экзамена) с определенной оценкой ("удовлетворительно", "хорошо", "отлично"). Положительный результат может быть достигнут только при подтверждении освоения всех проверяемых с помощью контрольно-оценочного средства компетенций ПМ по всем контролируемым показателям.

Профессиональные компетенции выпускников СПО являются одним из предметов оценки в процессе государственной итоговой аттестации. Целью защиты ВКР является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО, соответствующим требованиям ФГОС СПО. В ходе подготовки и защиты ВКР оценивается уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, качество полученных им знаний, умений и практического опыта составляющих профессиональные компетенции. Процедура демонстрационного экзамена включает решение конкретных задач, а также способствует выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В соответствии со статьей 13, пп. 2, 3 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» при реализации образовательных программ СПО используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение. Формирование профессиональных компетенций обеспечивается за счет использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, проектной деятельности, деловых и ролевых игр, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой обучающихся.

#### **4.4 Особенности оценки личностных, метапредметных и предметных результатов**

##### **4.4.1 Особенности оценки личностных результатов**

Формирование личностных результатов обеспечивается в ходе реализации всех компонентов образовательной деятельности.



В соответствии с требованиями ФГОС СОО достижение личностных результатов не выносится на итоговую оценку обучающихся, а является предметом оценки эффективности воспитательно-образовательной деятельности Колледжа. Оценка личностных результатов образовательной деятельности осуществляется в ходе внешних неперсонифицированных мониторинговых исследований. Инструментарий для них разрабатывается и основывается на общепринятых в профессиональном сообществе методиках психолого-педагогической диагностики.

Во внутреннем мониторинге возможна оценка сформированности отдельных личностных результатов, проявляющихся в соблюдении норм и правил поведения, принятых в образовательной организации; участии в общественной жизни образовательной организации, ближайшего социального окружения, общественно-полезной деятельности; ответственности за результаты обучения; способности делать осознанный выбор своей образовательной траектории, в том числе выбор профессии; ценностно-смысловых установках обучающихся, формируемых средствами различных предметов в рамках системы среднего общего образования.

Результаты, полученные в ходе как внешних, так и внутренних мониторингов, допускается использовать только в виде агрегированных (усредненных, анонимных) данных.

Внутренний мониторинг организуется администрацией Колледжа и осуществляется куратором группы, или мастером производственного обучения преимущественно на основе ежедневных наблюдений в ходе учебных занятий и внеурочной деятельности, которые обобщаются в конце учебного года и представляются в виде характеристики по форме, установленной Колледжем. Любое использование данных, полученных в ходе мониторинговых исследований, возможно только в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных».

Перечень личностных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения по отдельным предметам общеобразовательного цикла.

#### **4.4.2 Особенности оценки метапредметных результатов**

Оценка метапредметных результатов представляет собой оценку достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы, которые представлены в примерной программе формирования универсальных учебных действий (разделы «Регулятивные универсальные учебные действия», «Коммуникативные универсальные учебные действия», «Познавательные универсальные учебные действия»).

Оценка достижения метапредметных результатов осуществляется администрацией Колледжа в ходе внутреннего мониторинга. Содержание и периодичность оценочных процедур устанавливается решением педагогического совета. Инструментарий строится на межпредметной основе, в том числе и для отдельных групп предметов (например, для предметов естественно-научного цикла, для предметов социально- гуманитарного цикла и т. п.). В рамках внутреннего мониторинга Колледж проводит отдельные процедуры по оценке:

- смыслового чтения,
- познавательных учебных действий (включая логические приемы и методы познания, специфические для отдельных образовательных областей);
- ИКТ-компетентности;
- сформированности регулятивных и коммуникативных универсальных учебных действий.

Основной формой оценки является наблюдение за ходом выполнения групповых и индивидуальных учебных исследований, и проектов.

Основной процедурой итоговой оценки достижения метапредметных результатов является защита индивидуального итогового проекта.

Формирование метапредметных результатов происходит на всех этапах образовательного процесса, во время аудиторной и внеаудиторной деятельности, воспитательной работы. Перечень метапредметных результатов, закрепленных в ФГОС СОО, является основанием для самостоятельного планирования Колледжем результатов обучения

по отдельным предметам общеобразовательного цикла.

### **4.4.3 Особенности оценки предметных результатов**

Оценка предметных результатов представляет собой оценку достижения обучающимися планируемых результатов по отдельным предметам: промежуточных планируемых результатов в рамках текущей и тематической проверки и итоговых планируемых результатов в рамках промежуточной аттестации.

Средством оценки планируемых результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений; компетентностно-ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте ситуаций «жизненного» характера.

Оценка предметных результатов ведется каждым преподавателем в ходе процедур текущей, тематической, промежуточной оценки, а также администрацией образовательной организации в ходе внутреннего мониторинга учебных достижений.

Особенности оценки по отдельному предмету фиксируются в приложении к образовательной программе, которое утверждается предметно-цикловой комиссией и доводится до сведения обучающихся.

Описание включает:

- список планируемых результатов;
- требования к процедуре промежуточной аттестации, а также критерии оценки;
- описание итоговых работ (являющихся одним из оснований для промежуточной аттестации), включая нормы оценки

# РАЗДЕЛ 5 СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ РАЗДЕЛ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 5.1. Учебный план

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	39	1	0	0	1	0	11	52
II	35	2	2	0	2	0	11	52
III	25	7	7	0	2	0	11	52
IV	18	7	13	0	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>117</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации по семестрам				Объем образовательной программы	Объем обязательной программы в академических часах										Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестре)																			
		зачет	дифференциальный зачет	экзамен	Среднегодовая работа		Во взаимодействии с преподавателем										по курсам и семестрам (час. в семестре)																			
							Всего по учебным занятиям	из них			практические занятия	практические работы	курсовые работы (проекты)	консультации	проектно-исследовательские работы	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс														
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>2289</b>	<b>0</b>		<b>2217</b>	<b>1057</b>	<b>1160</b>						<b>0</b>	<b>574</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>19</b>	<b>544</b>	<b>654</b>	<b>425</b>	<b>594</b>												
	<i>Общеобразовательные учебные дисциплины (обязательные)</i>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>2181</b>	<b>0</b>	<b>2109</b>	<b>966</b>	<b>1143</b>	<b>0</b>	<b>574</b>	<b>0</b>	<b>53</b>	<b>19</b>	<b>493</b>	<b>631</b>	<b>425</b>	<b>560</b>																		
ОУД.01	Русский язык			2	104		80	20	60		40		18	6	34	46																				
ОУД.02	Литература		4		164		164	118	46		55				34	56	34	40																		
ОУД.03	Иностранный язык		4		171		171	0	171		40				51	46	34	40																		
ОУД.04	История		4		154		154	100	54		54				34	46	34	40																		
ОУД.05	Обществознание		4		137		137	96	41		41				34	46	17	40																		
ОУД.06	Информатика		4		174		174	24	150		40				34	46	34	60																		
ОУД.07	Физика		4		157		157	111	46		40				17	46	34	60																		
ОУД.08	География		2		40		40	20	20		6				17	23																				
ОУД.09	Физическая культура	1,2,3	4		231		231	4	227		40				51	69	51	60																		
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		80		80	60	20		25				34	46																				
ОУД.11	Математика			4	365		342	199	143		100			18	102	92	68	80																		
ОУД.12	Химия		4*		225		225	157	68		68				17	23	85	100																		
ОУД.13	Биология			4	102		77	57	20		25		17	8	17	23	17	20																		
	Индивидуальный проект		4*		77		77	0	77						17	23	17	20																		
<b>УДД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (дополнительные)</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>91</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>51</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>34</b>																		
УДД.01	Россия - моя история		2		40		40	40							17	23																				
УДД.02	Основы финансовой грамотности				34		34	17	17									34																		
УДД.03	Введение в специальность		1		34		34	34							34																					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>9</b>	<b>3543</b>	<b>160</b>	<b>3239</b>	<b>839</b>	<b>996</b>	<b>1404</b>	<b>2400</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>68</b>	<b>174</b>	<b>187</b>	<b>198</b>	<b>44</b>	<b>532</b>	<b>48</b>	<b>780</b>	<b>40</b>	<b>572</b>	<b>28</b>	<b>718</b>										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>677</b>	<b>34</b>	<b>613</b>	<b>281</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>332</b>		<b>14</b>	<b>16</b>	<b>68</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>165</b>	<b>14</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>20</b>										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		40	0	40	28	12		12				17	23																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		46	0	46	34	12		12					46																				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	86	0	74	58	16		16		4	8	51	23																				

