

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Егорьевский лицей профессионального образования»

ПРИНЯТО:

Педагогический совет
КГБПОУ «ЕЛПО»

№ 1 от 29.08.2025 г.



Согласовано
Общественит Егорьевского РАЙПО
Е.Г. Алиева;

ООО «Маринэ» кафе

Е.Г. Ермакова



УТВЕРЖДЕНО:

директор КГБПОУ «ЕЛПО»

Н.В. Белобаба
Приказ №365 «а1» от 01.09.2025г.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА (ППССЗ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация:

Специалист по

поварскому кондитерскому
делу

Сросты 2025

Настоящая профессиональная образовательная программа (Далее ПОП) по специальности среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", утвержденного Приказом Минпросвещения РФ от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 03.07.2024) и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учётом получаемой профессии ФООП СОО.

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

ОПОП содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация – разработчик: КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	4
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	10
4.1. Общие компетенции.....	10
4.2. Профессиональные компетенции	14
Раздел 5. Структура образовательной программы	77
5.1. Учебный план.....	77
5.2. Календарный учебный график	19
5.3. Рабочая программа воспитания.....	22
5.4. Календарный план воспитательной работы	22
5.5. Программа коррекционной работы.....	22
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	23
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	23
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...	24
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	25
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	26
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	26
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	27
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....	27
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	28
Приложение 1 Программы учебных предметов общеобразовательного, общего гуманитарного, социально-экономического, математического и общего естественнонаучного циклов	
Приложение 2 Программы учебных дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, практик	
Приложение 3 Фонды оценочных средств текущего контроля	
Приложение 4 Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации	
Приложение 5 Рабочая программа воспитания	
Приложение 6 Календарный план воспитательной работы	
Приложение 7 Оснащение кабинетов	
Приложение 8 Учебная литература	
Приложение 9 Персональный состав педагогических работников лицея	
Приложение 10 Программа ГИА	
Приложение 11 Программа коррекционной работы	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности. При разработке образовательной программы учитывают сквозную реализацию общеобразовательных дисциплин.

Для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

Общие:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Порядок разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153);

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391

«Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

Со стороны образовательной организации:

– распоряжение Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";

– письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 N 05–401 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования»);

– локальные нормативные акты №23 Правила приема; №95 Положение о порядке зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность; №28 Положение о порядке отчисления;

– договор с базовым предприятием о целевом обучении.

Со стороны работодателя:

– договор о сотрудничестве в подготовке и трудоустройстве выпускников ООО "Маринэ" с КГБПОУ "Егорьевский лицей профессионального образования";

– договор о сотрудничестве в подготовке и трудоустройстве выпускников ООО "Арт-Ресурс" с КГБПОУ "Егорьевский лицей профессионального образования".

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

СПО – среднее профессиональное образование;

УГПС – укрупненная группа профессий, специальностей среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЗоN.М – отдельное знание в рамках общей компетенции N с порядковым номером M;

УоN.М – отдельное умение в рамках общей компетенции N с порядковым номером M;

ЗN.М – отдельное знание в рамках профессиональной компетенции N с порядковым номером M;

УN.М – отдельное умение в рамках профессиональной компетенции N с порядковым номером M;

HN.M – отдельное навык в рамках профессиональной компетенции N с порядковым номером M;

ВД – вид деятельности;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

МДМ – междисциплинарный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ОПБ – общепрофессиональный блок;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

КУГ – календарный учебный график;

ЛР – личностные результаты.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте в организации или на предприятии с широким использованием в обучении цифровых технологий.

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

Выпускник образовательной программы по квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу осваивает общие виды деятельности:

ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Получение образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часа, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				ТФ С/02.5 Организация работы бригады поваров
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
				ТФ D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
				ТФ D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации

				питания ТФ D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	ТФ С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				ТФ С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			ОТФ D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	ТФ D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
				ТФ D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
3	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
			ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				ТФ В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				ТФ В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			ОТФ С	ТФ С/01.5 Заказ, получение,

			Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				ТФ С/02.5 Организация работы бригады пекарей
				ТФ С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
			ОТФ D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	ТФ D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства
				ТФ D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
				ТФ D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства

3.3. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации (п.1.1 ФГОС СПО):

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.04. Организация и ведение	ПМ.04. Организация и ведение процессов

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном

		и/или социальном контексте
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		определять источники достоверной правовой информации
		составлять различные правовые документы
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать

		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата,	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с

	принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
		Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья,

		материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований

		к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Навыки:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

		обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

		чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами

	обслуживания	для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы
--	--------------	---

		продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента Умения: выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к

		безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление,	Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом

		потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:
		процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
		Навыки:
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра,
--	--	---

		муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

		нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного
--	--	---

		сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
--	--	---

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с

		учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их

		квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных		выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного
--	---	---

		приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов,

		входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых

		салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;
--	--	--

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного

		сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,

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

		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы,
--	--	---

		дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов,

		консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков

		хранения
		Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
		Навыки:
		выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их

		использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе. Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;
--	--	--

		ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

		различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора

		пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

		различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе Знания: процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для
--	--	--

		ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим

		методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;

		разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять	Навыки: выполнения приготовления и хранения отделочных

	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный

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

		складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
--	--	---

		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного
--	--	--

		ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и
--	--	---

		для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки
		Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа,

		требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления Знания: процессы разработки, адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	ПК 6.2. Осуществлять	Навыки: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного

	текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения:
		выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию
		Знания:
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
		Навыки:
		выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
		Умения:
		выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
		Навыки:
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		Умения: выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала

		Знания: формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование , обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	Навыки: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации

		технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	ПК 2.1.- 2.8. ПК 3.1.- ПК 3.7. ПК 4.1-4.6 ПК 5.1.-5.6	Навыки Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Оценка наличия персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка товарных отчетов по производству блюд, напитков и кулинарных изделий Разработка меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Нарезка и формовка овощей и фруктов Приготовление и оформление канапе и легких закусок разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных и горячих закусок Приготовление и оформление холодных рыбных и мясных блюда Приготовление и оформление супов, отваров и бульонов Приготовление и оформление горячих и холодных соусов Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов Приготовление и оформление блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных Приготовление и оформление блюд из мяса, мясных полуфабрикатов, домашней птицы и дичи Приготовление и оформление блюд из творога, сыра, макаронных изделий Приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента Приготовление и оформление холодных и горячих десертов Приготовление и оформление блюд здорового питания и диетических

		(лечебных) блюд Контроль хранения и расхода продуктов на производстве Контроль качества приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Контроль безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Презентация готовых блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Разработка меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента Изготовление и оформление мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции Изготовление и оформление фирменной кондитерской и шоколадной продукции Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь Презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Оценка обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции Подготовка товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции Контроль выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе Контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Проверка рабочего состояния оборудования кондитерского цеха Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий Замешивание и формовка теста вручную Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
--	--	---

		Выпечка несдобных хлебобулочных изделий Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения и другой хлебобулочной продукции Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям презентации хлебобулочной продукции. Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям с элементами шоу Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям Умения Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия Соблюдать рецептуру и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь Соблюдать нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов Использовать технологическое оборудование, используемое при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и
--	--	---

		материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции Проводить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря Применять приемы смешанной закваски Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе Применять различные способы замесов Определять дефекты теста Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе Соблюдать базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса Соблюдать технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий Соблюдать технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Соблюдать технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Творчески оформлять изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства. Соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. Составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства. Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции. Составлять портфолио на хлебобулочную продукцию. Применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		Знания
		Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

		Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Способы организации питания, в том числе диетического Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
--	--	--

		Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Технологии наставничества и обучения на рабочих местах Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, другие нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах. Организация питания, в том числе диетического. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов. Виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации. Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Правила по охране труда, производственной санитарии и противопожарной защиты. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии замеса и изготовления сложных видов теста,
--	--	--

		отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Знание базовой температуры теста для расчета температуры воды для замеса Знание технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий, технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
--	--	---

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Индекс	Наименование	Формы промеж уточной аттеста ции	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам (час в семестр)							
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа студента + ИП	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	теор. по УД/ МД К	ЛР и ПЗ	промеж уточная атт.(кос ультаци и)	Индивид уальный проект(ку рсовой проект)								
1	2	3	4		5	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	2/9/5	1516	40	1476			72	40	246	316	279	211	132	175	75	42
ОУД. 00	Общие учебные предметы	0/8/5	1410	40	1370	592	0	54	40	182	316	237	211	132	175	75	42
ОУД. 01	Русский язык	Э	72		72	66		6		36	36						
ОУД. 02	Литература	ДЗ	133	10	123	119		4	10	26	54	43					
ОУД. 03	Иностранный язык	ДЗ	123		123	119		4		30	40	20	33				
ОУД. 04	Математика	Э	232		232	226		6		34	46	34	46	30	42		
ОУД. 05	Информатика	ДЗ	72		72	68		4								30	42
ОУД. 06	Физика	ДЗ	82		82	80		2				34	48				
ОУД. 07	Химия	ДЗ	72		72	70		2		20	52						
ОУД. 08	Биология	ДЗ	72		72	70		2						34	38		

ОУД. 09	История	Э	92	10	82	76		6	10		40	42					
ОУД. 10	Оществознание	Э	175	10	165	159		6	10			34	46	34	51		
ОУД. 11	География	Э	133	10	123	117		6	10					34	44	45	
ОУД. 12	Физическая культура	ДЗ	84		84	80		4		36	48						
ОУД. 13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68		68	66		2				30	38				
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей	0/1/0	42		42			2	0	0	0	42					
ОУДВ.14	Родной язык	ДЗ	42		42	40		2				42	0				
	Дополнительные	2/0/0	64		64			16	0	64	0						
ОУДД. 15	Основы проектной деятельности	З	32		32	20	10	2		32	0						
ОУДД.16	Россия -моя история	З	32		32	30	0	2		32	0						
	Индивидуальный проект	Защита		40				12				10	10	10		10	
Обязательная часть образовательной программы			4/12/1		1290	578	674	38		64	0	336	286	224	146	104	130
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3/2/0	452		452	122	320	10		0	0	50	60	144	60	36	102
ОГСЭ.01	Основы философии	З	36		36	34	0	2						36	0		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	38		38	36	0	2						38	0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164		164	10	152	2						40	30	20	74
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	164		164	12	150	2				30	30	30	30	16	28
ОГСЭ.05	Психология общения	З	50		50	30	18	2				20	30				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1/0/1	182		182	138	36	8		0	0	30	82	40	30		

ЕН.01	Химия	Э	146		146	104	36	6				30	46	40	30		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З	36		36	34	0	2					36	0	0		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/10/0	656		656	318	318	20		64	0	256	144	40	56	68	28
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64		64	31	31	2				64	0				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	96		96	60	34	2				56	40				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	64		64	35	27	2		64							
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64		64	28	34	2				0	64		0		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96		96	52	42	2						40	56		0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	34		34	22	10	2				34		0	0		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96		96	22	72	2				0				68	28
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36		36	24	10	2				36	0				0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	70		70	20	48	2				30	40	0			
ОП.10	Финансовая грамотность	ДЗ	36		36	24	10	2				36	0				0
П.00	Профессиональный цикл (с преддипломной практикой 144ч.)	0/18/12	2958		2958	386	234 2	162	0	308	522	0	346	258	522	432	570
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	0/2/1	218		218	48	152	18		146	72	0	0	0			

	ассортимента																
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	32		32	24	8	0		32	0						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		42		42	24	12	6		42	0						
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72		72	0	66	6		72	0						
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	72		72	0	66	6		0	72						
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	612	16	612	56	522	18	0	162	450	0	0	0	0		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента	Э	34		34	28	6	0		34	0						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного		92		92	28	42	6		92							

	ассортимента																
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	270		270	0	264	6		36	234						
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	216		216	0	210	6			216						
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	346		346	58	270	18		0	0	0	346	0	0		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	32		32	22	10	0				0	32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		62		62	36	20	6				0	62				
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	108		108	0	102	6				0	108				
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	144		144	0	138	6				0	144				

ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	332		332	50	264	18						32	300		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	32		32	22	10	0						32	0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		54		54	28	20	6						0	54		
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	108		108	0	102	6						0	108		
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	138		138	0	132	6							138		
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0/2/1	408		408	60	330	18								276	132

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	32		32	20	12	0								32	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		88		88	40	42	6								88	0
УП. 05	Учебная практика	ДЗ	156		156	0	150	6								156	
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	132		132	0	126	6									132
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/1/1	210		210	38	144	12	0							102	108
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	102		102	38	42	6								102	0
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ	108		108	0	102	6									108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	0/7/6	688		688	76	522	54				0	0	226	222	54	186
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	Э	58		58	30	22	6						58	0		
УП. 07.01	Учебная практика	ДЗ	72		72	0	66	6						72	0		
ПП .07.01	Производственная практика	ДЗ	102		102	0	96	6						0	102		
ПМ.07.01.Э К	Экзамен квалификационный (Повар)	ДЭ	12		12									0	12		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э	54		54	30	18	6								54	0
УП. 07.02	Учебная практика	ДЗ	78		78	0	72	6								0	78

ПП .07.02	Производственная практика	ДЗ	96		96	0	90	6								96
ПМ.07.02	Экзамен квалификационный	Э	12		12											12
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь	Э	48		48	16	26	6					48	0		
УП. 07.03	Учебная практика	ДЗ	72		72	0	66	6					48	24		
ПП .07.03	Производственная практика	ДЗ	72		72	0	66	6						72		
ПМ.07.03.Э К	Экзамен квалификационный	Э	12		12									12		
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ	144		144	0	138	6								144
Вариативная часть образовательной программы			1296													
Промежуточная аттестация																
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ВКР	216		216											216
Итого:			5980		5940					618	838	615	843	614	843	611 958
				дисциплин и МДК						15	10	16	16	15	13	10 9
				учебной практики						108	234	0	108	120	132	156 78
				производст. практики						0	288	0	144	0	312	0 480
				экзаменов		18				2	1	1	1	2	6	4 1
				дифф. зачетов		39				2	5	6	8	3	7	1 7
				зачетов		6				2	0	0	2	1	0	0 1

1 год обучения

85

2 год обучения

[illegible]

3 год обучения

[illegible]

4 год обучения

[illegible]

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в **приложении 5**.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в **приложении 6**.

5.5. Программа коррекционной работы

Программа коррекционной работы (далее – ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом ОПОП СПО. ПКР направлена на создание комплексного психолого-медик-педагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении ОПОП.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются

особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

Программа коррекционной работы представлена в **приложении 11**.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Кабинеты:

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

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Оснащение кабинетов представлено в **приложении 7**.

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

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

Производственная практика реализуется 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.).

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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям). Учебная литература представлена в **приложении 8**.

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

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы, путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочем месте предприятия работодателя, при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования (для специальности), всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, которые предусматривают передачу обучающимся в формате демонстрации (моделирования) практических компонентов учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

6.3.5. Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций (работодателей) на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложение 5 и 6).

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, 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.), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 %.

Персональный состав педагогических работников лицея представлен в **приложении 9**.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в

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

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)

Примерная программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы).

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА приведены в **приложении 10**.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Хвостова А.С.	КГБПОУ "ЕЛПО", методист
Фирсова Н.А.	КГБПОУ "ЕЛПО", заведующая учебной частью
Павлова Н.Н.	КГБПОУ "ЕЛПО", преподаватель
Останина А.Е.	КГБПОУ "ЕЛПО", мастер производственного обучения
Шумекина И.В.	КГБПОУ "ЕЛПО", мастер производственного обучения
Ермакова Р.Г.	Кафе ООО «Маринэ»
Алиева Е.Г.	Председатель совета Егорьевское РАЙПО

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Аушева Татьяна Александровна	КГБПОУ "ЕЛПО", заместитель директора по учебной работе

Приложение 5

к ПООП по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код и наименование профессии/специальности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ПО УГПС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	5
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся	5
1.2. Направления воспитания.....	6
1.3. Целевые ориентиры воспитания	7
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	12
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО.....	12
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	20
3.1. Кадровое обеспечение	20
3.2. Нормативно-методическое обеспечение	21
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	21
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	22
3.5. Анализ воспитательного процесса.....	22

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания для КГБПОУ «Егорьевский лицей в образования», в котором реализуются программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины; «выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания лица, является обязательной частью образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования.

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

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы.

Структура Программы является инвариантной, т. е. при разработке рабочей программы она сохраняется в неизменном виде.

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент.

Содержание Программы представляет собой основу для разработки соответствующих разделов рабочей программы. При этом содержание подразделов 1.1. «Цель и задачи воспитания обучающихся», 1.2. «Направления воспитания» и пункта 1.3.1 подраздела 1.3 «Инвариантные целевые ориентиры» является инвариантным, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в лицее является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники лицея, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

Задачи воспитания:

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

1.2. Направления воспитания

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

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

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

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание**— формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание**— формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание**— формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности поварское и кондитерское дело	
Гражданское воспитание	
—	понимающий профессиональное значение отрасли, сервис и туризм для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Егорьевского района Алтайского края;
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность «Поварское и кондитерское дело»;
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности «Поварское и кондитерское дело», знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах по специальности «Поварское и кондитерское дело», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
– обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода операций в сфере сервис и туризм.
– применяющий знания о технологических процессах в отрасли растениеводства и животноводства
– обладающий опытом и навыками работы подготовки и использования специализированного оборудования и инвентаря;
– умеющий применять новые информационно-коммуникационных технологий;
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по специальности «Поварское и кондитерское дело»
– обладающий знаниями в области сервис и туризм, умением поиска, анализа и обработки информации и документации, в том числе с помощью информационных технологий, навыками работы со специальным оборудованием;
– обладающий умением составления планов-нарядов, доведения их до исполнителей, составление первичных документов в бригаде;
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

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

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников лицея

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)
Патриотическое воспитание Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.
Духовно-нравственное воспитание Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального,

межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.
Эстетическое воспитание
Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание
Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны. Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности. Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.
Экологическое воспитание
Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.
Ценности научного познания
Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
понимающий значение лица для сервиса и туризма Егорьевского и близ лежащих

районов;
Патриотическое воспитание
Испытывающий гордость за свой лицей, студентов с которыми вместе обучается, достижения.
Духовно-нравственное воспитание
обладающий сформированными представлениями о значении обучения в лицее, знающий и соблюдающий правила и нормы поведения в лицее;
Эстетическое воспитание
демонстрирующий знания эстетических правил и норм в общении со сверстниками и наставниками
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»
Профессионально-трудовое воспитание
применяющий знания о нормах по специальности «Поварское и кондитерское дело», всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
Экологическое воспитание
ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды в лицее
Ценности научного познания
обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности по специальности «Поварское и кондитерское дело»

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»

Уклад - это система отношений в образовательной организации, сложившаяся на основе характера организации различных воспитательных процессов. Уклад представляет собой общественный договор участников образовательных отношений, опирающийся на базовые национальные ценности, содержащий традиции региона и лицея, задающий культуру поведения сообществ, определяющий психологический климат (атмосферу), смысл, стиль и характер взаимоотношений в лицее, описывающий предметно-пространственную среду, деятельности и социокультурный контекст.