Квалификационный уровень		Среднее профессиональное образование																									
Квалификационный уровень	Профессиональный модуль	0	14	7	2866	126	2626	558	664	1404	2068		58	56	0	82	187	178	24	367	34	636	40	468	28	708	
ОП.10	Диетическое питание				39	0	39	19	20		20															39	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>2866</b>	<b>126</b>	<b>2626</b>	<b>558</b>	<b>664</b>	<b>1404</b>	<b>2068</b>		<b>58</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>187</b>	<b>178</b>	<b>24</b>	<b>367</b>	<b>34</b>	<b>636</b>	<b>40</b>	<b>468</b>	<b>28</b>	<b>708</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>4</b>	<b>331</b>	<b>0</b>	<b>307</b>	<b>61</b>	<b>66</b>	<b>180</b>	<b>246</b>		<b>16</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>82</b>	<b>153</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				53	0	53	27	26		26					23	30										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		74	0	74	34	40		40					23	51										
УП.01	Учебная практика		3		108	0	108			108	108					36	72										
ПП.01	Производственная практика		4		72	0	72			72	72							72									
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>6</b>	<b>959</b>	<b>30</b>	<b>875</b>	<b>181</b>	<b>226</b>	<b>468</b>	<b>694</b>		<b>30</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>106</b>	<b>14</b>	<b>247</b>	<b>16</b>	<b>488</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	140	6	116	90	26		26		10	8			17	40	6	59							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6	333	24	291	91	200		200		10	8			17	66	8	80	16	128					
УП.02	Учебная практика		6		216	0	216			216	216								108		108						
ПП.02	Производственная практика		6		252	0	252			252	252										252						
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>8</b>	<b>543</b>	<b>42</b>	<b>489</b>	<b>157</b>	<b>152</b>	<b>180</b>	<b>332</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>148</b>	<b>14</b>	<b>149</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		100	10	90	66	24		24								4	48	6	42					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7		251	32	219	91	128		128								6	72	12	70	14	77			
УП.03	Учебная практика		7		72	0	72			72	72										36		36				
ПП.03	Производственная практика		8		108	0	108			108	108												36		72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>8</b>	<b>395</b>	<b>26</b>	<b>357</b>	<b>87</b>	<b>126</b>	<b>144</b>	<b>270</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>285</b>	<b>0</b>	<b>72</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации				39	4	35	15	20		20												4	35			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7*		200	22	178	72	106		106												22	178			
УП.04	Учебная практика		7		72	0	72			72	72													72			
ПП.04	Производственная практика		8		72	0	72			72	72															72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>8</b>	<b>638</b>	<b>28</b>	<b>598</b>	<b>72</b>	<b>94</b>	<b>432</b>	<b>526</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>564</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				39	6	33	23	10		10													6	33		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8*		155	22	133	49	84		84												34	22	99		
УП.05	Учебная практика				144	0	144			144	144														144		
ПП.05	Производственная практика		8*		288	0	288			288	288															288	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				72																					72	
	<b>Всего</b>	<b>0</b>	<b>31</b>	<b>12</b>	<b>5904</b>	<b>160</b>	<b>5456</b>	<b>1896</b>	<b>2156</b>	<b>1404</b>	<b>2974</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	<b>91</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>44</b>	<b>532</b>	<b>48</b>	<b>780</b>	<b>40</b>	<b>572</b>	<b>28</b>	<b>728</b>	

Государственная итоговая аттестация: защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

дисциплин и МДК	612	792	540	720	44	424	48	384	40	428	28	152
учебной практики	0	36	72	0		108		144		108		144
производственной практики	0	0	0	72		0		252		36		432
экзаменов (в т.ч. экзаменов по модулю)	0	2	0	3		2		2		0		3
дифференцированных зачетов	1	5	2	8		0		5		5		5
зачетов	0	0	0	0		0		0		0		0

### **5.1.1 Нормативная база реализации образовательной программы**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ "Челябинский профессиональный колледж" разработан на основе:

Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 от 29.12.2012 с изменениями;

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированным Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22.12.2016) 43.01.09 Повар, кондитер;

Профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)

Профессионального стандарта "Кондитер", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016)

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413";

Устава ГБПОУ "Челябинский профессиональный колледж",  
Учета требований работодателей.

### **5.1.2 Организация учебного процесса и режим занятий**

Объем недельной образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу

Для всех видов занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, перемена - 10 минут.

Продолжительность учебной недели - шестидневная. Часы самостоятельной работы выносятся на субботу и фиксируются в расписании учебных занятий.

Учебный год ежегодно начинается 1 сентября. Объем образовательной программы составляет 5904 часов.

Система контроля освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов.

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по учебной дисциплине и МДК, являются зачет, экзамен.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, колледж определяет день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся в соответствии с формируемыми профессиональными компетенциями. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится в лабораториях и учебно-производственных мастерских или предприятий соответствующего профиля. Аттестация по итогам учебной практики

проводится в форме зачета.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. При прохождении учебной и производственной практики реализуются подходы дуального обучения.

Общая продолжительность каникул при освоении образовательной программы составляет не менее 10 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, за исключением последнего года обучения, когда каникулы составляют 2 недели в зимний период.

В тех случаях, если учебным планом по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации предусмотрено проведение экзамена, то для обучающихся проводятся консультации. Объем нагрузки на консультации предусматривается из расчета не более 100 часов консультаций на группу обучающихся. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию. Консультации проводятся в групповой или индивидуальной форме, могут быть устными или письменными.

Консультации, самостоятельная учебная работа студентов регламентируется расписанием учебных занятий.

В летний период времени на 3 курсе обучения с юношами проводятся учебные сборы – 35 часов (п. 1 ст. 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. № 53-ФЗ).

### **5.1.3 Общеобразовательный цикл**

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования составляет 2289 часов и включает промежуточную аттестацию. Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности (социально-экономический). Общеобразовательный цикл образовательной программы реализуется на протяжении 2 лет обучения. В учебном плане предусмотрена организация и выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект – особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект), который выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного (или нескольких изучаемых предметов, курсов) в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебноисследовательской, социальной, иной). Часть заданий, связанных с выполнением индивидуального проекта, студенты выполняют самостоятельно в рамках домашней работы. По окончании выполнения индивидуального проекта проводится открытая защита выполненных студентами проектов, по итогам которой выставляется итоговая оценка. Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличия самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки.

### **5.1.4 Порядок аттестации обучающихся**

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов. На промежуточную аттестацию учебным заведением отводится 6 недель на весь срок обучения. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часов. Количество зачетов - не менее 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. По итогам зачета обучающемуся выставляется оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

В структуре промежуточной аттестации предусмотрены экзамены, проводимые в рамках экзаменационной сессии. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации



обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году. По профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – экзамен по модулю, который проводится в виде практико-ориентированной оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен по модулю учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяются Требованиями к организации и проведению ГИА, утвержденными профессиональной образовательной организацией. Общий объем времени, отведенного на ГИА, составляет 72 часа.











**5.3. Программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования, с учетом профессиональной направленности программ СПО, включающая формирование компетенций, обучающихся в области учебно-исследовательской и проектной деятельности**

### **5.3.1 Описание особенностей учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Особенности учебно-исследовательской деятельности и проектной работы обучающихся обусловлены, в первую очередь, открытостью Колледжа.

На уровне среднего профессионального образования исследование и проект приобретают статус инструментов учебной деятельности полидисциплинарного характера, необходимых для освоения социальной жизни, культуры и профессии.

На уровне среднего профессионального образования проект реализуется самим обучающимся или группой обучающихся. Они самостоятельно формулируют предпроектную идею, ставят цели, описывают необходимые ресурсы и пр. Начинают использоваться элементы математического моделирования и анализа как инструмента интерпретации результатов исследования.

На уровне среднего профессионального образования сам обучающийся определяет параметры и критерии успешности реализации проекта. Кроме того, он формирует навык принятия параметров и критериев успешности проекта, предлагаемых другими, внешними по отношению к Колледжу социальными и культурными сообществами.

### **5.3.2 Описание основных направлений учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Возможными направлениями проектной и учебно-исследовательской деятельности являются:

- исследовательское;
- инженерное;
- прикладное;
- бизнес-проектирование;
- информационное;
- социальное;
- игровое;
- творческое.

На уровне среднего профессионального образования приоритетными направлениями являются:

- социальное;
- бизнес-проектирование;
- исследовательское;
- курсовое;
- информационное.

### **5.3.3 Планируемые результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

В результате учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся получают представление:

- о философских и методологических основаниях научной деятельности и научных методах, применяемых в исследовательской и проектной деятельности;
- о таких понятиях, как концепция, научная гипотеза, метод, эксперимент, надежность гипотезы, модель, метод сбора и метод анализа данных;
- о том, чем отличаются исследования в гуманитарных областях от исследований в естественных науках;
- об истории науки;
- о новейших разработках в области науки и технологий;
- о правилах и законах, регулирующих отношения в научной, изобретательской и исследовательских областях деятельности (патентное право, защита авторского права и др.);

- о деятельности организаций, сообществ и структур, заинтересованных в результатах исследований и предоставляющих ресурсы для проведения исследований и реализации проектов (фонды, государственные структуры, краудфандинговые структуры и др.);

Обучающийся сможет:

- решать задачи, находящиеся на стыке нескольких учебных дисциплин;
- использовать основной алгоритм исследования при решении своих учебно-познавательных задач;
- использовать основные принципы проектной деятельности при решении своих учебно-познавательных задач и задач, возникающих в культурной и социальной жизни;
- использовать элементы математического моделирования при решении исследовательских задач;
- использовать элементы математического анализа для интерпретации результатов, полученных в ходе учебно-исследовательской работы.

С точки зрения формирования универсальных учебных действий, в ходе освоения принципов учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающиеся научатся:

- формулировать научную гипотезу, ставить цель в рамках исследования и проектирования, исходя из культурной нормы и соотносясь с представлениями об общем благе;
- восстанавливать контексты и пути развития того или иного вида научной деятельности, определяя место своего исследования или проекта в общем культурном пространстве;
- отслеживать и принимать во внимание тренды и тенденции развития различных видов деятельности, в том числе научных, учитывать их при постановке собственных целей;
- оценивать ресурсы, в том числе и нематериальные (такие, как время), необходимые для достижения поставленной цели;
- находить различные источники материальных и нематериальных ресурсов, предоставляющих средства для проведения исследований и реализации проектов в различных областях деятельности человека;
- вступать в коммуникацию с держателями различных типов ресурсов, точно и объективно презентуя свой проект или возможные результаты исследования, с целью обеспечения продуктивного взаимовыгодного сотрудничества;
- самостоятельно и совместно с другими авторами разрабатывать систему параметров и критериев оценки эффективности и продуктивности реализации проекта или исследования на каждом этапе реализации и по завершении работы;
- адекватно оценивать риски реализации проекта и проведения исследования и предусматривать пути минимизации этих рисков;
- адекватно оценивать последствия реализации своего проекта (изменения, которые он повлечет в жизни других людей, сообществ);
- адекватно оценивать дальнейшее развитие своего проекта или исследования, видеть возможные варианты применения результатов.

### **5.3.4 Описание условий, обеспечивающих развитие универсальных учебных действий у обучающихся, в том числе системы организационно-методического и ресурсного обеспечения учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся**

Условия реализации основной образовательной программы, в том числе программы развития УУД, должны обеспечить совершенствование компетенций проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся. Условия включают:

- укомплектованность образовательной организации педагогическими, руководящими и иными работниками;
- уровень квалификации педагогических и иных работников образовательной организации;
- непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования.

Педагогические кадры должны иметь необходимый уровень подготовки для реализации программы УУД, что может включать следующее:

- педагоги владеют представлениями о возрастных особенностях, обучающихся;
- педагоги прошли курсы повышения квалификации, посвященные ФГОС;

- педагоги участвовали в разработке программы по формированию УУД или участвовали во внутриколледжном семинаре, посвященном особенностям применения выбранной программы по УУД;
- педагоги могут строить образовательную деятельность в рамках учебного предмета в соответствии с особенностями формирования конкретных УУД;
- педагоги осуществляют формирование УУД в рамках проектной, исследовательской деятельности;
- характер взаимодействия педагога и обучающегося не противоречит представлениям об условиях формирования УУД;
- педагоги владеют методиками формирующего оценивания; наличие позиции тьютора или педагога, владеющего навыками тьюторского сопровождения обучающихся;
- педагоги умеют применять инструментарий для оценки качества формирования УУД в рамках одного или нескольких предметов.

Наряду с общими можно выделить ряд специфических характеристик организации образовательного пространства колледжа, обеспечивающих формирование УУД в открытом образовательном пространстве:

- сетевое взаимодействие Колледжа с другими организациями общего, профессионального и дополнительного образования, с учреждениями культуры;
- обеспечение возможности реализации индивидуальной образовательной траектории обучающихся (разнообразие форм получения образования в колледже, обеспечение возможности выбора обучающимся формы получения образования, уровня освоения предметного материала, обеспечения тьюторского сопровождения образовательной траектории обучающегося);
- обеспечение возможности «конвертации» образовательных достижений, полученных обучающимися в иных образовательных структурах, организациях и событиях, в учебные результаты основного образования;
- привлечение дистанционных форм получения образования (онлайн- курсов, заочных школ, дистанционных университетов) как элемента индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- привлечение сети Интернет в качестве образовательного ресурса: интерактивные конференции и образовательные события с ровесниками из других городов России и других стран, культурно-исторические и языковые погружения с носителями иностранных языков и представителями иных культур;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в проектную деятельность, в том числе в деятельность социального проектирования и социального предпринимательства;
- обеспечение возможности вовлечения обучающихся в разнообразную исследовательскую деятельность;
- обеспечение широкой социализации обучающихся как через реализацию социальных проектов, так и через организованную разнообразную социальную практику: работу в волонтерских и благотворительных организациях, участие в благотворительных акциях, марафонах и проектах.

К обязательным условиям успешного формирования УУД относится создание методически единого пространства внутри колледжа как во время занятий, так и вне их. Нецелесообразно допускать ситуации, при которых на уроках разрушается коммуникативное пространство (нет учебного сотрудничества), не происходит информационного обмена, не затребована читательская компетенция, создаются препятствия для собственной поисковой, исследовательской, проектной деятельности.

Создание условий для развития УУД — это не дополнение к образовательной деятельности, а кардинальное изменение содержания, форм и методов, при которых успешное обучение невозможно без одновременного наращивания компетенций. Иными словами, перед обучающимися ставятся такие учебные задачи, решение которых невозможно без учебного сотрудничества со сверстниками и взрослыми (а также с младшими, если речь идет о разновозрастных задачах), без соответствующих управленческих умений, без определенного уровня владения информационно- коммуникативными технологиями.

Например, читательская компетенция наращивается не за счет специальных задач, лежащих вне



программы или искусственно добавленных к учебной программе, а за счет того, что поставленная учебная задача требует разобраться в специально подобранных (и нередко деформированных) учебных текстах, а ход к решению задачи лежит через анализ, понимание, структурирование, трансформацию текста. Целесообразно, чтобы тексты для формирования читательской компетентности подбирались педагогом или группой педагогов- предметников. В таком случае шаг в познании будет сопровождаться шагом в развитии универсальных учебных действий.

Все перечисленные элементы образовательной инфраструктуры призваны обеспечить возможность самостоятельного действия обучающихся, высокую степень свободы выбора элементов образовательной траектории, возможность самостоятельного принятия решения, самостоятельной постановки задачи и достижения поставленной цели.

### **5.3.5 Методика и инструментарий оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий**

Наряду с традиционными формами оценивания метапредметных образовательных результатов на уровне среднего общего образования универсальные учебные действия оцениваются в рамках, специально организованных Колледжем модельных ситуаций, отражающих специфику будущей профессиональной и социальной жизни обучающегося (например, образовательное событие, защита реализованного проекта, представление учебно-исследовательской работы).

Образовательное событие как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий должно отвечать требованиям

- материал образовательного события должен носить полидисциплинарный характер;
- в событии целесообразно обеспечить участие обучающихся разных курсов и разных типов образовательных организаций и учреждений (техникумов, колледжей, младших курсов вузов и др.);
- в событии могут принимать участие представители бизнеса, государственных структур, педагоги вузов, педагоги образовательных организаций, чьи выпускники принимают участие в образовательном событии;
- во время проведения образовательного события могут быть использованы различные форматы работы участников: индивидуальная и групповая работа, презентации промежуточных и итоговых результатов работы, стендовые доклады, дебаты и т.п.

Основные требования к инструментарию оценки универсальных учебных действий во время реализации оценочного образовательного события:

- для каждого из форматов работы, реализуемых в ходе оценочного образовательного события, разрабатывается самостоятельный инструмент оценки; в качестве инструментов оценки используются оценочные листы, экспертные заключения и т.п.;
- правила проведения образовательного события, параметры и критерии оценки каждой формы работы в рамках образовательного оценочного события должны быть известны участникам заранее, до начала события;
- каждому параметру оценки (оцениваемому универсальному учебному действию), занесенному в оценочный лист или экспертное заключение, должны соответствовать точные критерии оценки: за что, при каких условиях, исходя из каких принципов ставится то или иное количество баллов;
- на каждом этапе реализации образовательного события при использовании оценочных листов в качестве инструмента оценки результаты одних и тех же участников должны оценивать не менее двух экспертов одновременно; оценки, выставленные экспертами, в таком случае должны усредняться;
- в рамках реализации оценочного образовательного события должна быть предусмотрена возможность самооценки обучающихся и включения результатов самооценки в формирование итоговой оценки. В качестве инструмента самооценки обучающихся могут быть использованы те же инструменты (оценочные листы), которые используются для оценки обучающихся экспертами.

Защита проекта как формат оценки успешности освоения и применения обучающимися универсальных учебных действий публично должны быть представлены два элемента проектной работы:

- защита темы проекта (проектной идеи);
- защита реализованного проекта.

На защите темы проекта (проектной идеи) с обучающимся должны быть обсуждены:

- актуальность проекта;
- положительные эффекты от реализации проекта, важные как для самого автора, так и для других людей;
- ресурсы (как материальные, так и нематериальные), необходимые для реализации проекта, возможные источники ресурсов;
- риски реализации проекта и сложности, которые ожидают обучающегося при реализации данного проекта;

В результате защиты темы проекта должна произойти (при необходимости) такая корректировка, чтобы проект стал реализуемым и позволил обучающемуся предпринять реальное проектное действие.

На защите реализации проекта обучающийся представляет свой реализованный проект по следующему (примерному) плану:

1. Тема и краткое описание сути проекта.
2. Актуальность проекта.
3. Положительные эффекты от реализации проекта, которые получают как сам автор, так и другие люди.
4. Ресурсы (материальные и нематериальные), которые были привлечены для реализации проекта, а также источники этих ресурсов.
5. Ход реализации проекта.
6. Риски реализации проекта и сложности, которые обучающемуся удалось преодолеть в ходе его реализации.

Проектная работа должна быть обеспечена тьюторским (кураторским) сопровождением. В функцию тьютора (куратора) входит: обсуждение с обучающимся проектной идеи и помощь в подготовке к ее защите и реализации, посредничество между обучающимися и экспертной комиссией (при необходимости), другая помощь.

Регламент проведения защиты проектной идеи и реализованного проекта, параметры и критерии оценки проектной деятельности должны быть известны обучающимся заранее.