Уклад учитывает специфику и конкретные формы организации распорядка дневного, недельного, месячного, годового циклов жизни лицея.

Уклад способствует формированию ценностей воспитания, которые разделяются всеми участниками образовательных отношений (обучающимися, родителями, педагогами, сотрудниками, работодателями и социальными партнерами).

Уклад жизни, формируемый участниками воспитательного пространства

Уклад КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования» опирается на оценку и формирование межличностных отношений «обучающийся - родитель - педагог - работодатель - социальный партнер», определяющихся гуманно-личностным подходом. Опора на положительное стимулирование (педагогика успеха), отрицание внешнего принуждения, партнерские отношения сотрудничества создают условия в лицее для удовлетворения потребностей самосовершенствования, ориентируют на воспитание у обучающихся положительных доминант формирования собственного стиля жизни и деятельности.

В лицее созданы условия для эффективного формирования доминанты саморазвития: стиль и методы внешних воздействий, уклад окружающей среды жизнедеятельности обучающегося, адекватные поставленным целям; свободного выражения взглядов, проявления взаимоуважения, здорового честолюбия, творческой самореализации и стремления к самосовершенствованию.

Уклад лицея, как интегрирующий фактор, позволяет гармонизовать усилия всех участников образовательного процесса, сформировать особое пространство воспитания студентов, актуализировать то «скрытое содержание», от которого и зависит воспитательная сила образовательного учреждения.

Уклад жизни в лицее:

формируется на основе базовых национальных ценностей и воспитательных практик;

включает систему воспитательных мероприятий, культурных и социальных практик;

учитывает историко-культурную, этническую и региональную специфику;

обеспечивает усвоение обучающимися нравственных ценностей, приобретение опыта духовно -нравственной, социально - значимой деятельности;
организуется педагогическим коллективом образовательного учреждения при поддержке семей обучающихся, общественных организаций, работодателей, включая общественные молодежные движения и организации, учреждения дополнительного образования, культуры и спорта.

Основные аспекты уклада жизни .

Ценностно-мотивационный.

Ведущая идея жизнедеятельности лица - формирование воспитательной среды как специально организованного пространства, в котором обучающиеся взаимодействуют с социальным пространством, имеют возможность раскрывать собственный потенциал , овладевать важными социальными нормами способствующими развитию компетенций профессионала и личности.

Содержательный аспект.

Педагоги используют в построении воспитательной среды и воспитательного процесса передовые педагогические технологии.

Уклад жизни лица обеспечивают средообразующие действия:

принятие основных нормативных правовых документов, регулирующих все направления деятельности: Устав, Основная профессиональная образовательная программа, Программа воспитания;

локальные акты, регулирующие взаимоотношения всех участников воспитательного процесса;

локальные акты, регулирующие отношения участников воспитательного пространства;

традиционные мероприятия, включая государственные праздники, общепринятые праздники, отражающие национально-культурные и этноспецифические особенности региона;

создание комфортных и безопасных условий для организации воспитательного процесса.

Ценностные приоритеты уклада жизни КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»:

формирование у студентов:

личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО

идентичность и сопричастность (переживание и осознание субъектом принадлежности к специальности или сообществу, имеющим для него значимый смысл);

активная включенность в социально-культурные практики, дающие опыт формирования здорового эффективного стиля жизни и деятельности.

Основными идеями, составляющими основу уклада являются идеи гуманизма, сотрудничества, общей заботы, формирование единого образовательного пространства. Воспитательная система строится на принципах:

- ориентация на общечеловеческие ценности (человек, добро, красота, отечество, семья, культура, знание, труд, мир) как основу здоровой жизни;
- ориентация на социально-ценностные отношения (способность обнаружить за событиями, действиями, словами, поступками, предметами человеческие отношения);
- субъективности (учет и признание индивидуальности личности);
- принцип природосообразности;
- баланс традиций и перемен, сущность которого заключается в том, чтобы изменяя настоящее, добиться его органического слияния с прошлым и ориентироваться на будущее;
- воспитание в коллективе и через коллектив методический принцип: взаимное раскрытие «Я» - педагога и «Я» - воспитателя.
- развитие структуры студенческого самоуправления;
- организация работы с одаренными студентами;
- приобщение к здоровому образу жизни;
- организация содержательной внеаудиторной деятельности студентов;
- развитие коллективной творческой и социально-значимой деятельности.

Воспитывающая среда КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования».

Воспитывающая среда - это совокупность окружающих студента социально ценностных обстоятельств, влияющих на его личностное развитие и содействующих его включению в деятельность, особая форма организации образовательного процесса, реализующего цель и задачи воспитания.

Воспитывающая среда определяется целью и задачами воспитания, духовно-нравственными и социокультурными ценностями, образцами и практиками.

Воспитывающая среда - это, прежде всего, гуманные традиционные взаимоотношения между членами коллектива: дисциплина, соблюдение этикета, великодушие, забота и внимание к окружающим, деликатность, бережное отношение к материально-техническим средствам . оборудованию, к обстановке и т.п.

Основными характеристиками воспитывающей среды являются ее насыщенность и структурированность.

Общности (сообщества) КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования».

Общность - это качественная характеристика любого объединения людей, определяющая степень их единства и совместности, для которой характерно содействие друг другу, сотворчество и сопереживание, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих симпатий, ценностей и смыслов.

Понятие общность основывается на социальной ситуации развития студента, которая представляет собой исходный момент для всех динамических изменений, происходящих в развитии в период получения профессионального образования.

Она определяет целиком и полностью те формы, и тот путь, следуя по которому, обучающийся приобретает новые и новые свойства своей личности, черпая их из среды, как из основного источника своего развития, тот путь, по которому социальное становится индивидуальным.

Процесс воспитания связан с деятельностью разных видов общностей: профессиональных, профессионально- социальных.

Профессиональная общность - это устойчивая система связей и отношений между людьми, единство целей и задач воспитания, реализуемое всеми сотрудниками лицея. Сами участники общности должны разделять те ценности, которые заложены в основу Программы воспитания. Основой эффективности такой общности является рефлексия собственной профессиональной деятельности.

Участники воспитательного процесса:

являются примером в формировании полноценных и сформированных ценностных ориентиров, норм общения и поведения;

мотивируют обучающихся к общению друг с другом, поощряя даже самые незначительные стремления к общению и взаимодействию;

способствуют становлению дружбы, чтобы дружба принимала общественную направленность;

создают условия для приобретения опыта взаимодействия, общения на основе чувства доброжелательности;

содействуют проявлению заботы об окружающих, чуткости к сверстникам, ответственности за свое поведение;

побуждают сопереживать, беспокоиться, проявлять внимание к решению проблем людей;

воспитывать у обучающихся такие качества личности, которые помогают влиться в общество сверстников (организованность, общительность, отзывчивость, доброжелательность и пр.);

Профессионально- социальная общность включает семьи обучающихся, социальных партнеров которых связывают не только общие ценности, цели развития и воспитания , но и уважение друг к другу.

Основная задача - объединение усилий по воспитанию. Для общности характерно содействие друг другу, партнерство, взаимопонимание и взаимное уважение, наличие общих ценностей и смыслов у всех участников общности.

Профессионально- социальная общность является источником и механизмом воспитания студента. Находясь в общности, студент сначала приобщается к тем правилам и нормам, которые вносят взрослые в общность, а затем эти нормы усваиваются и становятся его собственными.

Общность строится и задается системой связей и отношений ее участников. В каждой специальности, профессии она будет обладать своей спецификой в зависимости от решаемых воспитательных задач.

Студенческая общность. Необходимое условие полноценного развития личности обучающегося. Здесь он непрерывно приобретает способы общественного поведения, умение жить в дружбе и согласии, трудиться, заниматься по интересам, достигать поставленной цели. Чувство приверженности к группе сверстников рождается тогда,

когда рядом с ним наставники и свои индивидуальные достижения необходимо соотносить с результатами других.

Важно придать студенческим взаимоотношениям дух доброжелательности, способствовать развитию стремления и желания взаимодействовать с друг другом, оказывать сопротивление плохим поступкам, общими усилиями достигать поставленной цели.

В лицее организуются разновозрастные объединения, молодежные формирования где обеспечена возможность взаимодействия как со старшими, так и с младшими. Включенность в отношения со старшими, помимо приобретения нового, рождает опыт, следования общим для всех правилам, нормам поведения и традициям. Отношения с наставниками - это пространство для формирования собственного опыта жизни и деятельности. Организация наставничества обладает большим воспитательным потенциалом в том числе и для инклюзивного образования.

Культура поведения участника воспитательного процесса в общностях является значимой составляющей уклада.

Общая психологическая атмосфера, эмоциональный настрой, спокойная обстановка, отсутствие спешки, разумная сбалансированность планов - это необходимые условия нормальной жизни и развития обучающихся.

Кодекс нормы профессиональной этики и поведения участниками воспитательного пространства КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования»

педагог всегда выходит навстречу и приветствует первым;
улыбка - всегда обязательная часть приветствия;
педагог описывает события и ситуации, но не даёт им оценки;
тон общения ровный и дружелюбный, исключается повышение голоса;
проявление уважительного отношения к личности обучающегося;
умение заинтересованно слушать собеседника и сопереживать ему;
умение видеть и слышать обучающегося, сопереживать ему;
уравновешенность и самообладание, выдержка в отношениях с обучающимися;
умение быстро и правильно оценивать сложившуюся обстановку и в то же время не торопиться с выводами о поведении и способностях обучающегося;
умение сочетать мягкий эмоциональный и деловой тон в отношениях со студентами;
умение сочетать требовательность с чутким отношением к обучающимся;
знание индивидуальных особенностей студентов;
соответствие внешнего вида статусу педагога лицея.

Социокультурный контекст.

Социокультурный контекст - это социальная и культурная среда, в которой человек растет и живет. Он также включает в себя влияние, которое среда оказывает на идеи и поведение человека.

Социокультурные ценности - это основные жизненные смыслы, определяющие отношение человека к окружающей действительности и детерминирующие основные модели социального поведения, которыми руководствуется человек в повседневной жизни

и деятельности. Социокультурные ценности являются определяющими в структурно-содержательной основе Программы воспитания.

Социокультурный контекст воспитания является вариативной составляющей воспитательной программы. Он учитывает этнокультурные, конфессиональные и региональные особенности и направлен на формирование ресурсов Программы воспитания. Реализация социокультурного контекста опирается на построение социального партнерства образовательной организации. В рамках социокультурного контекста повышается роль родительской общественности, работодателей, региональных и федеральных программ, проектов.

Деятельности и практики в КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования».

Культурно-просветительские, позволяющие расширить горизонты и получить материал для определения собственных перспектив и стратегий вне границ своего поселения, и притом безотносительно «мифов» о жизни в «больших городах» или «зажиточных сёлах», на основании рационального социально-экономического и социокультурного анализа;

тренинги социальных компетентностей;

деятельностные практикумы, позволяющие сформировать трудовые навыки, позволяющие впоследствии быстро и эффективно освоить востребованные компетенции на рынке труда;

тренинги и модули, компенсирующие дефициты, прежде всего, формирующие у студентов способность к закреплению, структурированию и использованию знаний и навыков, а также мотивацию к самообразованию.

реализация интерактивных форм познания различных областей науки, техники, культуры и искусства.

освоении студентами современных технологий, обеспечивающих их личностное и профессиональное самоопределение в изменяющемся мире, а также включение в созидание новых форм организации социальной жизни

формирование нового поколения с активной гражданской позицией (активные, «любопытные», инициативные личности с развитым чувством воображения, способные принимать самостоятельные решения);

Реализуемые направления основываются на:

технологии культурной политики: включение студентов в создание новых культурных форм и сред;

технологии развития: формирование основ пространственного мышления и навыков работы;

антропологические технологии: освоение форм эмоционального, физического, волевого, духовного, интеллектуального саморазвития;

технологии научного познания: включение в современные формы исследовательской работы;

инженерные технологии: включение в проектирование и создание проектов, решающих конкретные производственные или бытовые задачи;

визуальные технологии: включение студентов в современные визуально-эстетические практики (видео, кино, телевидение, современное сценическое искусство, дизайн, веб-дизайн);

сетевые технологии: участие в проектах, предусматривающих коммуникацию и кооперацию с использованием ресурсов и сервисов Интернет.

Формы работы:

предметно-практические лаборатории,

командные проекты,

развивающие и формирующие среды (интерактивные музеи, реальные и виртуальные тренажёры и др.),

проблемные клубы и волонтерские организации.

Воспитание в процессе обучения;

Организация свободного времени:

Внутригрупповая;

Межгрупповая;

Участие в работе творческих объединений;

Общелицейная;

Работа с общественностью;

Работа в социальном пространстве

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной

деятельности по профессии/специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

– внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, профессии/специальности;
– включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов поварское и кондитерское дело;
– организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
– организация практических занятий по работе с современным оборудованием и технологиями в области сервис и туризм по специальности «Поварское и кондитерское дело», в том числе с применением программных продуктов;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности «Поварское и кондитерское дело»;
– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;
– встречи с известными представителями по специальности «Поварское и кондитерское дело»
– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров в специальности «Поварское и кондитерское дело»;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии в специальности «Поварское и кондитерское дело» ;, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело» ;, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности «Поварское и кондитерское дело» ;
– размещение, поддержание, обновление на территории лица выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью «Поварское и кондитерское дело»

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности «Поварское и кондитерское дело»;; чествование трудовых династий по специальности «Поварское и кондитерское дело» ;,
– совместные мероприятия, посвященные Дню сервиса и туризма;

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в лицее и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности «Поварское и кондитерское дело»;;
– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью «Поварское и кондитерское дело»
– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в лицее, в том числе в рамках освоения образовательных программ по специальности «Поварское и кондитерское дело»;;

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в
– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности «Поварское и кондитерское дело» : презентации, лекции, акции;

– реализация социальных проектов по специальности «Поварское и кондитерское дело», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню сервиса и туризма, День российской науки, Всемирный день рыболовства, Всемирный день рыболовства, День работников леса, День работников сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности, День работников заповедного дела в России, День сотрудников Государственной фельдъегерской службы;

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности «Поварское и кондитерское дело»;;

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;

– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности «Поварское и кондитерское дело» ;,

– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности «Поварское и кондитерское дело»;;

– проведение практико-ориентированных мероприятий, в том числе, в учебных аудиториях, лабораториях, мастерских, оснащенных оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, направленных на соблюдения правил работы с оборудованием; направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарем и снаряжением; направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи; направленных на соблюдение правил работы с химическими препаратами и веществами;

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает

—использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

— привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

— использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих

повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

— инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

— реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

— организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

— организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

— работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

— планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает (выбираются конкретные позиции, имеющиеся или запланированные):

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.)

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической

воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

— оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

— размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;

— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

— размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

— совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях;

— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов; – проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в лицее

- организацию и деятельность в лицее органов самоуправления обучающихся (студенческий совет, совет общежития.);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

— организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

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

— сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; —организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

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

— поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства лица, во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает :

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

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

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

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в лицее, предусматривает :

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками лицея, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;
- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

ФИО	Должность
Пронина Ирина Александровна	Зам.директора по УВР
Лепихина Тамара Николаевна	Советник по воспитанию
Перевозчикова Александра Александровна	Социальный педагог
Косяк Нина Александровна	Руководитель физ.воспитания
Логинова Татьяна Викторовна	Воспитатель общежития
Вандакурова Анастасия Владимировна	Воспитатель общежития
Козлова Наталья Сергеевна	Воспитатель общежития
Алексеева Наталия Викторовна	Воспитатель общежития
Шумекина Ирина Викторовна	Куратор группы
Бессильная Анастасия Александровна	Куратор группы
Бувальцева Наталья Александровна	Куратор группы
Лепихина Тамара Николаевна	Куратор группы
Вострикова Наталья Андреевна	Куратор группы
Трущелева Наталья Сергеевна	Куратор группы
Минайлова Надежда Ивановна	Куратор группы
Белобаба Елена Александровна	Куратор группы
Павлова Наталья Николаевна	Куратор группы
Янгелева Ирина Владимировна	Куратор группы
Чала Елена Владимировна	Куратор группы
Зайцева Светлана Михайловна	Куратор группы

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

– приказ о проведении родительского собрания;
– положение о кураторе;
– программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»;
– программа «Психологическое сопровождения личностного и профессионального становления студента» (1–4 курс);
– приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической

деятельности и контроль в лицее, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества;

– договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;
--

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

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

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения обучающихся регламентирована Локальным актом № 59 «Положение о поощрениях и взысканиях обучающихся»

Обучающиеся лица поощряются за:

- успехи в обучении;
- участие и занятие призовых мест в конференциях, конкурсах и спортивных состязаниях;
- общественно полезную деятельность;
- благородные поступки.

Устанавливаются следующие виды морального и материального поощрения:

- благодарность в приказе;
- благодарственное письмо родителям;
- награждение Грамотой;
- награждение Почётной грамотой;
- награждение Дипломами;
- вручение Сертификата;
- награждение денежной премией;
- награждение ценным подарком;
- представление к повышенной стипендии (исходя из средств стипендиального фонда).

Поощрения выносятся директором лицея по представлению заместителя директора по учебно-воспитательной работе, студенческого совета, классного руководителя, мастера группы, а также в соответствии с положением о проводимых в лицее конкурсах и соревнованиях и объявляются приказом по лицее. Поощрения объявляются публично, доводятся до сведения обучающихся и работников лицея.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Воспитательная деятельность в лицее основана на Рабочей программе воспитания, которая определяет основные цели и задачи воспитания студентов, содержание и

основные пути развития воспитательной деятельности лица, планы воспитательной работы лица на учебный год.

Напомню. Цель воспитательной системы лица «Формирование нравственности и общей культуры выпускника, воспитание гражданина, патриота своего Отечества, включенного в активный созидательный труд, с учетом профессиональных требований»

Воспитательная система лица предполагает взаимодействие студенческого и педагогического коллективов, вовлечение в воспитательный процесс преподавателей, обучающихся лица и их родителей, социальных партнеров.

В лице сформирована воспитательная система, включающая в себя сотрудничество обучающихся, преподавателей и родителей в управлении учебно-воспитательным процессом, развитие студенческого самоуправления, обеспечение необходимых условий для самореализации личности обучающихся. Теперь более подробно по всем направлениям:

Мероприятия, которые были проведены в лице с целью духовно-нравственного воспитания обучающихся

Быть воспитателем — призвание!