Основные требования к инструментарию оценки сформированности универсальных учебных действий при процедуре защиты реализованного проекта:

- оценке должна подвергаться не только защита реализованного проекта, но и динамика изменений, внесенных в проект от момента замысла (процедуры защиты проектной идеи) до воплощения; при этом должны учитываться целесообразность, уместность, полнота этих изменений, соотношенные с сохранением исходного замысла проекта;

- для оценки проектной работы должна быть создана экспертная комиссия, в которую должны обязательно входить педагоги и представители администрации образовательных организаций, представители местного сообщества и тех сфер деятельности, в рамках которых выполняются проектные работы;

- оценивание производится на основе критериальной модели;

- для обработки всего массива оценок может быть предусмотрен электронный инструмент; способ агрегации данных, формат вывода данных и способ презентации итоговых оценок обучающимся и другим заинтересованным лицам определяет Колледж;

- результаты оценивания универсальных учебных действий в формате, принятом Колледжем доводятся до сведения обучающихся.

Исследовательские проекты могут иметь следующие направления:

- естественно-научные исследования;
- исследования в гуманитарных областях (в том числе выходящих за рамки школьной программы, например, в психологии, социологии);
- экономические исследования;
- социальные исследования;
- научно-технические исследования.

Требования к исследовательским проектам: постановка задачи, формулировка гипотезы, описание

инструментария и регламентов исследования, проведение исследования и интерпретация полученных результатов.

Для исследований в естественно-научной, научно-технической, социальной и экономической областях желательным является использование элементов математического моделирования (с использованием компьютерных программ в том числе).

#### **5.4 Рабочая программа воспитания и социализации обучающихся**

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

Программа воспитания в ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» представлена в *приложении 1* и является частью образовательной программы, реализуемой в колледже; она определяет общие подходы, направления воспитания, регламентируемые ФГОС СПО, а также способы оценки результативности; направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

## РАЗДЕЛ 6 УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

КАБИНЕТЫ:	Русского языка и литературы, истории, астрономии, математики, химии, биологии
	Иностранного языка
	Истории
	Социально-экономических дисциплин
	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	Экологических основ природопользования
	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	Товароведения продовольственных товаров
	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
ЛАБОРАТОРИИ	Химии
	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
ЗАЛЫ	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	Актный зал

#### 6.1.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**6.1.1.1 Кабинеты** оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями), в том числе с использованием дистанционных технологий.

#### 6.1.1.2 Лаборатории

В состав учебно – методического и материально – технического обеспечения программы учебного предмета «Химия» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- технические средства обучения, рабочее место педагога, периферийное оборудование и оргтехника, наглядные пособия (комплекс учебных таблиц, плакаты).

В библиотечный фонд входят учебники, учебно – методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Химия», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего

образования.

**Мастерские «Поварское дело»**

<b>Наименование оборудование, инвентаря, расходных материалов</b>	<b>Наличие</b>
Плита 2-х комфорочная индукция	+
Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1	+
Слайсер AIRHOT SL220	+
Шкаф архивный ШХА-850(50)	+
Стеллажи	+
Производственные столы	+
Микроволновая печь модель FV 2030 W	+
Шкаф холодильный	
Шкаф жарочно – пекарный	+
Зонт вытяжной	+
Моечная ванна	+
Настольная вакуумно-упаковочная машин	+
Аппарат для варки на пару Sous-vid	+
Льдомиксинг	+
Весы настольные электронные	+
Набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов	+
Ножи поварской тройки	+
Щипцы универсальные	+
Лопатки (металлические, силиконовые)	+
Венчики	+
Мерный стакан	+
Миски из нержавеющей стали	+
Набор сотейник	+
Функциональные емкости из нержавеющей стали	+
Корзины для отходов	+
Стрейч пленка для пищевых продуктов	+

**Мастерская «Кондитерское дело»**

<b>Наименование оборудования</b>	<b>Наличие</b>
Стол производственный 1800x600x850	+
Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	+
Противень для конвекционной печи 600X400	+
Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900x900x900	+
Весы настольные электронные	+
Плита индукционная напряжение 220В, мощность 3,5 кВт	+
Планетарный настольный миксер, напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт	+
Холодильный шкаф 60x66x185	+
Микроволновая печь, мощность 0,7кВт	+
Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	+
Стол с моечной ванной	+
Блендер стационарный	+
Доска мраморная 50x100	+
Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	+
Коврик силиконовый	+
Жгут силиконовый	+
Сотейник 2 л для индукционной плиты	+

### Мастерская «Хлебопечение»

Наименование оборудования	Наличие
Шкаф расстоечный	+
Индукционный нагреватель	+
Плита 2-х конфорочная индукция	+
Витрина Бирюса	+
Печь конвекционная	+
Планетарный миксер	+
Тестомес	+
Стеллаж	+
Тележка-шпилька	+
Стол с моечной ванной	+
Весы	+
Стол производственный разделочный	+
Стол презентационный	+

#### 6.1.1.3 Спортивный комплекс

Реализация программы предмета **физическая культура** осуществляется в спортивном зале, в том числе с использованием дистанционного и электронного обучения.

• Оборудование спортивного зала: брусья параллельные, козел, конь для опорных прыжков, гимнастические перекладины, шведская стенка, тренажеры, волейбольная сетка, баскетбольные щиты, мячи (баскетбольные, волейбольные, набивные); гимнастические маты, лыжные комплекты, секундомер, свисток и т.д.

- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплекты обучающих таблиц-плакатов по основным темам;
- учебные видеофильмы.

Технические средства обучения – компьютер с выходом в интернет, средства отображения информации, проектор, экран, монитор, программное обеспечение.

#### 6.2. Требования к кадровым условиям

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

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

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

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, выше 25 процентов.





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
«Челябинский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО:  
На Педагогическом Совете  
Протокол № 1  
«28» августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ «Челябинский  
профессиональный колледж»  
Е.Г. Василяускене

ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
на период 2023-2027 г.г.

Город Челябинск, 2023

## Содержание

Паспорт Рабочей программы воспитания.....	3
Раздел 1. Общие положения (пояснительная записка).....	7
Раздел 2. Основные личностные результаты выпускника .....	10
Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса .....	11
Раздел 4. Содержание программы по направлениям воспитательной работы .....	12
4.1. Профессионально ориентирующее направление воспитательной работы .....	12
4.2. Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы .....	16
4.3. Экологическое направление воспитательной работы.....	20
4.4. Культурно-творческое направление воспитательной работы.....	22
4.5. Спортивное и здоровье сберегающее направление воспитательной работы .....	25
4.6. Бизнес-ориентирующее направление воспитательной работы.....	28
Раздел 5. Ожидаемые результаты .....	31

## Паспорт примерной рабочей программы воспитания

Название	Содержание
Наименование Программы воспитания	Программа воспитания ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
<b>Основания для разработки Программы воспитания</b>	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 22.07.20) «Об образовании в Российской Федерации».</li> <li>2. Федеральный закон РФ от 28 июня 2014г. №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации».</li> <li>3. Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних».</li> <li>4. Указ Президента РФ №204 от 7 мая 2018 года «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».</li> <li>5. Указ Президента РФ от 7 мая 2012 г. №599 «О мерах по реализации государственной политики в области образования и науки».</li> <li>6. Перечень поручений по реализации Послания Президента Федеральному Собранию (утв. Президентом РФ 5 декабря 2016г. № Пр-2346).</li> <li>7. Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года утверждена распоряжением правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. N 996-р.</li> <li>8. Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года от 29 ноября 2014 г. N 2403.</li> <li>9. Распоряжение Правительства РФ от 3 марта 2015г. №349-р «Об утверждении комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020гг.».</li> <li>10. Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 г. № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года».</li> <li>11. Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».</li> <li>12. Постановление Правительства РФ от 15 октября 2016г. №1050 «Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации».</li> <li>13. Постановление Правительства РФ от 30.12.2015 № 1493 (ред. от 30.03.2020) «О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016 - 2020 годы».</li> <li>14. Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2017г. №1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».</li> </ol>

<p>15. Закон Челябинской области от 30.08.2013г. №515-ЗО «Об образовании в Челябинской области» (принят постановлением Законодательного собрания Челябинской области от 29 августа 2013г. №1543).</p> <p>16. Постановление Правительства Челябинской области от 29.06.2017г. №358-П «О Положении о проектной деятельности в Челябинской области и внесении изменения в постановление Правительства Челябинской области от 25.07.2013г. №148-П».</p> <p>17. Постановление Законодательного собрания Челябинской области от 26.03.2014г. №1949 «О принятии Стратегии социально- экономического развития Челябинской области до 2020г.».</p> <p>18. Государственная программа Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018 - 2025 годы», утвержденная постановлением Правительства Челябинской области от 29.12.2017 г. № 756-П.</p> <p>19. Государственная программа Челябинской области «Повышение эффективности реализации молодежной политики в Челябинской области» на 2018-2020 годы, утвержденная постановлением Правительства Челябинской области №666-П от 18 декабря 2017 г.</p> <p>20. Постановление правительства Челябинской области от 29 декабря 2017г. №756-П «О государственной программе Челябинской области «Развитие профессионального образования в Челябинской области» на 2018- 2025гг.».</p> <p>21. Национальный проект «Образование» утвержден президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018г. №16) (ФП «Цифровая образовательная среда», ФП «Молодые профессионалы», ФП «Социальная активность» и др.).</p> <p>22. Национальный проект «Демография» утвержден президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018г. №16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», ФП «Спорт – норма жизни» и др.).</p> <p>23. Национальный проект «Культура» утвержден президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018г. №16) (ФП «Творческие люди», «Цифровая культура», ФП Создание и распространение контента в сети «Интернет», направленного на укрепление гражданской идентичности и духовно-нравственных ценностей среди молодежи и др.).</p> <p>24. Национальный проект «Малое и среднее предпринимательство и поддержка индивидуальной предпринимательской инициативы» утвержден президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018г. №16) (ФП Улучшение условий ведения предпринимательской деятельности», ФП «Популяризация предпринимательства» и др.).</p> <p>25. Национальный проект «Производительность труда и поддержка занятости» утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и приоритетным проектам (протокол от 24 сентября 2018г. №12).</p> <p>26. Национальный проект «Экология» утвержден президиумом Совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018г. №16) (ФП «Чистая страна», ФП «Сохранение</p>
--

	<p>уникальных водных объектов» и др.).</p> <p>27. Национальный проект «Безопасные и качественные автомобильные дороги» утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 15) (ФП «Безопасность дорожного движения» и др.)</p> <p>28. Национальная программа «Цифровая экономика» утвержденная протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 4 июня 2019 г.</p> <p>№ 7. (ФП «Кадры для цифровой экономики», ФП «Цифровое государственное управление» и др.).</p> <p>29. ФГОС СПО</p> <p>30. Устав ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»</p> <p>31. Программа развития ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»</p> <p>32. Локальные нормативные документы ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»</p>
<p><b>Цель Программы воспитания</b></p>	<p>Воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций через формирование общих компетенций у обучающихся к июню 2027 г. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.</p>
<p><b>Задачи программы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формировать у обучающихся традиционные общечеловеческие ценности.</li> <li>2. Прививать обучающимся интерес к своей специальности, воспитывать положительные отношения обучающихся к труду.</li> <li>3. Развивать инициативу и лидерские способности обучающихся.</li> <li>4. Формировать у обучающихся способность содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</li> <li>5. Развивать творчество молодёжи, популяризировать его новые формы.</li> <li>6. Сохранять и укреплять здоровье обучающихся.</li> <li>7. Развивать предпринимательскую культуру и экономическую грамотность.</li> <li>8. Проводить социализацию обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.</li> <li>9. Организовать деятельность по профилактике асоциальных явлений среди обучающихся.</li> <li>10. Разработать онлайн ресурсы (платформы) для использования дистанционных форматов взаимодействия при реализации воспитательного процесса.</li> </ol>
<p><b>Целевые показатели</b></p>	<p>Доля обучающихся, участвующих в подготовке, проведении и участии в проектах/мероприятиях (профессионально-ориентирующего направления, гражданско-патриотического направления, экологического направления, культурно-творческого направления, спортивного и здоровьесберегающего направления, бизнес-ориентирующего направления):</p> <p>– международного/всероссийского уровня,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– областного/муниципального уровня,</li> <li>– уровня ПОО – составит не менее 70%.</li> <li>– Доля победителей и призеров в числе участвующих в конкурсах различных уровней, от общего количества обучающихся международного/всероссийского уровня:</li> <li>– областного/муниципального уровня,</li> <li>– уровня ПОО – составит не менее 60%.</li> </ul> <p>Проведение 51 мероприятия (профессионально-ориентирующего направления, гражданско-патриотического направления, экологического направления, культурно-творческого направления, спортивного и здоровьесберегающего направления, бизнес-ориентирующего направления).</p> <p>Реализация 6 проектов (профессионально-ориентирующего направления, гражданско-патриотического направления, экологического направления, культурно-творческого направления, спортивного и здоровьесберегающего направления, бизнес-ориентирующего направления).</p> <p>Доля обучающихся по дополнительным образовательным программам, реализуемым в ПОО, в общем количестве обучающихся, составит – 38%.</p> <p>Доля обучающихся, вовлеченных в деятельность органа студенческого самоуправления, от общего количества обучающихся, составит – 27%.</p> <p>Доля обучающихся, вовлеченных в волонтерскую деятельность, от общего количества обучающихся – 22%</p> <p>Доля обучающихся, вовлеченных в деятельность молодежных организаций, объединений, от общего количества обучающихся, составит – 28%</p>
<b>Сроки реализации Программы воспитания</b>	Программа рассчитана на срок реализации образовательной программы на 2023-2027 г.г.
<b>Заказчик Программы</b>	ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»
<b>Разработчики Программы</b>	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР, заместитель директора по УР, заместитель директора по УПР, педагоги-организаторы
<b>Ответственный исполнитель Программы</b>	Заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебно-производственной работе, руководитель социальной службы, социальный педагог, преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности, руководитель физического воспитания, преподаватели физкультуры, педагоги-организаторы, классные руководители студенческих групп, преподаватели, воспитатели общежития.
<b>Источники финансирования исполнения программы</b>	Финансирование осуществляется и обеспечивается на основе бюджетного нормативного финансирования и за счет средств внебюджетной деятельности
<b>Контроль выполнения программы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль за исполнением Программы осуществляет администрация и Совет колледжа, обеспечивающий организацию самоконтроля и самооценки поэтапного результата реализации Программы (внутренняя экспертиза).</li> <li>2. Реализация мероприятий Программы вносится в ежегодные календарные планы работы колледжа</li> <li>3. Организация выполнения программы воспитания осуществляется: <ul style="list-style-type: none"> <li>– администрацией колледжа;</li> <li>– педагогическим составом колледжа;</li> <li>– классными руководителями и мастерами п/о;</li> <li>– социально-психологической службой колледжа.</li> </ul> </li> <li>4. Корректировка Программы воспитания осуществляется ежегодно.</li> </ol>

## Раздел 1. Общие положения (пояснительная записка)

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

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

В Программе воспитания используются следующие сокращения и определения:

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

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

В ходе реализации рабочей программы воспитания формируются личностные качества гражданина, необходимых для сохранения и передачи ценностей следующим поколениям (таблица 1):

Таблица 1

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения, 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



- безусловное уважение к жизни во всех ее проявлениях, признание ее наивысшей ценностью;
- осознание ценности здоровья, установка на активное здоровьесбережение человека;
- осознание ценности семьи для каждого человека, установка на надежные и безопасные отношения, вступление в брак и ответственное родительство;
- любовь к Отечеству, осознание себя гражданином России – продолжателем традиций предков, защитником Земли, на которой родился и вырос; осознание личной ответственности за Россию;
- признание ценности жизни и личности другого человека, его прав и свобод, признание за другим человеком права иметь свое мнение;
- готовность к рефлексии своих действий, высказываний и оценке их влияния на других людей; внутренний запрет на физическое и психологическое воздействие на другого человека;
- правовое самосознание, законопослушность; готовность в полной мере выполнять законы России; уважение к чужой собственности, месту постоянного проживания;
- осознание себя гражданином многонациональной России, частью народа, который создал культуру; интерес и уважение к культуре, русскому языку и языкам предков;
- готовность заботиться о сохранении исторического и культурного наследия страны и развитии новых культурных направлений;
- принятие и сохранение традиционных семейных ценностей народов России;
- уважение к различным вероисповеданиям, религиям;
- забота о природе, окружающей среде; экологическое самосознание и мышление;
- осознание себя частью природы и зависимости своей жизни и здоровья от экологии;
- забота о слабых членах общества, готовность деятельно участвовать в оказании помощи социально-незащищенным гражданам, в том числе через уплату налогов;
- осознание ценности образования; уважение к педагогу; готовность учиться на протяжении всей жизни; стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни;
- проектное мышление; командность; лидерство; готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству;
- интеллектуальная самостоятельность; критическое мышление; познавательная активность;
- творческая активность и готовность к творческому самовыражению;
- свобода выбора и самостоятельность в принятии решений; социальная активность и мобильность; активная гражданская позиция;
- уважение к труду, осознание его ценности для жизни и самореализации; трудовая и экономическая активность.

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

## Раздел 2. Основные личностные результаты выпускника

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Раздел 3. Особенности реализации воспитательного процесса

Рабочая программа воспитания обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» на период с 2023 по 2027 годы (далее – Программа) выделяет воспитание как важнейшую стратегическую задачу и определяет роль образовательного учреждения в качестве центрального звена этой системы. Данная Программа – нормативно-правовой документ, представляющий стратегию и тактику развития воспитательной работы техникума, является основным документом для планирования и принятия решений по воспитательной работе.

Среднее профессиональное образование, традиционно выполняющее функцию воспитания обучающихся, ориентируется в своей работе на Стратегию развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденную Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р, выделяя актуальные направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое;
- культурно-творческое;
- спортивное и здоровье сберегающее;
- экологическое;
- профессионально ориентирующее;
- бизнес-ориентирующее.

Программа воспитания обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» является составной частью Программы развития колледжа, сформированной на период до 2027 г., которая в области воспитания обучающихся определяет реализацию следующих задач: совершенствование воспитательной системы колледжа в соответствии со Стратегией развития воспитания в Российской Федерации на период до 2027 года, развитие студенческого самоуправления, развитие молодёжного общественного волонтерства, формирование эффективной системы поддержки и развития одарённых обучающихся, повышение мотивации студентов к профессиональному и физическому совершенствованию, поддержанию здорового образа жизни.

Кроме того, Рабочая программа воспитания в ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» является частью образовательной программы специальности/профессии, реализуемой в колледже; она определяет общие подходы, направления воспитания, регламентируемые ФГОС СПО, а также способы оценки результативности; направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности студента, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией.