Студенты лица ко «Дню работников дошкольного образования» посетили детский сад с.Сросты с игровой программой. Девушки провели несколько игр для дошколят и конечно же поздравили работников детского сада.

Музыка нас связала

2 В рамках этого мероприятия прошла музыкальная встреча обучающихся нашего лица и школьников, на которой состоялся разговор о музыкальных предпочтения каждого поколения.

День отца

В России День отца получил официальный статус 4 октября 2021 года вместе с соответствующим Указом Президента РФ В.В. Путина.

В общежитии был организован кинолекторий, в рамках которого ребята просмотрели фильм 1981 г. «Мужики». После совместного просмотра фильма обсуждали сюжет и смысл данного фильма, делились друг с другом мнениями, эмоциями от просмотренных картин.

День школьных библиотек в лице.

24 октября в библиотеке для студентов первого курса было проведено внеклассное мероприятие, приуроченное к Международному дню школьных библиотек. В ходе данного мероприятия студенты познакомились с историей создания библиотек, их ролью и значением в жизни общества. Также была проведена экскурсия по библиотеке, завершилось мероприятие интеллектуальной игрой «Лучший среди лучших».

«Самый нежный день в году» или «Любимые мамы»

Студенты лица записали видеопоздравление ко Дню Матери, для своих прекрасных мам под руководством, разместив его в родительских группах

«Осенний балл»

30 ноября в общежитии лица состоялся вечер: «Осенний балл», На котором ребята состязались в знаниях природы и ловкости.

Международный день художника

Студенты подготовили информационный стенд о выдающихся художниках Алтайского края, и их работах.

Мероприятия, прошедшие в лицее с целью гражданско-патриотического воспитания обучающихся

День знаний

В КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования» прошла торжественная линейка, посвященная началу учебного года и Дню знаний. После церемонии поднятия государственного флага Российской Федерации. В торжественной обстановке студентам лицея были вручены Благодарственные письма за достижения в разных видах учебной деятельности. После завершения линейки в группах прошли тематические классные часы.

«Вы не знаете, кем быть? Тогда мы идем к вам!»

2 октября в России отмечается День среднего профессионального образования, В преддверии дня СПО студенты лицея организовали и провели профориентационную акцию «Вы не знаете, кем быть? Тогда мы идем к вам!». Ребята рассказали выпускникам Сростинской школы, какие нужные профессии можно получить в лицее. Провели дружеские соревнования по волейболу.

День учителя

3 октября в нашем лицее прошли мероприятия, посвященные Дню Учителя. Это был яркий и незабываемый день, который объединил студентов и педагогов в атмосфере радости, уважения и благодарности.

Встреча с муниципальным координатором «Движения первых»

10 октября состоялась встреча с муниципальным координатором российского движения детей и молодёжи «Движение первых» Егорьевского района Алтайского края. Студенты более подробно узнали, о возникновении движения, направлениях Движения первых, о примерах участия студентов в активностях, регистрации на портале Будьвдвигении.рф

На этом мероприятии был избран председатель «Движения первых» в лицее (Шумейко Иван), а также актив по всем 12 направлениям.

День народного единства

4 ноября наша страна отмечает День народного единства. В лицее для студентов была организована и проведена Квест-игра «Когда мы едины, мы не победимы». Ребята принимали активное участие в мероприятии.

День памяти погибших при выполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел РФ

8 ноября День памяти погибших при выполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел РФ

В лицее преподавателем истории Трущелевой Н.С. совместно с советником по воспитанию, было организовано и проведено мероприятие «Из поколения в поколения, помним». Учащиеся познакомились с историей правоохранительных органов, работой органов внутренних дел. На примере судеб сотрудников, совершивших подвиг при исполнении служебных обязанностей, обсудили качества, которые необходимо перенять молодому поколению.

Нюрнбергский процесс

Студентки 221 группы Клейн Дарья и Шеховцова Дарья провели квест-пазл для студентов лицея. На стенах корпуса были размещены постеры содержащие фразы с QR-кодами. В ходе мероприятия студентам предлагалось прослушать информацию и собрать пазл исторического события мирового масштаба, фактически определившего дальнейший ход истории всего мира.

«Герб Российской Федерации»

28 ноября для студентов был организован классный час «История герба РФ». Ребята посмотрели видео фильм «История герба Российской Федерации», обсудили интересующие вопросы.

«Имя твое неизвестно. Подвиг твой бессмертен»

В День Неизвестного солдата со студентам выпускных групп состоялся кинолекторий. Студенты просмотрели фильм «Дважды рожденный», состоялся диспут на тему: «Нельзя научиться любить живых, если не умеешь хранить память о павших»

День Героев Отечества

Ежегодно 9 декабря в России отмечается памятная дата День Героев Отечества. В лицее была организована и проведена интеллектуальная игра «Герои моего Отечества»

Студенты лицея показали смекалку и эрудицию в знании исторических фактов о героических моментах нашей Родины.

День Конституции РФ

Была организована и проведена краевая on-line интернет – олимпиаду, посвященную 30-летию Конституции Российской Федерации.

Развитие студенческого самоуправления и общежития

Среди студентов созданы такие общественные объединения как, студенческий совет, совет общежития, оперативный отряд, актив РДДМ. Охват обучающихся составил 44 чел, что составляет 17 % от общего числа обучающихся.

В общежитии в учебном году заселено – 156 человека; из них несовершеннолетних – 94, детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей – 37, из них несовершеннолетних – 12, под опекой – 13.

Работа проводилась совместно с советом общежития.

Проявили свои организаторские способности, и наиболее ответственно относились к своим обязанностям: : Коронова Аделина, Ануфрикова Валя, Воронина Даша, Зель Кирилл, Лылов Николай, Поскотинов Сергей, Деменев Тимофей, Потеряева Вика, Серохвостова Полина, Дорохова Настя, Баталова Алина. Состав Совета был постоянным в течение года, в целом ребята работали хорошо.

Был создан и активно работал Оперотряд в следующем составе: Серохвостов Егор, Третьяков Егор, Зеленский Слава, Щельдяев Валентин.

Развитие волонтерской деятельности

Участие в реализации проекта поддержке местных инициатив

6 сентября волонтеры КГБПОУ «ЕЛПО» совместно с волонтерами МОУ «Сростинская СОШ» и клубными работниками провели субботник по улице Октябрьской.

Туристический маршрут

26 сентября 2025г. ко дню туризма, студенты лицея совершили поход в лес, где они узнали о Ленточном боре, но и провели субботник.

Слёт добровольцев

члены волонтерского отряда лицея Лига Добра приняли участие в IX Краевом on-line Слёте добровольцев (волонтёров) образовательных организаций среднего профессионального образования Алтайского края с международным участием «SpasProfi — инновации».

Поздравление ветеранов с новым годом

В преддверии нового года студенты 131 группы «Мастер сельскохозяйственного производства» поздравили работников находившихся на заслуженном отдыхе с наступающим Новым годом.

Трудовое и профессиональное воспитание

Какое это счастье — быть грамотным!

8 сентября Международный день распространения грамотности.

В лицее были организованы и проведены следующие мероприятия:

— Выставка, посвященная Международному дню грамотности;

— Игра «Интеллектуальное лото», которое направлено на развитие интереса к изучению русского языка способствовало развитию творчества, обогащению словарного запаса, повышению грамотности.

Наведем порядок сами!

23 сентября наши студенты убрали несколько улиц в нашем селе.

Неделя чествования хлеба

с 13 по 17 ноября в лицее проходила неделя чествования хлеба, приуроченная ко всемирному празднику хлеба. В течение недели мастера производственного обучения со студентами посещали группы, знакомили студентов с историей хлеба и работой учебного хозяйства лицея, а так же угощали караваем испеченным из муки нового урожая. В завершении недели была проведена ярмарка — продажа хлебобулочных изделий собственного производства.

Конкурс профессионального мастерства «Повара умелые руки — могут чудо сотворить»

7 декабря 2025 года в стенах лицея состоялся конкурс профессионального мастерства «Повара умелые руки — могут чудо сотворить». В конкурсе принимали участие студенты 1, 2, 4 курсов по профессии Повар, кондитер.

Профилактика правонарушений и безнадзорности

На учете в КДН у нас нет ни одного человека.

По нарушениям дисциплинарным, проводились индивидуальные беседы, заслушивались на совете по профилактике, в известность были поставлены родители (законные представители). Работа будет продолжена и в дальнейшем.

Профилактическая беседа «Ответственность за совершение преступлений по линии незаконного оборота наркотиков»

20.11.2025г социальным Педагогом были проведены профилактические беседы со студентами первого курса по темам «Ответственность за совершение преступлений по линии незаконного оборота наркотиков» и «Преступления экстремистского и террористического характера».

Спортивно-оздоровительное направление

Количество секций: 4, волейбол, баскетбол, футбол, тяжелая, атлетика.

Количество занимающихся: 64 человека,

«Веселее вместе»

01.09.2025 г. воспитателем общежития Логиновой Т.В. и руководителями физ.воспитания Косяк С.В. и Косяк Н.А. были организованы и проведены «Веселые старты». В соревнованиях состязались первокурсники со старшекурсниками.

«Правильное решение»

21.09.2025 г. была организована встреча первокурсников с сотрудником СПИД-центр филиала г. Рубцовска, которая провела видео лекторий «Правильное решение» профилактика ВИЧ — инфекции в молодежной среде.

«Шахматный турнир»

В общежитии под руководством воспитателя Козловой Н.С. состоялся шахматный турнир среди студентов.

Шахматный турнир проводился с целью пропаганды и популяризации этой игры среди молодежи, повышения спортивного игрового мастерства студентов, привлечения подростков к живому общению друг с другом.

«Легкоатлетический забег»

2 октября 2025 года — празднование Дня среднего профессионального образования! Стал уже традиционным легкоатлетический забег

«Неделя здоровья»

С 16-20 октября в нашем лицее прошла «Неделя здоровья», посвященная здоровому образу жизни.

В рамках профилактической недели были проведены следующие мероприятия:

— Информационный час о «Вредных привычках», был подготовлен студенткой 2 курса Мирошниковой Ксенией.

— «Веселые старты». Все этапы этого увлекательного состязания проходили в напряженной борьбе

— Акция «Меняю сигарету — на конфету»

— Ежегодное проведение Дня Здоровья стало традицией в лицее. Он проводится для того, чтобы студенты, преподаватели еще раз убедились, как много значит здоровье в их жизни.

«Международный день инвалидов»

«Международный день инвалидов»

30 ноября преподаватель Зайцева С.М. подготовила и провела классный час «Доброта спасет мир», где рассказала ребятам о существующей системе гарантированных государственных гарантий в экономической и правовой сфере и мерах социальной поддержки, обеспечивающих инвалидам условия для преодоления, замещения (компенсации) ограниченной жизнедеятельности они направлены на создание равных с другими гражданами возможностей участия в жизни общества.

Ребятам, было предложено выполнить упражнения «Принести предмет с закрытыми глазами», «С одной рукой надеть пиджак» для того, чтобы они смогли почувствовать, как трудно приходится жить таким людям.

Окружные соревнования по мини-футболу

в г.Алейске на базе КГБПОУ «Алейский технологический техникум» прошли окружные соревнования по мини-футболу, наша команда приняла участие, Алексей Рыжов был награжден как разносторонний игрок

Армрестлинг

26 декабря в общежитии лицея прошли соревнования по армрестлингу. От желающих поучаствовать не было отбоя. Самыми сильными и выносливыми оказались парни из 2 комнаты, они и забрали призовые места.

Психолого-педагогическое сопровождение образовательного процесса

Психолого-педагогическое сопровождение учебно-воспитательного процесса осуществлялось по направлениям:

Психологическая диагностика учащихся в первом полугодии проводилась с целью изучения адаптации первокурсников к жизни в лицее. Для решения данной проблемы изучались: жизненные планы и интересы первокурсников, мотивы их поступления в лицей, материальная обеспеченность, трудности, которые испытывают они в первые месяцы пребывания в лицее, какие дисциплины их интересуют больше всего, как проводят свободное время, как организован их быт и досуг в общежитии, каковы

самооценка и способность в сознательной регуляции своего поведения. Для этого использовались диагностические методики: на выявление типа темперамента, его психологических проявлений и пути коррекции (Опросник Айзенка); оценка отношений подростка с группой на выявление трех возможных типов восприятия индивидом группы, также использовались такие методы как наблюдение, беседа.

Анализируя проведенные мероприятия и наблюдения можно сделать выводы о процессе адаптации обучающихся к лицею: результаты течения адаптации свидетельствуют об успешном психолого-педагогическом сопровождении первокурсников. Таким образом, благодаря совместным скоординированным усилиям педагогического коллектива лицея адаптация первокурсников прошла относительно благополучно.

Проведено социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного (немедицинского) потребления наркотических средств и психотропных веществ, среди обучающихся профессиональных учебных заведений, в этом году в анкетировании приняли участие студенты всех курсов.

По результатам диагностики и по мере обращений руководителей групп и самих обучающихся проводились индивидуальные консультации, беседы с обучающимися по преодолению стрессовых ситуаций, эмоциональных трудностей, осуществлялась помощь в улучшении межличностных отношений.

Психологическая коррекция (коррекционно-развивающая работа)

Коррекционно-развивающая работа проводилась в форме индивидуальной психологической коррекции трудностей в обучении, общении, межличностном взаимодействии, коррекция девиантного и асоциального поведения, повышения стрессоустойчивости, снижения уровня тревожности, развития коммуникативных навыков.

Групповая коррекционная работа проводилась во всех коррекционных группах в рамках курса «Формирование жизнестойкости». Программа в объеме 18 часов определяет содержание и основные пути формирования жизнестойкости подростков, позволяющей сопротивляться негативным влияниям среды, эффективно преодолевать жизненные трудности, трансформируя их в ситуации развития.

Это в основном практические занятия в форме дискуссий, просмотров фильмов, видеороликов с последующим обсуждением, выполнение упражнений, решение ситуационных задач, самодиагностика.

На занятиях, например, рассматривались такие темы: «Понятие жизнестойкости», «Основные жизненные ценности»,

«Стресс, пути его преодоления», «Самооценка», «Управление собственным эмоциональным состоянием», «Трудности взаимопонимания», «Сострадание и уважение к тем, кто преодолевает трудности», «Сострадание и уважение к людям –инвалидам, достигшим больших результатов, поставившим мировые рекорды», «Инвалидность души», «Важность работы над самим собой» «Разрешение конфликтных ситуаций», «Умей сказать «нет», «Как подготовиться к экзаменам»,

Проводилась работа, направленная на профилактику антивиталяного поведения по запросу руководителей группы и патронатного воспитателя.

В рамках реализации практикоориентированной программы по учебной дисциплине «Психология общения» (СПО) студенты учились применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности, использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

Психологическое просвещение

Для этой работы использовался стенд «Разговор с психологом», было сделано 2 выпуска по темам: «Приглашение к разговору», «Что такое стресс?»

На МО воспитательного цикла проведена групповая консультация для педагогов «**Меры по предупреждению деструктивного поведения среди обучающихся**», был рассмотрен алгоритм действий педагогов

по раннему выявлению и реагированию на деструктивное поведение несовершеннолетних, проявляющееся под воздействием информации негативного характера, распространяемой в сети Интернет

Психологическое консультирование

Проводились индивидуальные консультации учащихся:

	2025 г.
Общее количество индивидуальных консультаций, проведенных педагогом-психологом с обучающимися	170
Количество индивидуальных консультаций, проведенных педагогом-психологом с обучающимися, состоящими на учете в КДН, ПДН, внутрилицейном учете.	64

Чаще всего учащиеся обращались за консультацией по вопросам обучения, организации учебного процесса, жизненного и профессионального самоопределения, взаимоотношений между юношами и девушками, взаимоотношений со сверстниками, педагогами и родителями.

Оказывалась педагогическая помощь и поддержка педагогам, другим работникам лицея (патронатным воспитателям) и родителям по вопросам воспитания, развития, обучения и профессионального самоутверждения и развития.

Организационно-методическая деятельность

Подготавливала материалы для проведения психодиагностики и анкетирования учащихся. Участвовала в работе краевого методического объединения педагогов-психологов по теме «Психолого-педагогическое сопровождение участников образовательного процесса» (Онлайн)

Анализ работы с родителями

Работа с родителями обучающихся лицея была направлена на создание благоприятных условий для освоения образовательных профессиональных программ в лицее.

Взаимодействие с родителями осуществлялось на групповых родительских собраниях
В индивидуальной работе с родителями (беседы, консультации);

Онлайн классные часы со 2,3, 4 курсом

Родители привлекались к онлайн-тестированию.

Родители обучающихся были проинформированы по вопросам правил внутреннего распорядка лицея. социальной адаптации, внеурочной занятости обучающихся.

Создан общелицейный родительский чат

**ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД**

№	Дата проведения	Мероприятия	Ответственные
СЕНТЯБРЬ			
1	01.09.25 г.	Торжественная линейка. Единый тематический классный час «История лица» Единый тематический урок «Права и обязанности обучающихся» (1 курс) Час общения «Итоги работы за прошедший учебный год, план работы на предстоящий» (2,3,4 курсы)	Зам. директора по УВР, руководитель физ.воспитания, библиотекарь, воспитатели общежития Кураторы групп
2	01.09.25	Спортивная развлекательная программа: «Весёлые старты».	Руководитель физ.воспитания, воспитатель общежития Козлова Н.С.
3	03.09.25	Ко всемирному Дню красоты Поделки из природного материала: «Дары осени».	Воспитатель общежития Логинова Т.В.
4	04.09.25	Групповые классные часы «Солидарность в борьбе с терроризмом»	Классные руководители
5	11.09.2025 г.	Единый день грамотности	преподаватель русского языка, литературы
6	10.09.25	- Игра «Найди клад»	Воспитатель общежития Вандакурова А.В.
7	17.09.25	Творческий вечер «Поделки своими руками»	Воспитатель общежития Алексеева Н.В.
8	18-22.09.25	Волонтерский отряд «Лига добра», субботник по селу.	Советник по воспитанию
9			
10	В течении месяца	Книжные выставки: - 155 ление А.И. Куприна, писателя; - 135 ление Агаты Кристи, английской	Библиотекарь

		писательницы; - 90 летие со дня рождения А.А.Лиханова, писателя, председателя Российского детского фонда; - 230 летие К.Ф.Рылеева, поэта	
11	с 15.09.по 19.09.25г	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ *единый классный час «Закон и порядок»; *Час Правового Общения «Вместе в будущее» с обучающимися из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; Тренировочное занятие при террористической угрозе	Кураторы групп, социальные педагоги
12	18.09.25	Соревнования по перетягиванию каната, посвященные Международному дню мира	Руководитель физ.воспитания
	с 01.09.по 30.09.25г	*Час психолога - адаптационные тренинги в группах нового набора * Психологическая диагностика мотивов учебной деятельности обучающихся 1 курса	Педагог-психолог
13	24.09.2025	Музыкальный развлекательный вечер.	Воспитатель общежития Козлова Н.С.
14	08.09.25 15.09.25 22.09.25 29.09.25	Церемония поднятия флага Разговор о важном	Зам.директора по УВР
15	В течении месяца	Выявление творческих и спортивных интересов первокурсников, вовлечение в кружки, спортивные секции, студии.	Косяк Н.А., Косяк С.В., Бессильная А.А., Трущелева Н.С., Минайлова Н.И.
16	В течение месяца	Месячник первокурсника: изучение традиций и правил внутреннего распорядка; выявление лидеров и формирования студенческого актива	Кураторы групп
17	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, акциях, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию
ОКТАБРЬ			
1	02.10.2025	Легкоатлетический забег, посвященный 85-летию	Руководитель

		Дня СПО	физ.воспитания Косяк Н.А.
2	03.10.2025	Поздравление педагогических работников с Днем учителя	Группа 141, 241
3	С 01.10 по 31.10.25	МЕСЯЧНИК ПОЖИЛОГО ЧЕЛОВЕКА: «МОИ ГОДА-МОЕ БОГАТСТВО»: - акция «Поздравь ветерана труда»; - Чествование ветеранов педагогического труда;	Зам. Директора по УВР, Группа 141, 241
4	03.10.25	Плакат ко дню учителя,	Воспитатель общеежития Алексеева Н.В.
5	04.10.25	Фотовыставка «Я и моё любимое животное»	Советник по воспитанию
6	10.10.25г.	Конкурс на самую уютную комнату	Воспитатели общеежития
7	В течении месяца	Книжные выставки: - 130 ление С.А.Есенина, поэта	Библиотекарь
8	06.10.25	«День самоуправления»	Воспитатель общеежития Логинова Т.В.
9	09.10.25	День здоровья	Руководитель физ.воспитания
10	15.10.25	Спортивно-развлекательная программа	Воспитатель общеежития Козлова Н.С.
11	15.10.25	Фотовыставка «Я горжусь своим отцом»	Советник по воспитанию
12	16.10.25	Концерт, посвященный 85-летию СПО	Зам.директора по воспитанию
13	22.10.25	Развлекательная программа «Осенний бал».	Воспитатель общеежития Вандакурова А.В.
14	23.10.25	Праздничная программа, посвященная Дню Повара	Мастер п/о Бессильная, группа 421
15	с 13.10. по 17.10.25г	ДЕКАДА ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ Выпуск плаката «О вреде курения, алкоголя и наркотиках» *Встреча студентов с сотрудниками полиции и КДН и ЗП; *Час Правового Общения с обучающимися из	Мед.работник Социальные педагоги

		числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; Тренировочное занятие «Эвакуация при пожаре из общежития» Кураторские часы на тему: «Наркотики, психоактивные вещества и последствия их употребления», «Цени свою жизнь». Административная ответственность за употребление спиртных напитков, выражения нецензурной брани»	Преподаватель ОБЖ Сысоев И.С. Кураторы групп
16	01.10.2024 – 31.10.2025	ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ - Методика диагностики социально- -	Минайлова Н.И. Кураторы групп
17	В течении месяца	Книжные выставки: - 80-летие Н.С.Михалкова -155 ление И.А.Бунина, писателя	
18	29.10.25	Конкурсно-развлекательная программа	Воспитатель общежития Алексеева Н.В.
19	07.10.24 14.10.24 21.10.24 28.10.24	Церемония выноса флага Разговор о важном	Зам.директора по УВР
20	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, акциях, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию
21	В течение месяца	Социально-психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ	Психолог
22	В течение месяца	Родительские собрания онлайн	Кураторы групп
НОЯБРЬ			
1	05.11.24	Просмотр фильма ко Дню народного	Воспитатель

		единства».	общежития Логинова Т.В.
2	12.11.25	Соревнования по шашкам, шахматам, пазлы	Воспитатель общежития Козлова Н.С.
3	13.11.25	Ярмарка распродажа хлебобулочных изделий для выручки на СВО	Группы 421, 311, 221, 121, 161, 261
4	20.11.25	Театрализованная площадка	Преподаватель литературы
5	19.11.25	Дискотека с элементами конкурсов	Воспитатель общежития Вандакурова А.В.
6	26.11.25	Развлекательная программа «Ко дню матери».	Воспитатель общежития Алексеева Н.В.
7	17- 21.11.24	В рамках Всемирного дня отказа от курения: тематические лекции «Курение – коварная ловушка»	Медицинский работник
8	26.11.25	Фотовыставка «Моя любимая мама»	Советник по воспитанию
9	27.11.25 г	Праздничная программа, посвященная «Празднику урожая» Конкурс профессионального мастерства	Старший мастер Сысоев И.С., группа 231, руководители кружков
10	Ноябрь	Соревнования по волейболу	Руководитель физ.воспитания
11	В течении месяца	Книжные выставки: - 145 ление А.А.Блока поэта	Библиотекарь
12	30.11.25	Лекторий «День государственного герба РФ»	Советник по воспитанию
13	с 10.11. по 14.11.25г	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ Классный час «Виды мошенничества, как не стать жертвой» Встреча студентов с сотрудниками полиции и КДН И ЗП; Тренировочные занятие «Эвакуация при пожаре из учебного корпуса»	Кураторы групп
14	01.11.2025 – 30.11.2025г	ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ Диагностика: опросник Басса-Дарки Выявление акцентуаций у подростков	Педагог-психолог

		Коррекционно-развивающие занятия	
15	10.11.2025 17.11.2025 24.11.2025	Церемония выноса флага Разговор о важном	Зам.директора по УВР
16	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию

--	--	--	--

ДЕКАБРЬ			
1	01.12.2025	Лекторий, посвященный Всемирному дню борьбы со СПИДом	Медицинский работник, кураторы групп
	03.12.2025	Практическое занятие с обучающимися, имеющими инвалидность.	Социальный педагог
2	010.12.2025г	Лекторий, посвященный Дню героев Отечества	Преподаватель истории
3	с 08.12.по 12.12.2025	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ *час правового общения «права инвалидов» *Час Правового Общения «Да здравствуют каникулы!» (инструктажи по ТБ на период зимних каникул). *Час Правового Общения «Организация оздоровления и занятости в период зимних каникул» с обучающимися из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей Тренировочные занятия при информационной безопасности. Инструктаж «Безопасное поведение в чрезвычайных ситуациях»	Зам.директора по УВР, социальные педагоги, руководители групп, воспитатели Сысоев И.С.
4	03.12.25	Соревнования «Армреслинг», посвященные Дню воинской славы России	Воспитатель общежития Логинова Т.В.
5	11.12.2025	Квест-игра «Конституция РФ»	Преподаватель истории
6	19.12.25	Изготовление и выставка новогодних открыток, снежинок.	Воспитатель общежития Алексеева Н.В.
7	24.12.25	Развлекательная программа: «Новогодний квест».	Воспитатели общежития Козлова Н.С., Вандакурова А.В.
8	В течении месяца	Книжные выставки: -125 ление А.А.Прокофьева, поэта ; -205 ление А.А.Фета, поэта	Библиотекарь
9	18.12.2025	Групповые собрания «Успеваемость»	Руководители групп
10	01.12.2024 – 31.12.2024	ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ Коррекционно-развивающее занятие «Подросток и его психосоциальная компетентность» (1 курс) Групповое занятие «Профессиональные и жизненные планы» (3 курс)	Минайлова Н.И.

11	В течение месяца	Турнир по волейболу	Руководитель физ.воспитания
12	01.12.25 08.12.25 15.12.25 22.12.25	Классные часы «Разговор о важном » Церемония выноса флага	Кураторы групп
13	С 20.12.25	Проведение тематического лектория для родителей по правовому просвещению (о правах, обязанностей, ответственности, наказании) онлайн	Кураторы групп
14	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию

ЯНВАРЬ

1	с 12.01.по 16.01.26г.	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ Классный час «Безопасный интернет» *Час Правового Общения «На пороге самостоятельной жизни» с обучающимися-выпускниками из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.	Минайлова Н.И. кураторы групп, социальные педагоги
2	15.01.2026	Развлекательная программа, ко дню зимних видов спорта	Преподаватель физкультуры
3	14.01.26	Конкурс рисунка на лице «Аква-грим».	Воспитатель общеежития Козлова Н.С.
4	25.01.26	Вечер отдыха «День студентов».	Воспитатели общеежития Логинова Т.В., Вандакурова А.В.
	27.01.26	Лекторий к международному дню холокоста	Советник по воспитанию
	27.01.26	Акция Блокадный хлеб	Группы 311, 161
	28.01.26	Зимние забавы (игры на снегу)	Воспитатель общеежития Алексеева Н.В.
5	В течении месяца	Книжные выставки: -135 ление Мандельштама, поэта; -200 ление М.Е.Салтыкова-Щедрина, писателя;	Библиотекарь
6	В течение месяца	ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ Психодиагностика Немчиновой	Зам.директора по УВР, педагог- психолог
7	12.01.26 19.01.26 26.01.26	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР
8	В течение месяца	Лыжня России - 2026	Руководитель физ.воспитания
9	В течение месяца	Индивидуальная работа с родителями слабо успевающих обучающихся	Кураторы групп
10	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию

ФЕВРАЛЬ			
1	05.02.26	Концертная программа посвященная, месячнику патриотического воспитания	Зам.директора по УВР, Минайлова Н.И., Трущелева Н.С., Бессильная А.А, Лепихина Т.Н.
	11.02.26	Вечер отдыха «Любовь с первого взгляда».	Воспитатели общежития Вандакурова А.В., Логинова Т.В.
2	18.02.26	Конкурсная программа «А ну-ка, юноши».	Воспитатели общежития Логинова Т.В., Козлова Н.С.
3	26.02.25	Выставка открыток к 23 февраля.	Воспитатели общежития
4	16.02.26г	Силовой экстрим	Руководитель физ.воспитания
5	с 02.02.по 06.02.26г.	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ Классный час «Все различны - все равны» (профилактика экстремизма в молодежной среде) Встреча с сотрудниками правоохранительных органов. Тренировочные занятия при наводнении.	Минайлова Н.И. кураторы групп Сысоев И.С.
6	Февраль	Турнир по баскетболу	Преподаватель физкультуры
7	В течении месяца	Книжные выставки: -195 ление Н.С.Лескова, писателя; - 120-летие А.Л.Барто, поэтессы, писательницы	Библиотекарь
8	02.02.2026 09.02.2026 16.02.2026	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР
9	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию

МАРТ			
1	с 09.03.по 13.03.26г.	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ «НА СТРАЖЕ ЗАКОНА»: -профилактические беседы сотрудников КДН ПДН с обучающимися группы риска. Классный час «пути вовлечение подростков в распространение наркотиков, ответственность за данное преступление » Тренировочные занятия «эвакуация при пожаре из общежития» Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	кураторы групп, Сысоев И.С.
2	11.03.26	Фотовыставка «Я с моим любимым педагогом»	Воспитатель общежития Логинова Т.В.
3	11.03.26	Конкурсная программа «А ну-ка, девушки».	Воспитатель общежития Вандакурова А.В.
4	11.03.26	Конкурсная программа «Самая обаятельная и привлекательная»	Зам.директора по УВР, Минайлова Н.И., Трущелева Н.С., Бессильная А.А, Лепихина Т.Н.
5	18.03.26	Развлекательная программа: «Масленица».	Воспитатель общежития Козлова Н.С.
6	25.03.26	Спортивно-развлекательная программа «Весна- красна».	Воспитатель общежития Алексеева Н.В.
7	16- 20.03.2026	ПСИХОЛОГИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ Психологические тренинги «Готовимся к производственной практики»	
8	В течении месяца	Книжные выставки: -180 лет Александра III, российского императора;	Библиотекарь
9	20.03.26	Лекторий «95-летие Ж.И.Алферова »	Преподаватель физики
10	02.03.26 09.03.26 16.03.26 23.03.26 30.03.26	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР
11	28.03.26	Родительское собрание	Кураторы групп

АПРЕЛЬ			
1.	с 01.04. по 30.04.26г.	МЕСЯЧНИК ПРОФОРИЕНТАЦИИ «ПРОФОРИЕНТАЦИОННАЯ ВОЛНА-2026»	Зам.директора по УВР, зам.директора по УР, педагогические работники, волонтеры
2	02.04.26	Развлекательная программа «День смеха»	Воспитатели общежития
3	09.04.26	Просмотр фильма о космосе	Воспитатели общежития
4	16.04.26	Фото выставка «Весна вокруг».	Воспитатели общежития
5	23.04.26	Веселые старты «Всемирный день здоровья».	Воспитатели общежития
6	30.04.26	Шашечный турнир	Воспитатели общежития
7	В течении месяца	Книжные выставки: -140 ление Н.С.Гумелева, поэта;	Библиотекарь
8	с 06.04.по 10.04.25г.	НЕДЕЛЯ ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ -профилактические беседы сотрудников КДН ПДН с обучающимися группы риска. - инструктажи о правилах поведения во время прохождения производственной практики Тренировочные занятия «Эвакуация при пожаре из учебного корпуса»	Зам.директора по УВР, соц.педагог, педагог-психолог, кураторы групп Сысоев И.С.
9	12.04.26г	Конкурс чтецов, посвященный Дню космонавтики (Онлайн)	Преподаватель литературы
10	06.04.26 13.04.26 20.08.26 27.08.26	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР
11	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию

МАЙ			
1	с 01.05. по 31.05.26г.	БАХТА ПАМЯТИ -Участие во Всероссийской акции « Открытый урок «Мир без фашизма»; -Участие в митинге Победы: акция «Бессмертный полк»; - Возложение венка к Вечному огню на памятнике Победы ; - Экологический субботники у памятника; - Урок мужества «Дни Победы вечно будут святы»; - Акция «Георгиевская ленточка»; - Книжная выставка «Пусть поколения знают»;	Зам. директора по УВР, библиотекарь, руководитель ОБЖ и физвоспитания, воспитатели, педагогические работники.
2	В течение месяца	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию»	Кураторы групп, советник по воспитанию
3	04.05.26 11.05.26 18.05.26 25.05.26	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР
4	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию
ИЮНЬ			
1	с 10.06.по 14.06.26г.	МЕСЯЧНИК ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ -Час общения с инспектором ПДН и КДН «Организация отдыха обучающихся, состоящих на учете» -Час Правового Общения «Безопасное лето-2021» - Час общения с обучающимися из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей по определению их на летние каникулы. - Час общения с детьми сиротами и детьми ОБПР «Право на труд и жилье» (выпускникам) Кураторский час: «Безопасное лето»	Зам.директора по УВР, социальные педагоги, руководители групп
2	06.06.26	Конкурс чтецов «Пушкинский день России»	Преподаватель литературы
3	13.06.26	Фотоконкурс «Родная Россия»	Кураторы групп
4	01.06.26 08.06.26 15.06.26 22.06.26 29.06.26	Классные часы «Разговор о важном» Церемония выноса флага	Кураторы групп Зам.директора по УВР

5	В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Методист, советник по воспитанию
---	---------------------	---	-------------------------------------

Приложение 7. Оснащение кабинетов

№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования, предметы, курсы, дисциплины (модули) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
0.00. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
1.	ОУД.01 Русский язык	Кабинет №13 «Русский язык», «Литература» <i>Технические средства обучения:</i> компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; <i>Учебная мебель:</i> Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая Учебно-методическая литература, ЭОР.
2	ОУД.02 Литература	Кабинет №13 «Русский язык», «Литература» <i>Технические средства обучения:</i> Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; <i>Учебная мебель:</i> Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР.
3	ОУД.03 Иностранный язык	Кабинет № 14 «Иностранный язык» <i>Технические средства обучения:</i> Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, интерактивная доска; <i>Учебная мебель:</i> Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная. Учебно-методическая литература, ЭОР
4	ОУД.04 Математика	Кабинет №21 «Математика» <i>Технические средства обучения:</i> Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; <i>Учебная мебель:</i> Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, комплект стереометрических тел (демонстрационный), комплект инструментов классных: линейка, транспортир, угольник (300, 600), угольник (450, 450), циркуль.
5	ОУД.05 Информатика	Кабинет №20 «Информатика» <i>Технические средства обучения:</i> Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, интерактивная панель, МФУ, компьютер учащихся -10 шт. огнетушитель-2 шт. <i>Учебная мебель:</i> Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная, стол компьютерный 10 шт. Учебно-методическая литература, ЭОР