## Раздел 4. Содержание программы по направлениям воспитательной работы

### 4.1 Профессионально-ориентирующее направление воспитательной работы

В государственной программе Российской Федерации «Развитие образования» на 2018-2025 годы перед профессиональным образованием поставлена задача: «Существенно увеличить вклад профессионального образования в социально-экономическую и культурную модернизацию России, в повышение ее глобальной конкурентоспособности, обеспечить востребованность экономикой и обществом каждого обучающегося».

Конкурентоспособный специалист – это не только компетентный и высокопрофессиональный работник, а прежде всего личность, обладающая навыками нестандартного, гибкого мышления, готовая к постоянному профессиональному росту, способная к самоорганизации, самосовершенствованию, самоактуализации.

В процессе подготовки специалиста главенствующую роль приобретает ориентация на развитие его личности и профессиональной культуры, позволяющая существенно облегчить процесс адаптации в профессиональной среде. Это требует серьезных изменений в обеспечении качества подготовки специалистов. Качественное профессиональное образование сегодня – это средство социальной защиты, гарант стабильности профессиональной самореализации человека на разных этапах жизни.

#### **ЦЕЛЬ профессионально ориентирующего направления воспитательной работы:**

1. Подготовка конкурентоспособного специалиста, обладающего развитой профессиональной компетентностью
2. Формирование у обучающихся техникума компетенций:
  - ОК 1 – выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
  - ОК 2 – осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
  - ОК 3 - способность планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
  - ОК 9 - использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
- на уровне выше среднего не менее чем у 70 % обучающихся колледжа через участие в мероприятиях/проектах программы ВиС к июню 2027 г.
3. Воспитать профессионала, способного приносить пользу обществу.

Реализуемые задачи	Личностные результаты (ЛР)	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
<p>Формировать и развивать критическое и креативное мышление обучающихся; содействовать профессиональному становлению и развитию молодого человека в аспекте достижения удовлетворённости результатами своего труда и обеспечения социального статуса и достойного уровня жизни;</p> <p>Воспитывать у обучающихся ценностное отношение к трудовой деятельности, желание к регулярному качественному выполнению трудовых действий;</p> <p>Формировать у обучающихся уважение к людям труда; Развивать лидерские качества;</p> <p>Развивать способность работать в коллективе и команде; Формировать потребность в постоянном профессиональном росте.</p>	<p>ЛР 4</p> <p>ЛР 7</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

**ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий по профессионально ориентирующему воспитанию**

Направление	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные исполнители	Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях
<b>Профессионально ориентирующее направление</b>				
<b>Мероприятия и проекты научно-исследовательского направления:</b>	Проект «Научное общество обучающихся колледжа»	В течение года	Зам. директора по УМР	3%
	Научно-исследовательская конференция «Моя профессия мое будущее» (уровень ПОО)	Май	Председатели ЦК	5%
	Научно-техническая конференция «Молодежь. Наука. Технологии производства»	Ежегодно (февраль)	Преподаватели	0,2%

(региональный уровень)			
Участие студентов в смотрах-конкурсах студенческих работ различного уровня	Март	Преподаватели	2%
Всероссийская научно-практическая конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Актуальные проблемы современной науки: взгляд молодых» (всероссийский уровень)	Ежегодно (март)	Преподаватели	2%
Всероссийский конкурс социальной рекламы «Взгляд молодых» (всероссийский уровень)	Ежегодно (сентябрь - октябрь)	Преподаватели	10 %
Индивидуальная проектная деятельность	Ежегодно (в течение учебного года)	Преподаватели	30%
Экскурсии на производстве и организациях	В течение учебного года	Председатели ЦК	50%
«День карьеры» (встречи с представителями работодателей), встречи выпускников со специалистами ЦЗН г. Челябинска	Апрель	Учебно-производственный отдел	30%
Областной фотоконкурс «ПРОФКАДР»	Ежегодно (октябрь)	Заместитель директора по УВР, организатор ВР	60%
Предметные недели ПЦК	В течение учебного года	Председатели ПЦК	70%
Экскурсии по колледжу для студентов нового набора с целью ознакомления с историей колледжа, лабораториями, кабинетами, мастерскими	сентябрь	Учебно-производственный отдел	100%

	«Я и моя будущая специальность». Встречи с представителями предприятий социальных партнеров, бывшими выпускниками техникума	В течение учебного года	Учебно-производственный отдел	30%
	Встречи выпускников со специалистами ЦЗН г. Челябинска	В течение учебного года	Учебно-производственный отдел	25%
	Классные часы, посвященные вопросам трудоустройства и эффективному поиску работы	В течение учебного года	Кураторы	30%
	Организация встреч с представителями ВУЗов с целью получения студентами непрерывного образования	В течение учебного года	Руководитель профориентационного центра	20%
	Конференция по практике «Я выбираю успех!»	Март-апрель	Учебно-производственный отдел	30%
<b>Мероприятия, направленные на трудовое воспитание обучающихся:</b>	Участие в деятельности летних трудовых отрядов	Ежегодно (июль - август)	Заместитель директора по УВР, организатор УВР	5%
<b>Мероприятия, направленные на подготовку обучающихся к участию в конкурсах профессионального мастерства:</b>	Участие в Чемпионатном движении	В течение учебного года	Учебно-производственный отдел Преподаватели	0,3%
	Участие в конкурсах профессионального мастерства	В течение учебного года	Преподаватели	60%
	Олимпиады и диктанты по профессиональному направлению	В течение учебного года	Преподаватели	95%
<b>Социальные проекты</b>	«Билет в будущее»	Октябрь, ноябрь	Учебно-производственный отдел	5%
	«День открытых дверей»	Апрель	Руководитель профориентационного центра, педагоги-организаторы	5%

	«Твой выбор – твои возможности» (экскурсии в мастерские и лаборатории колледжа)	Сентябрь	Учебно-производственный отдел	100%
	Проект студенческое мобильное агентство «Налогоплательщик»	В течение учебного года	Преподаватели	3%
<b>Мероприятия плана противодействия идеологии экстремизма и терроризма программы профилактики наркоупотребления и наркораспространения программы социализации обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации</b>	Классные часы «Здоровая карьера»	Ежегодно (октябрь-ноябрь)	Кураторы	100%
	Инструктажи по технике безопасности	В течение года	Руководители отделений	100%
	Конкурс презентаций «Я выбираю жизнь!»	Ежегодно (ноябрь)	Заместитель директора по УВР	30%
	Видеоролики направленные на профилактику наркоупотребления и наркораспространения	В течение учебного года	Кураторы	100%
	Встречи-беседы с представителями УВД, ОП, КДН	В течение учебного года	Социальный педагог	100%

**Результат:** к июню 2027 года не менее чем у 70% обучающихся ГБПОУ ПОО «Челябинский профессиональный колледж» на уровне выше среднего сформированы компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

#### **4.2. Гражданско-патриотическое направление воспитательной работы**

Важнейшей составной частью воспитательного процесса в системе СПО является формирование патриотизма и культуры межнациональных отношений, которые имеют огромное значение в социально-гражданском и духовном развитии личности студента. Только на основе возвышенных чувств патриотизма и национальных святынь укрепляется любовь к Родине, появляется чувство ответственности за ее могущество, честь и независимость, сохранение материальных и духовных ценностей общества, развивается достоинство личности.

Значимость патриотизма и патриотического воспитания чрезвычайно высока и в наши, особенно в условиях обострения военно-политических и экономических противоречий в мире, в условиях, когда страны Запада ведут против нашей страны необъявленную гибридную войну. Лучше всего это подтверждается словами Президента РФ В.В. Путина, сказанными им на заседании «Клуба лидеров» в Ново-Огарево 03.02.2016 года: «У нас нет никакой и не может быть никакой другой объединяющей идеи, кроме патриотизма. Никакой другой идеи мы не придумаем, и придумывать не надо... Она не идеологизирована, не связана с деятельностью какой-то партии. Это связано с общим объединяющим началом...».



**Цель гражданско-патриотического направления воспитательной работы:** Формирование у обучающихся ПОО патриотизма и собственной гражданско-патриотической позиции на основе традиционных общечеловеческих ценностей (ОК 6) на уровне выше среднего не менее чем у 75% обучающихся ПОО через участие в мероприятиях/проектах программы воспитания к июню 2027 г.