6	ОУД.06 Физика	Кабинет №21 «Физика» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая, шкафы для хранения оборудования и приборов -3 шт. Учебно-методическая литература, ЭОР: Демонстрационное оборудование и приборы: <table><tr><td>Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории</td></tr><tr><td>Генератор звуковой (0,1 Гц-100кГц)</td></tr><tr><td>Гигрометр (психрометр) ВИТ-2</td></tr><tr><td>Груз наборный 1 кг</td></tr><tr><td>Динамометр двунаправленный (демонстрационный)</td></tr><tr><td>Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями</td></tr><tr><td>Насос вакуумный с электроприводом</td></tr><tr><td>Электроды</td></tr><tr><td>Набор «Маятник Максвелла»</td></tr><tr><td>Набор демонстрационный «Механические колебания и волны»</td></tr><tr><td>Набор демонстрационных «Механические явления»</td></tr><tr><td>Набор для изучения закона сохранения энергии</td></tr><tr><td>Рычаг- линейка демонстрационная</td></tr><tr><td>Стакан отливной демонстрационный</td></tr><tr><td>Трубы Ньютона</td></tr><tr><td>Набор для демонстрации поверхностного натяжения</td></tr><tr><td>Гальванометр демонстрационный</td></tr><tr><td>Динамик Низкочастотный на подставке</td></tr><tr><td>Дозиметр</td></tr><tr><td>Камертоны на резонансных ящиках 440 Гц</td></tr><tr><td>Комплект проводов</td></tr><tr><td>Конденсатор переменной емкости</td></tr><tr><td>Конденсатор разборный</td></tr><tr><td>Магазин сопротивлений</td></tr><tr><td>Магнит U-образный демонстрационный</td></tr><tr><td>Магнит полосовой демонстрационный(пара)</td></tr><tr><td>Машина Электрофорная</td></tr><tr><td>Маятник электростатический</td></tr><tr><td>Набор демонстрационный «Электродинамика»</td></tr><tr><td>Палочка стеклянная</td></tr><tr><td>Палочка эбонитовая</td></tr><tr><td>Переключатель двухполюсный демонстрационный</td></tr><tr><td>Прибор Ленца</td></tr><tr><td>Стрелки магнитные на штативах</td></tr><tr><td>Султан электростатический (шелк) пара</td></tr><tr><td>Трансформаторы учебные</td></tr><tr><td>Штативы изолирующие (пара)</td></tr><tr><td>Электромагнит разборный (подковообразный)</td></tr><tr><td>Электроскопы (пара)</td></tr><tr><td>Осветитель для набора «Волновая оптика»</td></tr><tr><td>Набор демонстрационный «Волновая оптика»</td></tr><tr><td>Спектроскоп двухтрубный</td></tr><tr><td>Набор дифракционных решеток лабораторный</td></tr><tr><td>Амперметр лабораторный</td></tr><tr><td>Весы с разновесами лаб.</td></tr><tr><td>Весы электронные лаб.(точность-0,1 г)</td></tr></table>	Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории	Генератор звуковой (0,1 Гц-100кГц)	Гигрометр (психрометр) ВИТ-2	Груз наборный 1 кг	Динамометр двунаправленный (демонстрационный)	Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями	Насос вакуумный с электроприводом	Электроды	Набор «Маятник Максвелла»	Набор демонстрационный «Механические колебания и волны»	Набор демонстрационных «Механические явления»	Набор для изучения закона сохранения энергии	Рычаг- линейка демонстрационная	Стакан отливной демонстрационный	Трубы Ньютона	Набор для демонстрации поверхностного натяжения	Гальванометр демонстрационный	Динамик Низкочастотный на подставке	Дозиметр	Камертоны на резонансных ящиках 440 Гц	Комплект проводов	Конденсатор переменной емкости	Конденсатор разборный	Магазин сопротивлений	Магнит U-образный демонстрационный	Магнит полосовой демонстрационный(пара)	Машина Электрофорная	Маятник электростатический	Набор демонстрационный «Электродинамика»	Палочка стеклянная	Палочка эбонитовая	Переключатель двухполюсный демонстрационный	Прибор Ленца	Стрелки магнитные на штативах	Султан электростатический (шелк) пара	Трансформаторы учебные	Штативы изолирующие (пара)	Электромагнит разборный (подковообразный)	Электроскопы (пара)	Осветитель для набора «Волновая оптика»	Набор демонстрационный «Волновая оптика»	Спектроскоп двухтрубный	Набор дифракционных решеток лабораторный	Амперметр лабораторный	Весы с разновесами лаб.	Весы электронные лаб.(точность-0,1 г)
Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории																																																
Генератор звуковой (0,1 Гц-100кГц)																																																
Гигрометр (психрометр) ВИТ-2																																																
Груз наборный 1 кг																																																
Динамометр двунаправленный (демонстрационный)																																																
Комплект посуды демонстрационной с принадлежностями																																																
Насос вакуумный с электроприводом																																																
Электроды																																																
Набор «Маятник Максвелла»																																																
Набор демонстрационный «Механические колебания и волны»																																																
Набор демонстрационных «Механические явления»																																																
Набор для изучения закона сохранения энергии																																																
Рычаг- линейка демонстрационная																																																
Стакан отливной демонстрационный																																																
Трубы Ньютона																																																
Набор для демонстрации поверхностного натяжения																																																
Гальванометр демонстрационный																																																
Динамик Низкочастотный на подставке																																																
Дозиметр																																																
Камертоны на резонансных ящиках 440 Гц																																																
Комплект проводов																																																
Конденсатор переменной емкости																																																
Конденсатор разборный																																																
Магазин сопротивлений																																																
Магнит U-образный демонстрационный																																																
Магнит полосовой демонстрационный(пара)																																																
Машина Электрофорная																																																
Маятник электростатический																																																
Набор демонстрационный «Электродинамика»																																																
Палочка стеклянная																																																
Палочка эбонитовая																																																
Переключатель двухполюсный демонстрационный																																																
Прибор Ленца																																																
Стрелки магнитные на штативах																																																
Султан электростатический (шелк) пара																																																
Трансформаторы учебные																																																
Штативы изолирующие (пара)																																																
Электромагнит разборный (подковообразный)																																																
Электроскопы (пара)																																																
Осветитель для набора «Волновая оптика»																																																
Набор демонстрационный «Волновая оптика»																																																
Спектроскоп двухтрубный																																																
Набор дифракционных решеток лабораторный																																																
Амперметр лабораторный																																																
Весы с разновесами лаб.																																																
Весы электронные лаб.(точность-0,1 г)																																																

		Вольтметр лабораторный	
		Источник питания ВУ-4 М	
		Калориметр с подогревом	
		Катушка- моток	
		Миллиамперметр лаб.	
		Мультиметр (тип 890) для практикума	
		Набор «Газовые законы»	
		Набор «Кристаллизации»	
		Набор калориметрических тел	
		Набор лабораторный «Механика» (расширенный)	
		Набор лабораторный «Оптика» (расширенный)	
		Набор лабораторный «Электричество »(расширенный)	
		Набор пружин с различной жесткостью	
		Реостат ползунковый 5 Ом	
		Термометр лаб. 100 С	
		Цилиндр мерный с носиком 100 мл	
		Штатив лабораторный	
		Электромагнит (трансформатор) лаб.	
		Рычаг –линейка лабораторная	
		Набор геометрических тел	
		Линейка классная 1м. деревянная	
		Транспортир классный деревянный	
		Угольник 30*60 классный деревянный	
		Угольник 45*45 классный деревянный	
		Циркуль для классной доски деревянный	
		Демонстрационные учебно-наглядные пособия	
		Комплект портретов великих физиков	1
		Пособия наглядной экспозиции:	
		Таблица «волновые свойства частиц»	1
		Таблица «Фотоэффект»	1
		Таблица «Динамика свободных колебаний»	1
		Таблицы «Вынужденные колебания. Резонанс»	1
		Таблицы «Планетарная модель атома»	1
		Таблицы «Излучение и поглощение света атомом»	1
		Таблицы «Значений тригонометрических функций»	1
		Таблицы «Основные формулы тригонометрии»	1
		Таблицы «Основные свойства степеней»	1
		Таблицы «Основные свойства логарифмов»	1
7	ОУД.07 Химия	Кабинет №25 «Химия» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиа проектор. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, электронные плакаты по темам.	
		Основное оборудование кабинета:	
		Шкаф вытяжной	
		Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории:	
		Весы электронные	
		Электроплитка	
		Штатив лабораторный	
		Прибор для окисления спирта над медным катализатором	
		Прибор для получения галоидоалканов	

		Прибор для получения газов	
		Баня комбинированная лабораторная	
		Аппарат Кипа	
		Нагреватель пробирок учебный	
		Спиртовка лабораторная литая	
		Спиртовка демонстрационная	
		Набор узлов и деталей для опытов по химии	
		Лабораторная химическая посуда для кабинета и лаборатории:	
		Комплект колб мерных	
		Переход стеклянный	
		Пробирка двухколенная	
		Зажим Мора	
		Набор пробок резиновых	
		Предметное стекло	
		Комплект воронок пластиковых	
		Комплект воронок стеклянных	
		Комплект пипеток Пастера	
		Пипетки стеклянные	
		Комплект стаканов химических	
		Комплект мерных колб малого объема	
		Колба-реактор двухгорлая	
		Комплект мерных цилиндров стеклянных	
		Комплект мерных цилиндров пластиковых	
		Набор склянок для растворов реактивов	
		Комплект ступок с пестиками	
		Набор шпателей	
		Набор пинцетов	
		Щипцы тигельные	
		Пробирка	
		Зажим пробирочный	
		Банка под реактивы стеклянная из темного стекла с закручивающейся к	
		Палочка стеклянная	
		Штатив для пробирок	
		Бумага индикаторная универсальная	
		Бумажные фильтры 12,5см	
		Чаша выпаривательная №6	
		Магнит	
		Лоток для лабораторных работ	
		Комплект химических реактивов	
		Набор №1 с кислоты	
		Набор №3 вс щелочи	
		Набор №5 с органические вещества	
		Набор №6 с органические вещества	
		Набор №7 с минеральные удобрения	
		Набор №11 с соли для демонстрации опытов	
		Набор №12 вс неорганические вещества	
		Набор №13 вс галогениды	
		Набор №17 с нитраты (большой)	
		Набор №18 с соединение хрома	
		Набор №19 вс соединение марганца	
		Набор №20 вс кислоты	
		Набор №21 вс неорганические вещества	

		Набор №22 вс индикаторы
		Набор №3 ос гидроксиды
		Набор №4 ос оксиды
		Набор №5 ос металлы
		Набор №10 ос сульфаты.сульфиты.сульфиды
		Набор №13 ос ацетаты.роданиды.цианиды
		Набор №19 ос углеводороды
		Набор №20 ос кислородосодержащие органические вещества
		Набор №21 ос кислоты органические
		Набор №22 ос углеводы. Амины
		Набор №23 ос образцы органических веществ
		Набор №24 ос материалы
		Горючее для спиртовок
		Оборудование лаборантской кабинета химии
		Шкаф для хранения учебных пособий
		Шкаф для хранения химических реактивов огнеупорный
		Шкаф для хранения химических реактивов
		Шкаф для хранения посуды
		Дистиллятор ДЭ4
		Набор посуды для дистилляции воды
		Доска для сушки химической посуды
		Раковина для мытья посуды
		Стол учителя
		Стул
8	ОУД.08 Биология	Кабинет №25 «Биология» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиа проектор. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, электронные плакаты по темам.
9	ОУД. 09 История	Кабинет №7 «История» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, плазменный телевизор с выходом для флэш накопителя. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, электронные плакаты по темам. Наглядные пособия карты: - Европа в начале нового времени; - Европа в 50-60 г.XIX в.; - Образование Российского централизованного государства; - Война за независимость и образование США; - Первая революция в России в 1905-1907 г.; - Россия в 1907-1914 г.; - Россия в 1861-1900 г.; - Большевики в годы 1-й Мировой войны 1914-1918 г; - Русско-японская война; - Первая мировая война; - Западная Европа после первой мировой войны; - США в н. XIX н.XXвека;

		- Латинская Америка в н. XX в. - Образование независимых государств; - Европа 1870-1917 г.; - Индустриальное развитие СССР в годы предвоенных пятилеток; - Великая битва под Москвой; -Европа 1924-1939 г.; - Великая Октябрьская Социалистическая революция; - СССР 1946-1958 г.; - Иностранная военная интервенция; - ВОВ II мировая война; - Западная Европа в 1918-1923 г.; - Гражданская война; - Подготовка Великой Октябрьской Социалистической революции; - Жизнь и деятельность В.И. Ленина; - Культурное строительство в годы советской власти; - Европа. Политическая карта мира; - Развитие промышленности в СССР; - Освобождение Чехословакии; - Политическая карта мира; - Польша, Германия, Чехословакия; - Важ. стройки пятилетки 1971-75 г.; - Евразия. Политическая карта; - Африка. Политическая карта; - Венгрия, Греция, Албания, Румыния; - Азия. Политическая карта; - Мир в 1871-1914 г.; - Европа 1939- 1990 г.; - ВОВ 1941-1945 г.; - XVIII в. Крестовые походы; - Великобритания и Ирландия. Комплекты плакатов: - древнерусское государство с центром в Киеве. X век. - Новгородская боярская республика .XII век. - Основные этапы истории Древнерусского государства. - Русские земли в период раздробленности (середина XII - середина XIII века) - Москва-центр объединения Русских земель (управление московским государством в XIV - начале XV века) - Российское государство в годы смуты - Социально –сословное представительство на земских соборах XVII веке - государственный аппарат России в XVII веке - органы власти и управления Российской империи в 20-70-е гг. XVII века - реформы Петра Великого в первой половине XVII века - органы власти и управления Российской губернии и уезда в конце XVIII века - судебные учреждения губернии и уезда в конце XVIII века - управление городом в конце XVIII века - сословная структура Российской империи во второй половине - структура управления Российской империи в первой половине XIX века - сословия в России в первой половине XIX века - крестьянская реформа 1861 года - судебная система России после 164 года - Земская реформа 1864 года - политические партии России в конце XIX - начале XX века
--	--	--

		- высшие и центральные государственные учреждения Российской империи после 1905 года - высшие органы государственной власти и управления Российской империи в годы первой мировой войны (1914-1917гг.) - высшие органы государственной власти и управление в России в феврале – октябре 1917 года - высшие органы государственной власти и управления РСФСР в 1918-1922 годах - высшие и центральные органы власти и управления СССР в 1922-1936 годах - борьба за власть в руководстве большевистской партии в 20-е годы XX века - Высшие органы государственной власти и управления СССР в годы великой отечественной войны (1941-1945 гг.) - органы государственной власти и управления СССР по конституции 1977 года - органы государственной власти и управления Российской Федерации по состоянию на 2006 год.
10	ОУД 10. Обществознание	Кабинет №17 «Обществознание» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР:
11	ОУД.11 География	Кабинет №7 «Социально – экономические дисциплины» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, мультимедийные пособия.
12	ОУД.12 Физическая культура	Кабинет №15 «Спортивный зал» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет. Спортивный инвентарь: Граната женская 500 гр.- 15 шт. Граната мужская 700 гр. -15 шт. Барьер для легкой атлетики. -10 шт. Рулетка-1 шт. Секундомер-1 шт. Скамья гимнастическая 3м.- 2 шт. Мостик гимнастический подкидной-1 шт. Мат гимнастический-10 шт. Козел гимнастический-2 шт. Конь гимнастический-1 шт. Обруч гимнастический-10 шт. Брусья гимнастические мужские облегченные-1 шт. Скакалка-10 шт. Брусья-1 шт. Лыжные комплекты-26 шт. Мяч б/б-15 шт. Мяч в/б -10шт. Мяч футбольный - 10 шт. Антенна на сетку волейбольную-1шт. Стойка волейбольная-1 шт.

		Сетка волейбольная-3 шт. Стол для настольного тенниса -3 шт. Ракетки для настольного тенниса-15 шт. Кабинет №16 «Тренажерный зал» Тренажер «Беговая дорожка» -1 шт. Тренажер силовой- 1 шт. Перекладина-2 шт. Гири-6 шт. Гантель наборная 10.5-2 шт. Зеркала спортивные-7 шт. Скамья для прессы -1 шт. Станок для проработки мышц спины-1 шт. Станок для проработки мышц груди-1 шт. Тренажер для гиперэкстензии-1 шт. Тренажер для поднятия ног-1 шт. Штанга-2 шт. Открытый стадион Поле для игры в футбол, беговые дорожки, турник уличный, брусья уличные, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки ,палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры. Волейбольные, и баскетбольные площадки Стрелковый тир: место для стрельбы 3 шт., пневматические винтовки -3шт; устройство отработки прицеливания; пулеулавливатель
13	ОУД.13 ОБЗР	Кабинет №34 «ОБЖ» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, интерактивная доска; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная Учебно-методическая литература, ЭОР. Демонстрационное оборудование и приборы: - тренажер-манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей -учебная модель (СЛР-тренажер Пром) -противогаз ГТТ-7 -респиратор Р-2 -индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 -индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 -аптечка индивидуальная АИ-2 -сумка санинструктора -носилки санитарные -макет автомата ММГ АК Стрелковый тир: место для стрельбы 3 шт., пневматические винтовки -3шт; устройство отработки прицеливания; пуле - улавливатель
14	ОУДВ.14 Родной язык	Кабинет №13 «Русский язык», «Литература» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР

15	ОУДД.15 «Основы проектной деятельности»	Каб. №14 «Иностранный язык», («Основы проектной деятельности») Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель.
16	ОУДД.16. Россия - моя история	Кабинет №7 «История» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, плазменный телевизор с выходом для флэш накопителя. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, электронные плакаты по темам. Наглядные пособия карты: - Образование Российского централизованного государства; - Первая революция в России в 1905-1907 г.; - Россия в 1907-1914 г.; - Россия в 1861-1900 г.; - Большевики в годы 1-й Мировой войны 1914-1918 г; - Русско-японская война; - Великая Октябрьская Социалистическая революция; - СССР 1946-1958 г.; - Иностранная военная интервенция; - ВОВ II мировая война; - Гражданская война; - Подготовка Великой Октябрьской Социалистической революции; - Жизнь и деятельность В.И. Ленина; - Культурное строительство в годы советской власти; - Развитие промышленности в СССР; Комплекты плакатов: - древнерусское государство с центром в Киеве. X век. - Новгородская боярская республика .XII век. - Основные этапы истории Древнерусского государства. - Русские земли в период раздробленности (середина XII - середина XIII века) - Москва-центр объединения Русских земель (управление московским государством в XIV - начале XV века) - Российское государство в годы смуты - Социально –сословное представительство на земских соборах XVII веке - государственный аппарат России в XVII веке - органы власти и управления Российской империи в 20-70-е гг. XVII века - реформы Петра Великого в первой половине XVII века - органы власти и управления Российской губернии и уезда в конце XVIII века - судебные учреждения губернии и уезда в конце XVIII века - управление городом в конце XVIII века - сословная структура Российской империи во второй половине - структура управления Российской империи в первой половине XIX века - сословия в России в первой половине XIX века - крестьянская реформа 1861 года - судебная система России после 164 года

		Земская реформа 1864 года - политические партии России в конце XIX - начале XX века - высшие и центральные государственные учреждения Российской империи после 1905 года - высшие органы государственной власти и управления Российской империи в годы первой мировой войны (1914-1917гг.) - высшие органы государственной власти и управления в России в феврале – октябре 1917 года - высшие органы государственной власти и управления РСФСР в 1918-1922 годах - высшие и центральные органы власти и управления СССР в 1922-1936 годах - борьба за власть в руководстве большевистской партии в 20-е годы XX века Высшие органы государственной власти и управления СССР в годы великой отечественной войны (1941-1945 гг.) - органы государственной власти и управления СССР по конституции 1977 года - органы государственной власти и управления Российской Федерации по состоянию на 2006 год.
СГ.00 СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫЙ ЦИКЛ		
17	ОГСЭ.01 Основы философии	Каб. №17 «История» «Обществознание» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель.
18	ОГСЭ.02 История	Кабинет №7 «История» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, интерактивная доска; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная Учебно-методическая литература, ЭОР
19	ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет № 14 «Иностранный язык» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, интерактивная доска; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная. Учебно-методическая литература, ЭОР
20	ОГСЭ.04 Физическая культура	Кабинет №15 «Спортивный зал» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет. Спортивный инвентарь: Граната женская 500 гр.- 15 шт. Граната мужская 700 гр. -15 шт. Барьер для легкой атлетики. -10 шт. Рулетка-1 шт. Секундомер-1 шт. Скамья гимнастическая 3м.- 2 шт. Мостик гимнастический подкидной-1 шт. Мат гимнастический-10 шт. Козел гимнастический-2 шт. Конь гимнастический-1 шт. Обруч гимнастический-10 шт. Брусья гимнастические мужские облегченные-1 шт. Скакалка-10 шт. Брусья-1 шт.