Реализуемые задачи	Личностные результаты	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
<p>Формировать духовно - нравственные ценности обучающихся;            Развивать гражданственность и патриотизм;            Формировать культуру толерантности у обучающихся;            Формировать глубокое понимание гражданского долга, ценностного отношения к национальным интересам России, ее суверенитету, независимости и целостности;            Формировать культуру правовых отношений, стремление к соблюдению законодательных норм;            Формировать позитивный образ Вооруженных Сил Российской Федерации, готовность к выполнению воинского долга; Развивать лидерские качества;            Развивать способность работать в коллективе и команде;            Формировать чувство гордости за достижения своей страны, края, своего образовательного учреждения.</p>	<p>ЛР 1 ЛР 2            ЛР 5</p>	<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>

**ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий по гражданско-патриотическому направлению**

<b>Направления</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные исполнители</b>	<b>Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях</b>
<b>Гражданско-патриотическое направление</b>				
<b>Мероприятия духовно-нравственного направления</b>	Участие в мероприятиях регионального плана в рамках реализации федерального проекта «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации» (Челябинская область) национального проекта «Образование»	В течение года	Заместитель директора по УВР, социально-психологическая служба	10%
	Лекции и беседы Епархии	В течение года	Заместитель директора по УВР, социально-психологическая служба	3 %
<b>Мероприятия и проекты культурно-исторического направления</b>	День героев России	Ежегодно Декабрь	Руководитель социально-психологическая служба	60%
	Кураторские часы, посвященные памятным датам	Ежегодно	Кураторы	100%
	Акция «Георгиевская ленточка»	Ежегодно (апрель-май)	Заместитель директора по УВР, организаторы УВР	20%
	Вахта Памяти	Ежегодно	Социально-психологическая служба	5%
	Открытый классный час, посвященный снятию блокады Ленинграда	Январь	Кураторы, библиотекарь	30%
<b>Мероприятия и проекты</b>	Интеллектуальная игра «Основы права»	Ноябрь	Преподаватели истории	10%

<b>гражданско-правового направления</b>	День волонтера (добровольца)	Декабрь	Педагоги-организаторы	30%
	Круглый стол «План Даллеса и последствия его реализации»	Октябрь	Социально-психологическая служба	3%
<b>Мероприятия</b>	Встречи с сотрудниками военкомата «День призывника»	Ежегодно (ноябрь-март)	Заместитель директора по УВР	30%
	Учебные сборы	Июнь	Заместитель директора по УВР	30%
	Военно- спортивная игра «Парни, вперед!»	Февраль	Руководитель физвоспитания, преподаватели	10%
	«День защитника Отечества»	Ежегодно (февраль)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	60%
	Месячник «День Победы»	Ежегодно(май)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	30%
	Всероссийская акция «Диктант Победы»	Май	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	20%
	Акция «Бессмертный полк»	Ежегодно (май)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	5%
	Городская акция «Свеча Памяти»	Ежегодно (май)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы групп	3%
	Интерактивная игра для адаптации первокурсников «Призрак старого города»	Сентябрь	Педагоги-организаторы, библиотекарь	30%
<b>Мероприятия плана противодействия идеологии экстремизма и терроризма, программы профилактики</b>	Акция, посвященная Дню солидарности в борьбе с терроризмом	Ежегодно (3 сентября)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	50 %
	Классные часы «Экстремизм – антисоциальное явление»	Ежегодно (сентябрь)	Кураторы	100%

<b>наркоупотребления и нарко-распространения, программы социализации обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации</b>	Встречи-беседы с представителями правоохранительных органов «Организация борьбы с терроризмом. Техника безопасности в колледже. Правовая база»	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	90%
	Родительские собрания «Профилактика экстремизма и терроризма, наркоупотребления и наркораспространения» « Безопасность в сети Интернет»	Ежегодно (сентябрь, январь)	Кураторы	100%
	Информационные методические совещания по темам, касающимся профилактики экстремизма и терроризма, наркоупотребления и наркораспространения	Ежемесячно	Заместитель директора по УВР	100 %

**Результат:** к июню 2027 года у не менее чем 70% обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» на уровне выше среднего сформирована компетенция: ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

#### **4.3. Экологическое направление воспитательной работы**

Вопросы состояния окружающей среды в Челябинской области находятся в числе ключевых и имеют повышенный уровень социальной значимости. Челябинская область, являющаяся одной из самых индустриальных в России, попала в десятку самых загрязненных регионов страны.

Челябинская область стоит перед необходимостью решения таких экологических проблем, как:

- загрязнение воздуха из-за выбросов вредных веществ крупных промышленных предприятий, увеличения числа автотранспортных средств;
- загрязнение воды, в том числе крупных водохранилищ питьевой воды для населенных пунктов региона; загрязнение почвы, в том числе увеличение количества пахотных земель, загрязненных тяжелыми металлами;
- разрастание свалок бытовых отходов, в том числе твердых бытовых отходов и др.

В 2013 году в Челябинской области принята Концепция по формированию экологической культуры населения Челябинской области до 2025 года.

Процесс формирования экологической культуры связан прежде всего с индивидуальным образованием, воспитанием и другими формами воздействия на членов общества как личностей. Профессиональное экологическое образование должно стать более эффективным.

**Цель экологического направления воспитательной работы:** Формирование у обучающихся ПОО способности содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 7) на уровне выше среднего не менее чем у 70 % обучающихся ПОО через участие в проектах/ мероприятиях программы воспитания к июню 2027 г.

Направление Программы	Реализуемые задачи	Личностные результаты	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
Экологическое направление воспитательной работы	<p>Формировать экологическое сознание, естественно-научные знания, экологическую компетентность;</p> <p>Развивать умения, навыки и опыт применения экологических знаний в практике взаимодействия с окружающим миром;</p> <p>Формировать у обучающихся активной созидательной личностной позиции в экологической деятельности, готовности к самостоятельным продуктивным решениям в ситуациях нравственно-экологического выбора;</p> <p>Воспитывать чувство ответственности за состояние природных ресурсов, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p> <p>Развивать лидерские качества;</p> <p>Развивать способность работать в коллективе и команде.</p>	ЛР 10	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий экологического направления работы**

<b>Направления</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные исполнители</b>	<b>Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях</b>
<b>Экологическое направление</b>				
<b>Мероприятия и проекты, направленные на экологическое просвещение:</b>	Ежегодный всероссийский экологический диктант	Ежегодно (ноябрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	40%
	Исследовательские работы на актуальные экологические темы	В течение учебного года	Преподаватели	3%
<b>Мероприятия и проекты, направленные на экологическую деятельность</b>	Международная экологическая акция «Час Земли»	Ежегодно (март)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, преподаватели	50%
	Экологические субботники	Ежегодно (апрель-май)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	50%
	Круглый стол «Экологический терроризм как глобальная проблема современности»	Март- апрель	Преподаватели, кураторы	3%
	Викторина ко Дню экологии «От экологии души к экологии пространства»	Май	Преподаватели экологии	30%
	Участие в городских мероприятиях, направленных на решение экологических проблем г. Челябинска	В течение года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	5%

**Результат:** к июню 2027 года у не менее чем 70% обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» сформирована компетенция ОК 07. Содействовать сохранению

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

#### 4.4. Культурно-творческое направление воспитательной работы

Проблема организации молодёжного досуга является сегодня одной из актуальных, поскольку формирование полноценного общества немыслимо без активного участия в его жизни молодого поколения. Необходимо не только отвлечь молодых людей от праздности и негативного влияния, но и помочь им самоопределиваться, выявить и развить таланты, самореализоваться.

В настоящее время в обществе осознается необходимость создания такой среды, которая может и должна дать молодому человеку шанс полноценного развития не только в профессиональном, но и в личностном развитии, возможность самореализоваться в сфере художественного творчества, культуры и мультимедийного пространства. Опыт работы по данному направлению показал, что наибольший интерес в молодежной среде вызывает участие в различных творческих мероприятиях, фестивалях. Мастер-классах, акциях, квестах, флешмобах. Данные мероприятия объединяют различные социальные группы, предоставляют возможности для выявления талантов, личностного роста в наиболее благоприятных условиях для общения со сверстниками. Для развития и поддержки общественно значимых молодежных инициатив необходимо объединение групп единомышленников, интересующихся определенной сферой общественной жизни, в студенческие клубы, целями которых являются: создание условий для досуговой деятельности и развития творчества, самореализации личности; удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном, нравственном развитии; повышение социальной активности, уровня культуры; эффективное использование творческого потенциала обучающихся колледжа.

**Цель культурно-творческое направление воспитательной работы:** Формирование у обучающихся ПОО, способности работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 4) на уровне выше среднего не менее чем у 70% обучающихся ПОО посредством создания условий для формирования и закрепления творческой активности молодежи, содействия развитию творчества молодежи, поиска и популяризации новых форм творчества молодежи через участие в проектах/мероприятиях программы воспитания к июню 2027 г.

Направление Программы	Реализуемые задачи	Личностные результаты	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
Культурно-творческое направление воспитательной работы	Формировать общую культуру обучающихся; Развивать творчество обучающихся; Развивать лидерские качества; Развивать способность работать в коллективе и команде; Воспитывать уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации; Развивать способность видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни; Содействовать формированию у обучающихся позитивных	ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий по культурно-творческому воспитанию**

<b>Направления</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные исполнители</b>	<b>Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях</b>
<b>Культурно-творческое направление</b>				
<b>Мероприятия и проекты, направленные на выявление талантливых, одаренных обучающихся и развитие их творческих способностей</b>	Анкетирование по выявлению увлечений обучающихся	Ежегодно (сентябрь)	Кураторы	100%
	Фестиваль «Минута славы»	Ежегодно (октябрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы	70%
	«Посвящение в студенты первокурсников»	Ежегодно (сентябрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, зав. отделений, кураторы	30%
	День учителя	Ежегодно (октябрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	10%
	Областной фестиваль студенческого творчества «Я вхожу в мир искусств»	Ежегодно (март)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	3%
	Студент года	Октябрь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	5%
	Школа актива	2 раза в полугодие	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	15%



	Концерт ко Дню матери	Ноябрь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	20%
	VI отчетно-выборная конференция студентов	Июнь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	30%
<b>Мероприятия и проекты, направленные на создание творческого пространства</b>	Работа кружков, секций	Ежегодно (август-сентябрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	25%
	День студента	Январь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	30%
	Онлайн конкурс «Территория вдохновения и творчества»	Октябрь	Педагоги-организаторы, кураторы	25%
<b>Проекты, направленные на создание информационно го/медийного пространства</b>	Видеоролики и фотографии о студенческой жизни	Январь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы,	40%
<b>Мероприятия плана противодействия идеологии экстремизма и терроризма, программы профилактики наркоупотребления и нарко-распространения, программы социализации обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации</b>	Буклеты «Осторожно, экстремизм!» «СТОПВИЧСПИД»	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	5%

**Результат:** к июню 2026 года у не менее чем 70% обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» экономики на уровне выше среднего сформирована. ОК: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

#### 4.5. Спортивное и здоровье сберегающее направление воспитательной работы

Идеями данного направления являются физическое развитие обучающихся, увеличение количества обучающихся, систематически занимающихся физической культурой и спортом, и как результат – укрепление и сохранение здоровья всей нации.