		Лыжные комплекты-26 шт. Мяч б/б-15 шт. Мяч в/б -10шт. Мяч футбольный - 10 шт. Антенна на сетку волейбольную-1шт. Стойка волейбольная-1 шт. Сетка волейбольная-3 шт. Стол для настольного тенниса -3 шт. Ракетки для настольного тенниса-15 шт. Кабинет №16 «Тренажерный зал» Тренажер «Беговая дорожка» -1 шт. Тренажер силовой- 1 шт. Перекладина-2 шт. Гири-6 шт. Гантель наборная 10.5-2 шт. Зеркала спортивные-7 шт. Скамья для пресса -1 шт. Станок для проработки мышц спины-1 шт. Станок для проработки мышц груди-1 шт. Тренажер для гиперэкстензии-1 шт. Тренажер для поднятия ног-1 шт. Штанга-2 шт. Открытый стадион Поле для игры в футбол, беговые дорожки, турник уличный, брусья уличные, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки ,палочки эстафетные, гранаты учебные Ф-1, рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры. Волейбольные, и баскетбольные площадки Стрелковый тир: место для стрельбы 3 шт., пневматические винтовки -3шт; устройство отработки прицеливания; пулеулавливатель								
21	ОГСЭ.05.Психология общения	Кабинет №13 «Русский язык», «Литература» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая Учебно-методическая литература, ЭОР.								
ЕН.00 МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ										
23	ЕН.01. Химия	Кабинет №25 «Химия» Технические средства обучения: компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиа проектор. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, электронные плакаты по темам. <table><tr><td>Основное оборудование кабинета:</td></tr><tr><td>Шкаф вытяжной</td></tr><tr><td>Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории:</td></tr><tr><td>Весы электронные</td></tr><tr><td>Электроплитка</td></tr><tr><td>Штатив лабораторный</td></tr><tr><td>Прибор для окисления спирта над медным катализатором</td></tr><tr><td>Прибор для получения галоидоалканов</td></tr></table>	Основное оборудование кабинета:	Шкаф вытяжной	Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории:	Весы электронные	Электроплитка	Штатив лабораторный	Прибор для окисления спирта над медным катализатором	Прибор для получения галоидоалканов
Основное оборудование кабинета:										
Шкаф вытяжной										
Оборудование и приборы для кабинета и лаборатории:										
Весы электронные										
Электроплитка										
Штатив лабораторный										
Прибор для окисления спирта над медным катализатором										
Прибор для получения галоидоалканов										

		Прибор для получения газов	
		Баня комбинированная лабораторная	
		Аппарат Кипа	
		Нагреватель пробирок учебный	
		Спиртовка лабораторная литая	
		Спиртовка демонстрационная	
		Набор узлов и деталей для опытов по химии	
		Лабораторная химическая посуда для кабинета и лаборатории:	
		Комплект колб мерных	
		Переход стеклянный	
		Пробирка двухколенная	
		Зажим Мора	
		Набор пробок резиновых	
		Предметное стекло	
		Комплект воронок пластиковых	
		Комплект воронок стеклянных	
		Комплект пипеток Пастера	
		Пипетки стеклянные	
		Комплект стаканов химических	
		Комплект мерных колб малого объема	
		Колба-реактор двухгорлая	
		Комплект мерных цилиндров стеклянных	
		Комплект мерных цилиндров пластиковых	
		Набор склянок для растворов реактивов	
		Комплект ступок с пестиками	
		Набор шпателей	
		Набор пинцетов	
		Щипцы тигельные	
		Пробирка	
		Зажим пробирочный	
		Банка под реактивы стеклянная из темного стекла с закручивающейся к	
		Палочка стеклянная	
		Штатив для пробирок	
		Бумага индикаторная универсальная	
		Бумажные фильтры 12,5см	
		Чаша выпаривательная №6	
		Магнит	
		Лоток для лабораторных работ	
		Комплект химических реактивов	
		Набор №1 с кислоты	
		Набор №3 вс щелочи	
		Набор №5 с органические вещества	
		Набор №6 с органические вещества	
		Набор №7 с минеральные удобрения	
		Набор №11 с соли для демонстрации опытов	
		Набор №12 вс неорганические вещества	
		Набор №13 вс галогениды	
		Набор №17 с нитраты (большой)	
		Набор №18 с соединение хрома	
		Набор №19 вс соединение марганца	
		Набор №20 вс кислоты	
		Набор №21 вс неорганические вещества	

		Набор №22 вс индикаторы
		Набор №3 ос гидроксиды
		Набор №4 ос оксиды
		Набор №5 ос металлы
		Набор №10 ос сульфаты.сульфиты.сульфиды
		Набор №13 ос ацетаты.роданиды.цианиды
		Набор №19 ос углеводороды
		Набор №20 ос кислородосодержащие органические вещества
		Набор №21 ос кислоты органические
		Набор №22 ос углеводы. Амины
		Набор №23 ос образцы органических веществ
		Набор №24 ос материалы
		Горючее для спиртовок
		Оборудование лаборантской кабинета химии
		Шкаф для хранения учебных пособий
		Шкаф для хранения химических реактивов огнеупорный
		Шкаф для хранения химических реактивов
		Шкаф для хранения посуды
		Дистиллятор ДЭ4
		Набор посуды для дистилляции воды
		Доска для сушки химической посуды
		Раковина для мытья посуды
		Стол учителя
		Стул
24	ЕН.02 Экологические основы природопользования	Кабинет №25 «Экология» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР.
ОП.00 ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
25	ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет № 25 «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель, микроскопы.
26	ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет № 4 «Организация хранения и контроль запасов сырья» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель
27	ОП.03. Техническое оснащение организаций питания	Кабинет № 14 «Техническое оснащение и организация рабочего места» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель.
28	ОП.04. Организация обслуживания	Кабинет № 14 «Техническое оснащение и организация рабочего места» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель.
29	ОП.05.Основы экономики,	Кабинет №7 «Социально – экономические дисциплины» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя,

	менеджмента и маркетинга	лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, мультимедийные пособия.
30	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет №7 «Социально – экономические дисциплины» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, мультимедийные пособия.
31	ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет №20 «Информатика» Технические средства обучения: Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, интерактивная панель, МФУ, компьютер учащихся -10 шт. огнетушитель-2 шт. Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная, стол компьютерный 10 шт. Учебно-методическая литература, ЭОР;
32	ОП.08. Охрана труда	Кабинет № 4 «Охрана труда» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель
33	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет №34 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, интерактивная доска; Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска маркерная Учебно-методическая литература, ЭОР. Демонстрационное оборудование и приборы: - тренажер-манекен взрослого для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей -учебная модель (СЛР-тренажер Пром) -противогаз ГГТ-7 -респиратор Р-2 -индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 -индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 -аптечка индивидуальная АИ-2 -сумка санинструктора -носилки санитарные -макет автомата ММГ АК
34	ОП.10 Финансовая грамотность	Кабинет №7 «Социально – экономические дисциплины» Технические средства обучения: Компьютер преподавателя, лицензионное программное обеспечение, выход в Интернет, мультимедиапроектор, экран Учебная мебель: Рабочее место преподавателя, стол ученический 13 шт. стул ученический -25 шт., доска меловая. Учебно-методическая литература, ЭОР, мультимедийные пособия.
II.00 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		
35	ПМ.01 Организация и ведение процессов	Кабинет № 31«Технология кулинарного и кондитерского производства» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение,

	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель. Кабинета № 32 Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж
36	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кабинет № 14 «Технология кулинарного и кондитерского производства» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиапроектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель. Кабинета № 32 Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница;

		Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж
37	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кабинет № 14 «Технология кулинарного и кондитерского производства» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель. Кабинета № 32 Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

		Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж;
38	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Кабинет № 14 «Технология кулинарного и кондитерского производства» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель. Кабинета № 32 Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж
39	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Кабинет № 14 «Технология кулинарного и кондитерского производства» Компьютер учителя, лицензионное программное обеспечение, мультимедиа проектор, экран, интерактивная доска, учебно-методическая литература, ЭОР, учебная мебель. Кабинета № 32 Лаборатория «Учебная кухня ресторана». Рабочее место преподавателя. <u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат;

		Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф шоковой заморозки; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж; Кабинет №12 Лаборатория «Учебный кондитерский цех» Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный Соковыжималки (для citrusовых, универсальная) Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфракрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная)
40	Учебная практика	Лаборатория «Учебная кухня ресторана» Рабочее место преподавателя.

		<u>Место для презентации готовой кулинарной продукции</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Овоскоп; Нитраттестер; Машина посудомоечная; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Лаборатория «Учебный кондитерский цех» <u>Рабочее место преподавателя.</u> <u>Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). <u>Технические средства обучения</u> (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). <u>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</u> Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер или процессор кухонный
--	--	---

		Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Аппарат для темперирования шоколада Газовая горелка (для карамелизации) Термометр со щупом Овоскоп Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной Кондитерский цех организации питания: Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной
41	Производственная практика	Договоры о практической подготовке

Перечень учебной литературы используемых в образовательном процессе, в группах, обучающихся по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения.

Общеобразовательные дисциплины Рекомендованные ФИРО				
№	Наименование учебника, сборника	Год издания	Кол-во	Издательство
Русский язык				
1	Воителева ТМ Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень) учебник для 10 класса М, 2016 Антонова Е.С. Русский язык , учебник , 2018	2016 2018	25 25	Академия
	Воителева ТМ Русский язык и литература. Русский язык (базовый уровень) учебник для 11 класса . М, 2016 Антонова Е.С. Русский язык , учебник , 2018	2016 2018	25 25	Академия
Литература				
2	Обернихина Г.А, Антонова А.Г, Вольнова И.Л. и др Литература – учебник для учреждений СПО в 2 частях, под редакцией Г.А. Обернихиной – М, 2016 Обернихина Г.А , Антонова А.Г, Вольнова И.Л. и др Литература – учебник для учреждений СПО в 2 частях , под редакцией Г.А. Обернихиной – М, 2018	2016 2018	25 25 25 25	Академия
Английский язык				
3	Смирнова Е.Ю., Смирнов Ю.А. Английский язык. Базовый уровень. Учебник для СПО, 2026г Безкоровайная Г.Т, Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В., PlanetofEnglish- учебник английского языка для СПО –М, 2018	2026 2018	15 25	Просвещение
Математика				
4	Башмаков М.И Математика – учебник для студ учреждений СПО, М, 2016 Башмаков М.И Математика – учебник для студ учреждений СПО , М, 2018	2016 2018	25 25	Академия
История				
5	Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России 1914-1945 годы, 10 кл, Базов. Уровень, М., Просвещение. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России 1945-начало 21 века, 11 кл., Базов. уровень, М.,	2024 2024	28 28	Просвещение
	Мединский В.Р. Всеобщая история, 1 часть. 10 кл Мединский В.Р. Всеобщая история, 2 часть, 11 кл	2026 2026	26 26	Просвещение
Физическая культура				
6	Бишаев А.А Физическая культура – учебник для студ. Учреждений СПО, М. 2017 Бишаев А.А Физическая культура – учебник для студ. Учреждений СПО , М. 2017	2017 2018	25 25	Академия
ОБЖ				

7	Косолапова НВ, Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности – учебник для СПО М., 2017	2017	25	Академия
	Косолапова НВ , Прокопенко Н.А. Основы безопасности и защиты Родины, Практикум для СПО .	2026	14	Академия
Информатика				
8	Цветкова МС, Информатика. Практикум для СПО	2026	20	Академия
	Михеева Е.В. Информатика, 2018г	2018	25	
	Цветкова МС , Великович, Информатика– учебник для студентов учреждений СПО М., 2018г	2018	25	
Физика				
9	Дмитриева ВФ Физика для профессий и специальностей технического профиля –учебник для образовательных учреждений СПО М, 2017	2017	25	Академия
	Дмитриева ВФ Физика для профессий и специальностей технического профиля –учебник для образовательных учреждений СПО М, 2018	2018	25	
Химия				
10	Габриелян ОС Остроумов ИГ Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля – учебник для студентов СПО М.2016	2016	25	Академия
	Габриелян ОС Остроумов ИГ Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля – учебник для студентов СПО М.2018	2018	25	
	Габриелян О.С, Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2016.	2016	25	Академия
	Габриелян О.С, Остроумов И.Г. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2018.	2018	25	
Обществознание				
11	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного профилей, учебник для СПО, М.,2017	2017	25	Академия
	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного профилей, учебник для СПО, М.,2018	2018	25	
	Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля , 2017	2017	25	
Биология				
12	Константинов Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей,учебник М. 2017	2017	25	Академия
	Константинов Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей,учебник М. 2018	2018	25	
География				
13	Кузнецов А.П., Ким Э.В. География .Базовый уровень.	2026	26	Академия

	Учебник для СПО			
Экология				
14	Титов Е.В..Экология , учебник для СПО - М., 2017.	2017	25	Академия
	Титов Е.В. Экология , учебник для СПО - М., 2018.	2018	25	
Экономика				
15	Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.	2015	25	Академия
	Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.	2017	25	
Право				
16	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2015.	2015	25	Академия
	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2018.	2018	25	
Естествознание				
17	Габриелян О. С., Остроумов И. Г. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.	2017	25	Академия
	Габриелян О. С., Химия, 2018	2018	25	
18	Самойленко П. И. Физика для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М., 2017.	2017	25	Академия
	Самойленко П. И. Физика,2018г	2018	25	
Общепрофессиональные дисциплины				
1	БережноваЕ.А.Основы учебно-исследовательской деятельности ,2017	2017	27	Академия
2	Горелов А.А. Основы философии, Академия, 2022	2022	2	Академия
3	Гуреева М.А. Экономические и правовые основы производственной деятельности	2021	2	Академия
4	Давыдова Н.С. Основы бережливого производства	2023	13	Академия
5	Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, 2018	2018	25	Академия
6	Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания , 2018	2018	25	Академия
7	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности , 2018	2018	25	Академия
8	Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения , 2018	2018	25	Академия

9	Перекрестов Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит , 2018	2018	2	Академия
10	Калинина В.М Охрана труда в организациях питания , 2018	2018	25	Академия
11	Медведев В.Т. Охрана труда и промышленная экология , 2018	2018	2	Академия
12	Потапова И.И. Основы калькуляции и учета , 2018	2018	25	Академия
13	Садохин А.П. Эстетика,	2023	2	Академия

Поварское и кондитерское дело, Повар – кондитер

1	Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) учебник 112112374 2017 ИЦ Академия	15
2	Андонова Н.И. Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Академия, 2020	5
3	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 103116362 2016 ИЦ Академия	15
4	Воробьева Н.Ю. Организация хранения и контроль запасов сырья, Академия, 2023	13
5	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (10-е изд.) учебник 110101064 2017 ИЦ Академия	15
6	Мартинчик А.Н. Физиология питания (2-е изд., стер.) учебник 102116232 2015 ИЦ Академия	15
7	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., стер.) учебник 110112166 2017 ИЦ Академия	15
8	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник 108112442 2017 ИЦ Академия	15
9	Дубровская НИ Приготовление супов и соусов , 1-е издание 2017	25
10	Дубровская НИ Приготовление супов и соусов , Практикум 1-е издание 2017	25
11	Ермилова СВ Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017	25
12	Качурина ТА Приготовление блюд из рыбы , 1-е изд. 2017	25
13	Качурина ТА Приготовление блюд из рыбы , Практикум 1-е изд. 2017	25
14	Лаушкина ТА Основы микробиологии , физиологии питания, санитарии и гигиены 1-е изд. 2017	25
15	Лугошкіна ГГ Техническое оснащение и организация рабочего места 2-е изд. 2017	25
16	Самородова ИП Приготовление блюд из мяса и домашней птицы 1-е изд. 2017	25
17	Самородова ИП Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Практикум 1-е изд. 2017	25
18	Семичева ГП Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок, разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017	25
19	Синицына АВ Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента 1-е изд. 2017	20

20	Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания, Академия, 2021	2
21	Шитякова ТЮ Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста 1-е изд. 2017	20
22	Харченко Н.Э Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018	2
23	Английский язык для специалистов сферы общественного питания , 2018	25
24	Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 2018	25

Повар

1	Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.). ИЦ Академия	15
2	Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3-е изд., стер.) учебник 103116362 2016 ИЦ Академия	15
3	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности (10-е изд.) учебник 110101064 2017 ИЦ Академия	15
4	Мартинчик А.Н. Физиология питания (2-е изд., стер.) учебник 102116232 2015 ИЦ Академия	15
5	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., стер.) учебник 110112166 2017 ИЦ Академия	15
6	Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (8-е изд., стер.) учебник 108112442 2017 ИЦ Академия	15

Дополнительные

Кулинария	Анфимова	ИЦ Академия	2013	12
Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко	Феникс	2006	12
Организация производства на предприятиях общественного питания	Усов	ИЦ Академия	2008-2013	12
Основы физиологии питания	Матюхина	ИЦ Академия	2011	12
Товароведение пищевых продуктов	Матюхина	ИЦ Академия	2006-2011	12
Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин	ИЦ Академия	2011	12
Основы рыночной экономики и предпринимательства	Череданова	ИЦ Академия	2008-2013	12
Калькуляция и учет в общественном питании	Потапова	ИЦ Академия	2013	12

Учебно-методическая литература, находящаяся в фонде библиотеки КГБПОУ «ЕЛПО»

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная ФИРО

№	Автор, наименование	Год издания	Издательство
1	Антонова Е.С. Русский язык: Пособие для подготовки к ЕГЭ (6-е изд., стер.) учеб. пособие 106115804 2015	2015	Академия
2	Башмаков М.И. Математика: Задачник (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105114042 2014	2014	Академия
3	Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105114043 2017	2017	Академия
4	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум (8-е изд., перераб.) учеб. пособие 108113183 2014	2014	Академия
5	Воителева Т.М. Русский язык и литература: Русский язык в старших классах (базовый уровень): Книга для учителя / Под ред. Воителевой Т.М. (1-е изд.) методическое пособие 101117257 2014	2014	Академия
6	Воителева Т.М. Русский язык: Методические рекомендации (2-е изд., испр.) методическое пособие 102115801 2014	2014	Академия
7	Воителева Т.М. Русский язык: Сборник упражнений для 11 класса: (базовый уровень) / Под ред. Воителевой Т.М. (3-е изд.) 103115634 2014	2014	Академия
8	Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах и упражнениях (10-е изд., стер.) учеб. пособие 110109637 2014	2014	Академия
9	Габриелян О.С. Химия: Пособие для подготовки к ЕГЭ (3-е изд., стер.) учеб. пособие 103115477 2014	2014	Академия
10	Габриелян О.С. Химия: Практикум (5-е изд.) учеб. пособие 105115833 2016	2016	Академия
11	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации (1-е изд.) методическое пособие 101115776 2014	2014	Академия
12	Гомола А.И. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие 104114895 2014	2014	Академия
13	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Контрольные материалы (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105113836 2016	2016	Академия
14	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Лабораторный практикум (2-е изд., стер.) учеб. пособие 102113622 2016	2016	Академия
15	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Методические рекомендации (1-е изд.) методическое пособие 101113837 2015	2015	Академия
16	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: Сборник задач (6-е изд.) учеб. пособие 106113840 2016	2016	Академия
17	Ерохин Ю.М. Химия: Задачи и упражнения (3-е изд., стер.) учеб. пособие 103115475 2014	2014	Академия
18	Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (4-е изд.) учеб. пособие 104115836 2016 Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО (4-е изд.) учеб. пособие 104115836 2018	2016 2018	Академия
19	Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Обернихиной Г.А. (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105115168 2015 Обернихина Г.А. Литература: Практикум / Под ред. Обернихиной Г.А. (5-е изд., стер.) учеб. пособие 105115168 2017	2015 2017	Академия
20	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Книга для преподавателя (2-е изд., испр.) Учебно-методическое пособие 102115789 2016	2016	Академия
21	Певцова Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., испр.) учеб. пособие 105115777 2018	2018	Академия