**Цель спортивного и здоровье сберегающего направления воспитательной работы** – сохранение и укрепление здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовки (ОК 8) на уровне выше среднего не менее чем у 70% обучающихся ПОО через использование средств физической культуры и участие в проектах/мероприятиях программы воспитания к июню 2027 г.

Направление Программы	Реализуемые задачи	Личностные результаты	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
Спортивное и здоровье сберегающее направление воспитательной работы	<p>Соблюдать принятые в обществе правила и нормы профилактики и сохранения здоровья соматического, физического, психологического, духовно - нравственного;</p> <p>Проявлять социальную активность в общественной жизни и профессиональной деятельности по профилактике и сохранению здоровья;</p> <p>Воспитать чувство ценностного отношения к \сохранению, профилактике и укреплению здоровья;</p> <p>Принимать активное участие в спортивных мероприятиях, секциях, позволяющих поддерживать, укреплять собственное здоровье и осуществлять профилактические меры;</p> <p>Прививать ценности культуры здоровья и здорового образа жизни при осуществлении профессиональной деятельности;</p> <p>Вовлекать обучающихся в социальную практику в сфере физической культуры и массового спорта;</p> <p>Привлекать наиболее активных обучающихся в качестве волонтеров по популяризации здорового образа жизни;</p> <p>Развивать лидерские качества;</p> <p>Развивать способность работать в коллективе и команде.</p>	ЛР 9	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

**ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий по-спортивному и здоровье сберегающему воспитанию**

Направления	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные исполнители	Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях
<b>Спортивное и здоровье сберегающее направление</b>				
<b>Мероприятия и проекты, направленные на сохранение и укрепление физического здоровья, включая проекты, ориентированные на обучающихся с ограниченными возможностями и здоровья</b>	Работа спортивных секций	Ежегодно (сентябрь)	Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания	10%
	Спортивные соревнования в зачет спартакиады ССУЗов	В течение учебного года	Руководитель физического воспитания	10%
	Организация и проведение турнира по мини- футболу, посвящённого памяти футболистов, участников «Матча смерти – 1942 года».	Январь	Руководитель физического воспитания	35%
	Организация и проведение турнира по баскетболу	Февраль	Руководитель физического воспитания	70%
	Турнир по шахматам и шашкам	Ежеквартально	Руководитель физического воспитания	25%
	Всероссийский забег «Лыжня России»	Ежегодно (февраль)	Руководитель физического воспитания	5%
<b>Мероприятия плана противодействия идеологии экстремизма и терроризма в ПОО, программы профилактики</b>	День здоровья	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	10%
	Марафон спортивных достижений (дистанционный формат)	В течение года	Заместитель директора по УВР, руководитель физвоспитания	60%

<b>наркоупотребления и наркораспространения в ПОО, программы социализации студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации</b>	Информационные методические совещания по темам, касающимся профилактики Здравого образа жизни	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	100%
	Встречи-беседы обучающихся с медработниками	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	60%
	Акция «Защити себя от СПИДа»	Ежегодно (декабрь)	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	50%
	Социально-психологическое тестирование, направленное на профилактику незаконного потребления обучающимися наркотических средств и психотропных веществ	Ежегодно	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы психолог	90%
	Классные часы, направленные на пропаганду ЗОЖ	В течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагоги-организаторы, кураторы	100%

**Результат:** к июню 2027 года не менее чем 70% обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» на уровне выше среднего сформированы компетенция: ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

#### **4.6. Бизнес-ориентирующее направление воспитательной работы**

Современная цифровая экономика бросает новые вызовы предпринимателям, выходящим в бизнес-среду из стен профессиональных образовательных организаций. Экономическое пространство региона и государства сегодня формируется новым поколением бизнесменов. Молодежное предпринимательство становится социально-экономическим явлением, существенно меняющим ожидания и запросы государства и общества.

Развитие молодежного предпринимательства в системе профессионального воспитания ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» становится обязательным условием как реализации ФГОС СПО, так и подготовки новых кадров для экономики и рынка труда.

**Цель бизнес-ориентирующего направления воспитательной работы:** Формирование у обучающихся ПОО, способности планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере (ОК 11) на уровне выше среднего не менее чем у 70% обучающихся ПОО через участие в проектах/ мероприятиях программы воспитания к июню 2027 г.

Направление Программы	Реализуемые задачи	Личностные результаты	Перечень общих компетенций, формируемых у обучающихся в соответствии с ФГОС СПО
Бизнес-ориентирующее направление воспитательной работы	<p>Формировать у обучающихся предпринимательскую культуру и грамотность;</p> <p>Формировать понимание социальной значимости и ответственности бизнеса;</p> <p>Формировать у обучающихся готовность к предпринимательской деятельности, обеспечивающую им профессиональную мобильность, конкурентоспособность в новых экономических условиях;</p> <p>Воспитывать творческое отношение к своей профессии через исследовательскую деятельность, общие профессиональные компетенции в соответствии с требованиями ФГОС по профессиям и специальностям среднего профессионального образования;</p> <p>Повышение качества подготовки квалифицированных кадров, адаптированных новым социально экономическим тенденциям развития общества;</p> <p>Развивать лидерские качества студентов;</p> <p>Развивать способность работать в коллективе и команде.</p>	ЛР 2	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### ПЛАН-ГРАФИК проектов/мероприятий по бизнес-ориентирующему воспитанию

Направления	Наименование мероприятия	Сроки исполнения	Ответственные исполнители	Процент обучающихся (от общего количества) охваченных подготовкой, проведением и участием в мероприятиях
<b>Бизнес-ориентирующее направление</b>				
<b>Мероприятия и проекты, направлены</b>	Онлайн олимпиада «Час финансовой грамотности»	Ежегодно (октябрь)	Преподаватели экономических дисциплин	50%

<b>е на бизнес-просвещение</b>	Экономическая олимпиада «Предпринимательская деятельность»	В рамках недели ПЦК «Экономических дисциплин»	Преподаватели экономических дисциплин	10%
	Траектория успеха (онлайн дистанционная игра)	Декабрь	Преподаватели экономических дисциплин	20%
<b>Мероприятия и проекты, направленные на бизнес-деятельность</b>	Конкурс молодежного предпринимательства по различным направлениям жизнедеятельности города («Проектное бюро-ЭКОРЕГИОН для туризма и т.п. »)	Февраль	Преподаватели экономических дисциплин	60%
	Нетворкинг «Молодежные предпринимательские инициативы -74»	Март	Преподаватели экономических дисциплин	10%
	Участие в конкурсах и грантах по предпринимательству	В течение учебного года	Преподаватели экономических дисциплин	5%
<b>Мероприятия плана противодействия идеологии экстремизма и терроризма, программы профилактики и наркоупотребления и нарко-распространения, программы социализации студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации:</b>	Классные часы «Коррупция (понятие, ответственность, противодействие коррупции)	Ежегодно (декабрь)	Кураторы	100%
	Круглый стол «Противодействие органов внутренних дел криминальному рынку наркотических средств как составной части теневой экономики и организованной преступности»	Март	Заместитель директора по УВР	2%

**Результат:** к июню 2027 года у не менее чем 70% обучающихся ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» на уровне выше среднего сформирована компетенция: ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## Раздел 5. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж» к 2027 году создано единое воспитательное пространство колледжа, обеспечивающее последовательное, динамическое, педагогически прогнозируемое продвижение к творческим и инновационным воспитательным результатам:

- создание эффективной системы воспитания, основанной на взаимодействии всех участников образовательного процесса;
- создание механизма педагогического сопровождения воспитательного процесса обучающихся по образовательным программам СПО, реализуемых техникумом на период обучения;
- сформированность общих компетенций у выпускников, способных самореализоваться в условиях современного общества;
- рост числа обучающихся, осваивающих дополнительные профессиональные программы;
- увеличение числа обучающихся, участвующих в творческих конкурсах, фестивалях различного уровня;
- рост достижений обучающихся в учебной, исследовательской социокультурной, профессиональной и инновационной деятельности;
- уменьшение числа обучающихся, совершивших правонарушения;
- уменьшение числа обучающихся, стоящих на учете в КДН;
- стабильность количества спортивных кружков и секций;
- увеличение числа призеров, лауреатов и дипломантов спортивных соревнований, творческих конкурсов, фестивалей;
- создание целостной и вариативной системы образования для обучающихся с ОВЗ и детей-инвалидов с целью полноценной социализации и включения их в профессиональную, досуговую, общественную и трудовую деятельность;
- формирование толерантного отношения обучающихся к лицам со специальными образовательными потребностями;
- удовлетворенность обучающихся качеством учебно-воспитательного процесса.
- сформированность личностных образовательных результатов обучающихся.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 008E4F5192DD7219A0E4BD70188CD1C29C  
Владелец: Васильяускене Елена Геннадьевна  
Действителен: с 30.06.2023 до 22.09.2024