22	Петрусь О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Дидактические материалы (5-е изд., перераб. и доп.) учеб. пособие 105113277 2015	2015	Академия
23	Петрусь О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Контрольные задания (6-е изд., стер.) учеб. пособие 106113274 2018	2018	Академия
24	Петрусь О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Методические рекомендации (2-е изд., перераб. и доп.) методическое пособие 102113276 2014	2014	Академия
25	Петрусь О.А. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля: Практикум (5-е изд., перераб. и доп.) учеб. пособие 105113273 2014	2014	Академия
26	Соколова Н.И. PlanetofEnglish: HumanitiesPracticeBook=Английский язык: Практикум для специальностей гуманитарного профиля СПО (1-е изд.) учеб. пособие 101115834 2014	2014	Академия
27	Цветкова М.С. Информатика и ИКТ: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей (4-е изд.) учеб. пособие 104116079 2018	2018	Академия
28	Башмаков М.И. Математика : Сборник задач профильной направленности, 2018	2018	Академия
29	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Контрольные задания, 2017г	2017	Академия
30	Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум, 2018г	2018	Академия
31	Габриелян О.С. Химия. Тесты, задачи и упражнения, 2018	2018	Академия
32	Габриелян О.С. Химия. Практикум, 2018	2018	Академия
33	Горелов А.А. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум, 2018г	2018	Академия
34	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Сборник задач, 2017	2017	Академия
35	Дмитриева В.Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля. Лабораторный практикум, 2017	2017	Академия
36	Самойленко П.И. Естествознание . Физика. Сборник задач, 2018	2018	Академия
37	Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства , учебное пособие ,2016	2016	Академия
38	Корягин А.М. Самопрезентация при устройстве на работу , учебное пособие ,2016	2016	Академия
39	Корягин А.М. Самооценка и уверенное поведение , учебное пособие ,2016	2016	Академия
40	Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности , учебное пособие ,2017	2017	Академия
41	Кругликов Г.И. Учебная работа мастера профессионального обучения , учебное пособие ,2016	2016	Академия
42	Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности ,2018	2018	Академия
43	Воронцов-Вельяминов Б.А. Астрономия: Проверочные и контрольные работы ,2018	2018	Дрофа

Список электронных образовательных ресурсов используемых в КГБПОУ «ЕЛПО»

Общие ЭОР

1. ФЦИОР fcior.edu.ru
2. <http://pedsovet.orgit-n/ru>
3. <http://www.metodist.lbs.ru>

4. <http://interheturok.ru>

ОБЖ

1. Учебные фильмы о защите от оружия массового поражения
2. Фильм о роде войск.
3. Фильм о ВОВ
4. Фильмы о роде войск
5. Фильмы об офицерах вооружённых сил России.

Химия, физика, биология DVD и CD диски

1. Электронное приложение к учебнику химии 10 кл. Г.Е. Рудзитиса
Ф.Г. Фельдмана
2. Электронное приложение к учебнику химии 11 кл. Г.Е. Рудзитиса
Ф.Г. Фельдмана
3. Электронное приложение к учебнику физики 10 кл. Г.Я. Мякишев,
Б.Б. Буховцев
4. Электронное приложение к учебнику физики 11 кл. Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев.
5. Мультимедийное приложение к учебнику «Биология» 10-11 кл
6. «Уроки физики», 11 кл.

История

1. Видеоролики-10
2. Мультимедийные презентации – 10

Обществознание

1. Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -175
2. Мультимедийные презентации - 10

Охрана труда и окружающей среды

DVD диск: «Охрана труда в строительстве».

Информатика

1. DVD – диски «Информатика и ИКТ» 10 кл, 1 часть, 11 кл- 2 часть
2. Мультимедийные презентации - 28

Кулинария

1. Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -230
2. Видеоролики-10
3. Мультимедийные презентации – 80

Оборудование ПОП

1. Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -15

Организация производства на ПОП

1. Интерактивные модули (информационные, практические, контрольные) -20

Товароведение пищевых продуктов

1. Мультимедийные презентации - 40

Материаловедение швейного производства

1. Мультимедийные презентации - 26

Оборудование швейного производства

1. Мультимедийные презентации - 25

Электронные учебники

Название издания	Год издания	Количество экземпляров в библиотеке
Профессия «Повар, кондитер»		
Комплект электронных плакатов по курсу "Введение в товароведение".	2013	1
Электронные плакаты по курсу "Кулинария".	2013	1
Первая помощь до приезда врача". Электронный учебник.	2008	1
Электронные плакаты по курсу "Оборудование предприятий общественного питания".	2013	1
Повар-кондитер: Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки. Электронное пособие.	2010	1

Электронные пособия

Повар, кондитер	
1. Кулинария	
2. Оборудование предприятий общественного питания	
3. Повар, кондитер	
4. Повар, кондитер. Вторые блюда, изделия из теста, сладкие блюда, напитки)	
Общеобразовательные дисциплины	
1. Физика. 10 класс	
2. Физика. 11 класс	
3. Физика. 7-11 класс	
4. Химия (2 CD)	
5. Химия. 10 класс (2 CD)	
6. География. Карта мира	
7. Английский язык. 10-11 класс (2 CD)	
8. Литература. Ч.5	
9. Борис Пастернак. Стихотворения и переводы	
10. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 10 класс	
11. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 11 класс	
12. Стереометрия 10-11 класс	
13. Алгебра. 7-11 класс	
14. Алгебраические задачи. 9-11 класс	

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Егорьевский лицей профессионального образования

**Персональный состав педагогических работников КГБПОУ «ЕЛПО»
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
набор 2025 г. I курс (2025-26 учебный год)**

Ф.И.О.	Образование, квалификация	Дисциплина	Пед. стаж	Курсы
Минайлова Надежда Ивановна, преподаватель	Высшее. Барнаульский педагогический институт. 1985 г. Учитель русского языка и литературы средней школы, русский язык и литература.	ОУД. 01 Русский язык; ОУД. 02 Литература; ОУДВ. 14 Родной язык; ОГСЭ.05 Психология общения	41	ПК: ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний" по программе "Методика обучения русскому языку в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС", 2021г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ" по программе "Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности", 2023г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2023г. ПП: 2024 г. ООО "Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов" по программе "Профессиональная деятельность педагога-психолога", педагог-психолог, 270часов.
Зайцева Светлана Михайловна, преподаватель	Бухгалтер, экономика и бухгалтерский учет. Высшее. ФГБОУВО АГУ. 2019 г. "Государственное и муниципальное управление". Бакалавр Среднее специальное. Рубцовский машиностроительный техникум, 2004 г.	ОУД. 03 Иностранный язык; ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОУДД.15. Основы проектной деятельности; ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	ПП: ООО "Институт новых технологий в образовании" 2018г. по направлению "Педагогика профессионального образования и обучения". ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" 2021г. по направлению "Активные и интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании" ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" 2021г. по направлению "Персональная траектория развития профессиональных компетенций управленческих кадров в условиях реализации национального проекта

				"Образование" ПП: ООО "Центер повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний" 2021г. по направлению"Преподаватель иностранного языка" ПК: БУВО "Сургутский государственный университет" 2022г. по направлению "Технологии разработки результатов обучения и оценочных средств по дисциплине "Основы финансовой грамотности " в СПО. ПК: ТОГАПОУ "Техникум отраслевых технологий" 2023г. по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья. ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" 2023г. по программе "Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам среднего профессионального образования и проофессионального обучения". ПК: ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена" по программе "Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО", 2023г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Информация безопасности детей:социальные и технологические аспекты", 2024г.
Пронина Ирина Александровна совместитель	Высшее. Барнаульский педагогический институт. 1989 г. Учитель математики средней школы, математика.	ОУД.04 Математика; ОУД.06 Физика	35	ПК:КГБУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени андриана Митрофановича Топорова" по теме "Организационно-методические аспекты выявления и профилактикидевиантногоповедени яобучающихся и воспитанников",2020; ПП: АНО ДПО"Институт современного образования" по

				программе "Менеджмент и образование", 2020 ПК: КГБПОУ "Бийсктй промышленно-технологический колледж" по программее "Организационно-управленческие основы инклюзивного образования лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья", 2021г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2023г.
Трущелёва Наталья Сергеевна, преподаватель	Высшее. Омский государственный педагогический университет, 2002 г. учитель истории по специальности « История»	ОУД .09 История; ОУДД.1 6Россия-моя история; ОГСЭ.01 Основы философии; ОГСЭ.02 История; ОУД .10 Обществознание	20	ПК.ООО" Центр инновационного образования и воспитания" 2024 г, по программе "Аспекты применения государственных символов Российской Федерации в обучении и воспитании, 36 часов. Программа ООО" Центр инновационного образования и воспитания" 2024 г, по программе "Актуальные вопросы истории Росии в современных реалиях", 16 ч.
Косяк Нина Александровна руководитель физ.воспитания	Среднее специальное. Каменский педагогический колледж. 2006 г. Учитель физической культуры и дополнительной подготовки в области спортивной тренировки, физическая культура.	ОУП.12Физическая культура; ОГСЭ.04 Физическая культура	12	ПК: ООО "Инфоурок" по программе "Воспитательная система образовательной организации в современных условиях", 2022г. ПК: ООО "Инфоурок" по программе "Детская и подростковая депрессия: пути и способы преодоления", 2022г. ПК: ООО "Инфоурок" по программе "Способы повышения мотивации и формирования ответственности у детей и подростков", 2022г. ПП: ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний", преподаватель-организатор основ безопасности и защиты Родины, 2024
Сысоев Иван Сергеевич, мастер п/о	Высшее. Барнаульский государственный педагогический университет. 2008 г. Учитель технологии и	ОУД.13 ОБЗР; ОП.09 БЖ;	13	ПП: АКИПКРО 2018г. "Основы теории и методики преподавания ОБЖ в школе". ПК: КГБПОУ "Алтайский государственный колледж" по программе " Педагогические основы деятельности мастера

	предпринимательство, технология и предпринимательство.			производственного обучения по подготовке водителей автотранспортных средств", 2020г. ПК: ФГБОУДПО "Институт развития профессионального образования" по программе "Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Естественнонаучный профиль. Эксплуатация с/х машин и оборудования", 2022г. Стажировка: КФХ "Наука", 2023 г. УП "Эксплуатация и техническое обслуживание сельскохозяйственных машин и оборудования". ПК: КГБПОУ "Алтайский транспортный техникум" по программе "Мастер производственного обучения вождению транспортных средств", 2023г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Особенности преподавания учебного предмета "Основы безопасности и защиты Родины" в условиях внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО", 2024г. ПП: ООО "Авангард", Контролер технического состояния транспортных средств автомобильного транспорта, 2024г. ПП: ООО "Авангард", Специалист, ответственный за обеспечение безопасности дорожного движения, 2024г. ПК : ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" , 2024 г. Учебный предмет "ОБЗР: практико ориентированное обучение", 24 часа.
Гилёв Александр Иванович, программист	Высшее. ГОУ ВПО «Алтайский ГТУ им. Ползунова» инженер по специальности «Системы автоматизированного проектирования», 2003 г.	ОУД.05 Информатика; ОП.07.Информационные технологии в профессиональной деятельности	-	КАУ ДПО АИРО, Программирование как средство решения алгоритмических и логических задач, 36ч, декабрь 2024

Лепихина Тамара Николаевна, преподаватель	Высшее. Барнаульский государственный педагогический университет. 2008 г. Педагог-дефектолог для работы с детьми дошкольного возраста с отклонениями в развитии, специальная дошкольная педагогика и психология	ОП.10 Финансовая грамотность; ОП.06.Правовые основы профессионально й деятельности	16	ПП: ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний" по программе "Организация проектно- исследовательской деятельности в ходе изучения курсов обществознания в условиях реализации ФГОС", 2020 ПП: ООО "Институт новых технологий в образовании", преподаватель основ безопасности жизнедеятельности, 2021г. ПК: ООО "Инфоурок" по программе "Деятельность классного руководителя по реализации программы воспитания в образовательной организации ", 2022г. ПП: ООО "Инфоурок", социальный педагог, 2022г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ" по программе "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Обществознание" с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО", 2022 ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2022г. ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по программе "Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения", 2023г. ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по программе
--	---	---	-----------	---

				"Профилактика безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних", 2023г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ" по программе "Использование библиотеки цифрового образовательного контента в учебной деятельности", 2023г. ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по программе "Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся", 2023г ПК: ФГБОУВО "Новосибирский государственный педагогический университет" по программе "Деятельность советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями в ПОО", 2023г. ПК: ФГБУ "Российский детско-юношеский центр" по программе "Деятельность советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями в ПОО, 2023г." ПК: ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена" по программе "Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО", 2023г. ПП: ООО "Инфоурок" по программе "Информатика: теория и методика преподавания в образовательной организации", учитель информатики, 2023г.
Павлова Наталья Николаевна, преподаватель	Высшее. Бийский педагогический государственный университет. 2009 г. учитель географии и биологии, география с дополнительной специальностью биология.	ОУП.08 Биология, ОУП.11 География; ЕН.02 Экологические основы природопользования	27	ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2023г. Стажировка: ООО "Арт-Ресурс", 2023г., "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

				кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента". ПП: ООО "Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов", педагог-психолог, 2024г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Реализация системы наставничества педагогических работников в образовательных организациях", 2024г.
Хвостова Анастасия Сергеевна, методист	Высшее. ФГОУВПО "Алтайский государственный аграрный университет", 2009г. Зооинженер по специальности Зоотехния".	ОП.01.Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	7	ПП: АНО "СПБ ЦДПО", 2019г. "Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в образовательных организациях основного и среднего общего образования (предмет "Химия")" ПП: ООО "Столичный учебный центр" г. Москва по программе "Методист образовательной организации: Система методического сопровождения педагогического процесса в условиях реализации ФГОС", 2020; ПК: КГБУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени андрея Митрофановича Топорова" по теме "Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям", 2020 ПК: КГБПОУ "Бийский промышленно-технологический колледж" по программе "Создание специальных условий в профессиональной образовательной организации для инклюзивного образования", 2020 ПК: ООО "Центр повышения квалификации и переподготовки "Луч знаний" по программе "Методика реализации образовательного процесса и мониторинг эффективности обучения по дисциплине "Химия" в соответствии с требованиями ФГОССПО", 2021 ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по теме "Активные и

				интерактивные технологии и методы обучения в профессиональном образовании", 2021 ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по теме "Персональная траектория развития профессиональных компетенций управленческих кадров в условиях реализации национального проекта "Образование" 2021 ПП: ООО "Инфоурок" учитель, преподаватель астрономии, 2022 ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2022г ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ" по программе "Методика преподавания общеобразовательной дисциплины "Химия" с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО", 2022г. ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по программе "Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программам СПО и ПО" 2023 ПК: КАУДПО "Алтайский институт развития образования им. А.М. Топорова" по программе "Внедрение целевой модели наставничества в профессиональных образовательных организациях" 2023
Бессильная Анастасия Сергеевна, мастер п/о	Высшее. ФГБОУ ВПО "Алтайский государственный университет", 2017г. Химик,	ОУД .07. Химия; ЕН.01 Химия; ПМ.05. Организация и ведение	1	ПП: ООО "Институт повышения квалификации" мастер производственного обучения: повар, кондитер, 2023г. ПК: КАУДПО "Алтайский институт

	преподаватель химии	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК 07.02. Выполнение работ по профессии Кондитер		развития образования им. А.М. Топорова" по программе "Формирование профессиональной направленности обучающихся профессиональных образовательных организаций". 2023г. ПК: ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена" по программе "Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО", 2023г. ПК:ФГБОУ ДПО "Институт развития профессионального образования" по программе "Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров п/о в центрах повышения квалификации кадров СПО по компетенции "Кондитерское дело", 2024г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Информационная безопасность детей: социальные и технологические аспекты", 2024г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Реализация системы наставничества педагогических работников в образовательных организациях", 2024г.
Аушева Татьяна Александровна, заместитель директора по УР	Высшее. Новосибирский институт советской кооперативной торговли. 1995 г. Инженер-технолог, технология продуктов общественного питания	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии повар. ОП.03Техническое оснащение организаций питания. ОП.04 Организация обслуживания; ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	21	ПП: АНО ДПО "Оренбургская бизнес-школа" по программе ""Менеджмент и образование", 2017 г. ПК:КГБУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени Андриана Митрофановича Топорова" по теме "Проектирование и реализация образовательных программ по наиболее востребованным профессиям и специальностям", 2020 ПК:КАУ ДПО "Алтайский институт развития образования имени А.М.Топорова" по теме "Проведение демонстрационного экзамена в соответствии со стандартами Ворлдскиллс Россия по программе СПО", 2021г. ПК: КАУО "Алтайский институт цифровых технологий и оценки качества образования" по

				программе "Технологии обеспечения кибербезопасности и кибергигиены школьников в рамках реализации нацпроекта "Образование", 2021г. ПП: ООО "Институт новых технологий в образовании" по программе "Педагогическое образование: учитель математики и физики", 2022г. Стажировка: ООО "Арт-Ресурс" по программе "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий", 2023г. ПК: КГБПОУ "Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий" по программе "Лидерство в образовании: формирование эффективной команды", 2024г.
Байкова Нина Васильевна	Начальное профессиональное. Профессиональное училище №53 . 1996г. "Хозяйка усадьбы", овощевод, повар, швея, бухгалтер.	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	6 мес.	ПО: КГБОУНПО "ПУ №53" повар 4 разряд, 2014г. ПП: АНОДПО "Гуманитарно-технический университет" Общая технология производства блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания) технолог, 2024г. ПК: ООО "Московский институт профессиональной переподготовки и повышения квалификации педагогов" по программе "Деятельность педагога при организации работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ФГОС", 2024г.

		ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК 07.03. Выполнение работ по профессии Пекарь		
Вострикова Наталья Андреевна, преподаватель	Высшее. Алтайский политехнический институт им. Ползунова.1993 г., инженер-строитель.	ОП.02.Организация хранения и контроль запасов сырья; ОП.08. Охрана труда	4	ПП: АНОДПО "Институт современного образования", мастер производственного обучения. 2020г. ПК: КГБПОУ "Бийсктй промышленно-технологический колледж" по программее "Создание специальных условий в профессиональной образовательной организации для инклюзивного

				образования", 2020г. Стажировка: ООО "Алвар" по программе "Выполнение отделочных работ с применением современных технологий", 2023г. ПК: ТОГАПОУ "Техникум отраслевых технологий" по программе повышение квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, 2023г. ПК: ФГАОУДПО "Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ", по программе "Разговоры о важном": система работы классного руководителя (куратора), 2023г. ПК: ООО "Центр инновационного образования и воспитания" по программе "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 2023г. ПК: КАУДПО "АИРО им. А.М. Топорова" по программе "Организационно-методическое обеспечение организации обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе СПО и ПО", 2023г. ПК: ФГБОУ "Всероссийский детский центр "Смена" по программе "Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы СПО", 2023г. ПК: ФГАОУВО "Государственный университет просвещения" по программе "Информационная безопасность детей: социальные и технологические аспекты", 2024г.
--	--	--	--	---

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Егорьевский лицей профессионального образования»

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

основная профессиональная образовательная программа

среднего профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сросты 2025

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.1.2016 № 1565;
- с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

Разработчики:

Аушева Т.А., заместитель директора по учебной работе;

Павлова Н.Н., преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Бессильная А.А., мастер производственного обучения

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании методического объединения профессионального цикла протокол № _____ от «___» сентября 2027 г.

Председатель _____/ФИО /

подпись

Согласовано на заседании педагогического совета лица.

Протокол № _____ от «___» ноября 2027 г.

СОГЛАСОВАНО:

Инженер-технолог Общепита Егорьевского РайПО

_____/ФИО/ «___» ноября 2027 г.

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) является частью основной профессиональной образовательной программы

1.1 Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения выпускниками колледжа образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 К ГИА допускаются выпускники, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Форма ГИА

2.1 ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена (далее - ДЭ) и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.2 ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путём проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2.3 ДЭ проводится по двум уровням:

ДЭ базового уровня проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО;

ДЭ профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО, с учетом положений, а также квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

ДЭ базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

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

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

2.6 Министерство просвещения Российской Федерации обеспечивает размещение разработанных комплектов оценочной документации на официальном сайте оператора в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") не позднее 1 октября года, предшествующего проведению ГИА.

2.7 Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3. Объем времени проведение ГИА

3.1 В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на ГИА предусмотрено - 6 недель.

4. Сроки подготовки и проведения ГИА

4.1 Ознакомление с программой ГИА - не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

4.2 Закрепление за студентами тем и руководителей дипломного проекта (работы) - до 01.02.2028.

4.3 Выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение дипломного проекта (работы) - до 01.03.2028.

4.4 Составление графика выполнения студентами разделов дипломного проекта (работы) - до 01.03.2028.

4.5 Составление графика консультаций руководителей дипломного проекта (работы) по вопросам консультирования и выполнения - 01.03.2028.

4.6 Консультирование студентов по выполнению дипломного проекта (работы) включая нормоконтроль в соответствии с графиком.

4.7 Сдача ДЭ и защита дипломного проекта (работы) проводится с 15.05.2028 по 30.06.2028

4.8 Подготовка дипломного проекта (работы) осуществляется с 18 мая по 25 июня, в т.ч.:

- подготовка отзыва на дипломный проект (работу) руководителем - до 15.06.2028;
- рецензирование дипломного проекта (работы) - до 20.06.2028;
- ознакомление студента с рецензией на дипломный проект (работу) - до 22.06.2028.

4.9 График ГИА согласовывается с председателем государственной экзаменационной комиссией (далее - ГЭК) и утверждается приказом директором лица.

4.10 Место расположения центра проведения ДЭ, дата и время начала проведения ДЭ, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении ДЭ определяются планом проведения ДЭ, утверждаемым ГЭК совместно с администрацией лица *не позднее, чем за двадцать календарных дней до даты проведения ДЭ.*

4.11 Администрация лица знакомит с планом проведения ДЭ выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена *в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения ДЭ.*

5. Порядок проведения ДЭ

5.1 ДЭ проводится с использованием комплектов оценочной документации, включенных разработчиками в Программу ГИА.

5.2 Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

5.3 Администрация лица обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями вовремя ДЭ выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5.4 ДЭ проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

5.5 ЦПДЭ располагаться на территории лица.

5.6 Выпускники проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

5.7 Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а

также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

5.8 Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

5.9 Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

5.10 Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства.

5.11 В день проведения ДЭ в ЦПДЭ присутствуют:

а) руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован ЦПДЭ;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к ЦПДЭ (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные лицеем из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению ДЭ.

5.12 В случае отсутствия в день проведения ДЭ в ЦПДЭ лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении ДЭ принимается главным экспертом, о чём главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения ДЭ.

5.13 Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность

5.14 В день проведения ДЭ в ЦПДЭ могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с колледжем);

в) медицинские работники (по решению организации, на территории которой располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с лицеем).

5.15 Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в ЦПДЭ в день проведения ДЭ на основании документов, удостоверяющих личность.

5.16 Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения ДЭ и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

5.17 Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий ДЭ самостоятельно.

5.18 Представитель образовательной организации располагается в изолированном от центра проведения экзамена помещении.

5.19 Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

5.20 Выпускники вправе:

1) пользоваться оборудованием ЦПДЭ, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания ДЭ;

2) получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования ЦПДЭ

3) получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

5.21 Выпускники обязаны:

1) во время проведения ДЭ не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

2) во время проведения ДЭ использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

3) во время проведения ДЭ не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в ЦПДЭ, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения ДЭ за пределами ЦПДЭ.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

5.22 В соответствии с планом проведения ДЭ главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий ДЭ.

5.23 После ознакомления с заданиями ДЭ выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

5.24 После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению ДЭ, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале ДЭ.

5.25 Время начала ДЭ фиксируется в протоколе проведения ДЭ, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

5.26 После объявления главным экспертом начала ДЭ выпускники приступают к выполнению заданий ДЭ.

5.27 ДЭ проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению ДЭ, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

5.28 ЦПДЭ могут быть оборудованы средствами видеонаблюдения, позволяющими осуществлять видеозапись хода проведения ДЭ.

5.29 Видеоматериалы о проведении ДЭ в случае осуществления видеозаписи подлежат хранению в образовательной организации не менее одного года с момента завершения ДЭ.

5.30 Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания ДЭ подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения ДЭ.

5.31 В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению ДЭ, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ДЭ выпускника, удаленного из ЦПДЭ, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

5.32 Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания ДЭ каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

5.33 После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий ДЭ.

5.34 Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

5.35 Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

5.36 Результаты выполнения выпускниками заданий ДЭ подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания ДЭ.

5.37 По решению ГЭК результаты ДЭ, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме ДЭ.

6. Порядок проведения защиты дипломного проекта (работы)

6.1 Тематика дипломных проектов (работ) определяется лицеем. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

6.2 Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

6.3 Темы дипломного проекта (работы) разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла, междисциплинарных курсов совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и рассматриваются профильным методическим объединением (далее МО)

6.4 Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

6.5 Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора лицея.

6.6 Тематика дипломного проекта (работы) по специальности представлена в Приложении 1.

6.6.1 Тематика дипломного проекта (работы) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость в прикладной отрасли, отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования.

6.6.2 В отдельных случаях допускается выполнение дипломного проекта (работы) группой студентов, при этом, индивидуальные задания выдаются каждому.

6.7 Необходимые материалы для выполнения дипломного проекта (работы)

6.7.1 Индивидуальное задание, разработанное руководителем дипломного проекта (работы) по утвержденной теме, где в соответствующих разделах консультантами формулируются конкретные требования к этой части применительно к общей тематике дипломного проекта (работы). Задания на дипломный проект (работу) рассматриваются и утверждаются на заседании профильного МО, подписываются руководителем и утверждаются заместителем директора по учебной работе лицея.

6.7.2 Руководитель и консультанты составных частей дипломного проекта (работы) проводят консультации студентов в соответствии с разработанным и утвержденным графиком консультаций. На консультации для каждого студента должно быть предусмотрено не более двух часов в неделю.

6.7.3 По завершению студентами выполнения дипломного проекта (работы) руководитель проверяет качество работы, в том числе соблюдение всех требований ЕСКД, ЕСТД при оформлении ВКР, подписывает ее и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает заместителю руководителя директора по учебной работе

6.8 Организация и выполнение дипломного проекта (работы).

6.8.1 Закрепление тем дипломного проекта (работы) за студентом с указанием руководителя оформляется приказом директора на основании заявления студента об утверждении темы дипломного проекта (работы). К каждому руководителю может быть прикреплено не более 9 студентов.

6.8.2 Для подготовки дипломного проекта (работы) студенту, при необходимости, назначаются консультанты по отдельным частям дипломного проекта (работы) (экономическая, графическая, исследовательская, экспериментальная, опытная и т.п. части). Закрепление консультантов оформляется приказом директора.

6.8.3 Руководителем дипломного проекта (работы) могут быть преподаватели дисциплин, междисциплинарных курсов профессионального цикла, а также специалисты предприятий, организаций или их объединений, имеющие высшее образование, соответствующее профилю подготовки выпускников.

6.8.4 Выполненный дипломный проект (работа) передается руководителю дипломного проекта (работы) для подготовки письменного отзыва.

6.8.5 Дипломный проект (работу) рецензируют специалисты, которые назначаются приказом директора. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

7. Необходимые материалы для проведения ГИА

- 7.1 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- 7.2 Программа ГИА.
- 7.3 Дипломный проект (работа) студента с письменным отзывом руководителя и рецензией.
- 7.4 Приказ директора о составе ГЭК и апелляционной комиссии.
- 7.5 Приказ о закреплении тем и руководителей дипломный проект (работа).
- 7.6 Приказ директора о допуске к ГИА студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, успешно завершивших обучение по программе подготовки специалистов среднего звена (по результатам промежуточной аттестации и прохождением всех видов учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом)
- 7.7 Протокол заседания ГЭК.
- 7.8 Протокол проведения ДЭ.
- 7.9 Сведения об успеваемости студентов по дисциплинам и профессиональным модулям (сводная ведомость), а также об имеющихся достижениях по профилю специальности (грамоты, сертификаты, свидетельства др.), полученные при освоении ОПОП (портфолио).

8. Организация и проведение ГИА

8.1 Для проведения ГИА создается ГЭК численностью не менее 5 человек. Комиссия работает на базе КГБПОУ «Егорьевский лицей профессионального образования». В состав ГЭК входят:

- председатель ГЭК;
- заместитель председателя ГЭК;
- члены комиссии из педагогических работников лицея и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.
- ответственный секретарь ГЭК (без права голоса).

8.2 Защита дипломного проекта (работы) проводятся на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

8.3 На защиту дипломного проекта (работы) студенту отводится до 20 минут.

Процедура включает в себя доклад студента (не более 7-10 минут), вопросы членов комиссии, ответы студента на поставленные вопросы, чтение рецензии и отзыва на ВКР. Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломного проекта (работы), если он присутствует на заседании ГЭК.

8.4 Во время защиты дипломной работы (проекта) студент может использовать:

- выполненную графическую часть ВКР;
- пояснительную записку ВКР;
- составленный ранее доклад или тезисы своего выступления;
- доклад, оформленный в виде презентации, выполненной в приложении Microsoft Office PowerPoint.

8.5 Решения ГЭК принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя.

8.6 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем.

8.7 Результаты защиты ВКР объявляются студентам в тот же день после оформления в установленном порядке протокола.

9. Оценивание результатов ГИА

9.1 При определении оценки за ГИА учитываются результаты ДЭ и защиты дипломной работы (проекта).

9.2 Результаты проведения ДЭ оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

9.3 Процедура оценивания результатов выполнения заданий ДЭ осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

9.4 Полученного количества баллов переводится в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществлен на основе таблицы N 1.

Оценка ГИА	Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	Демонстрационный экзамен базовый КОД 43.02.15-1-2024 (кол-во баллов)
"неудовлетворительно"	0,00% - 19,99%	0-9,99
"удовлетворительно"	20,00% - 39,99%	10-19,99
"хорошо"	40,00% - 69,99%	20-34,99
"отлично"	70,00% - 100,00%	35-50

9.5 Баллы выставляются в протоколе проведения ДЭ, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

9.6 При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

9.7 Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения ДЭ далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

9.8 Оригинал протокола проведения ДЭ передается на хранение в колледж в составе архивных документов.

9.9 При определении оценки при защите дипломной работы (проекта) учитываются:

- сообщение (доклад) по теме дипломной работы (проекта);
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя дипломной работы (проекта);

- выступление руководителя дипломной работы (проекта) (по желанию).

9.10 Критерии оценивания дипломной работы (проекта):

п/п	Критерии оценивания		Уровни оценки			
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1	2	3	4	5	6	7
1	Актуальность темы	четко сформулирована, обоснована, опирается на современные исследования предметной области	+			
		обоснована, опирается на современные исследования		+		
		сформулирована неточно			+	
		не обоснована				+
2	Степень применения в работе знаний общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включенных в программу ГИА	высокая	+			
		выше средней		+		
		средняя			+	
		низкая				+
3	Содержание работы	соответствует теме	+			
		имеет неточности в формулировании названий разделов		+		
		имеет неточности в формулировании названий разделов и глав			+	
		не раскрывает				+
4	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения всех частей работы	текста всех частей работы, логическая связь темы, цели, задач выводов и предложений	+			
		текста всех частей работы с незначительными нарушениями в его последовательности и обоснованности		+		

		текста всех частей работы с нарушениями в его последовательности и обоснованности (не более 5), не искажающими смысл излагаемого			+	
		текста всех частей работы отсутствует				+
5	Качество оформления работы	соответствует требованиям	+			
		имеются отдельные ошибки		+		
		имеется много			+	
		не соответствует требованиям				+
6	Практическая значимость, оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений	внедрены в практику, оригинальны и содержат инновации	+			
		внедрены в практику, являются оригинальными		+		
		разработки заимствованы из литературы и не адаптированы к конкретным условиям			+	
		отсутствуют				+

9.11 Критерии защиты дипломной работы (проекта):

9.11.1 «отлично»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике данной дипломной работы (проекта) вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

9.11.2 «хорошо»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) поставленной задачи и способ ее решения в представленной к защите дипломной работы (проекта) дано студентом грамотно, четко и аргументировано;
- на все поставленные по тематике дипломной работы (проекта) вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт;
- возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса

раскрыто полно.

9.11.3 «удовлетворительно»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в полном соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите ВКР поставленной задачи и способов ее решения;
- на поставленные по тематике дипломной работы (проекта) вопросы даны неполные ответы либо слабо аргументированы;
- не даны ответы на некоторые вопросы, требующие основных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов;
- отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

9.11.4 «неудовлетворительно»:

- представленная на ГИА дипломная работа (проект) выполнена в соответствии с заданием, имеет подписи выпускника, руководителя дипломной работы (проекта);
- изложение (доклад) не раскрывает в представленной к защите дипломной работе (проекте) поставленной задачи и способов ее решения;
- студент не понимает вопросы, поставленные по тематике данной дипломной работы (проекта) и не знает ответы на вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин/междисциплинарных курсов.

9.12 В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

9.13 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

9.14 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве образовательной организации.

9.15 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации.

9.16 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине) и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

9.17 Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

9.18 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

9.19 Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным

учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

10. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

10.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

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

10.3 Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

10.4 Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

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

10.6 Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

10.7 Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данный учебный год в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

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

10.9 На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

10.10 При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

10.11 По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

10.12 Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

10.13 С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

10.14 Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

10.15 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

10.16 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не

подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

10.17 В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

10.18 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

10.19 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

10.20 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

10.21 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

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

10.23 Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

10.24 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

10.25 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

11. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

11.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

11.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья,

выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

11.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

в) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии, справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

Выпускники не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подают в колледж письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии.

РАССМОТРЕНО:
МО Профессионального цикла

протокол № ____ от « ____ » _____ 2027г.

Председатель _____ /ФИО/

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
_____ / ФИО/

« ____ » _____ 2027 г.

**Темы выпускных квалификационных работ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Организация процесса приготовления горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме в ресторане.
2. Организация процесса приготовления горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
3. Организация процесса приготовления горячих блюд для ресторана русской кухни.
4. Организация процесса приготовления сложных блюд из морепродуктов.
5. Организация процесса приготовления холодных закусок для банкета-фуршета в ресторане.
6. Усовершенствование технологии приготовления современных десертов.
7. Анализ и организация технологического процесса приготовления соусов для горячих блюд, с учётом совместимости продуктов
8. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в неспециализированном кафе.
9. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане саамской кухни.
10. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-баре немецкой кухни.
11. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе-баре чешской кухни.
12. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в офисном кафе.
13. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сладких блюд в детском кафе.
14. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в спортивном кафе.
15. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе при спортивно-оздоровительном комплексе.
16. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в молодежном кафе.
17. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в молодежном кафе.
18. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе в ресторане смешанной кухни.
19. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе в ресторане вегетарианской кухни.
20. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане смешанной кухни.

21. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане при железнодорожном вокзале.
22. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сдобных мелкоштучных изделий из дрожжевого теста в пекарском цехе столовой при промышленном предприятии.
23. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сладких блюд в кафе-мороженое.
24. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в неспециализированном кафе.
25. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане русской кухни.
26. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-шашлычной.
27. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане при деловом центре.
28. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления пирожных в кондитерском цехе молодежного кафе.
29. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе-караоке.
30. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе-караоке.
31. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления кондитерских изделий в кафе-кондитерской.
32. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сладких блюд в неспециализированном кафе.
33. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе при торговом центре.
37. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане-ночном клубе.
38. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления блюд в ресторане кавказской кухни.
39. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд из картофеля в ресторане белорусской кухни.
40. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления блюд из оленины в ресторане саамской кухни.
41. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления мучных кондитерских изделий в кафе итальянской кухни.
42. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане при железнодорожном вокзале.
43. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в овощном цехе общедоступной столовой.
44. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в вегетарианском кафе.
45. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в диетической столовой.
46. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в блинной.
47. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в

ресторане украинской кухни.

48. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд мясного ресторана, с учётом современных тенденций в кулинарии.

49. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления полуфабрикатов в мясном цехе столовой при промышленном предприятии.

50. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в пельменной.

51. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе китайской кухни.

52. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане французской кухни.

53. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе еврейской кухни.

54. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе балканской кухни.

55. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в кафе баре немецкой кухни.

56. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в ресторане мексиканской кухни.

57. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе турецкой кухни.

58. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане вьетнамской кухни.

59. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сладких блюд в датской кофейне.

60. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления горячих блюд в закусочной корейского стрит-фуда.

61. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане итальянской кухни.

62. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в кафе греческой кухни.

63. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления холодных блюд в ресторане скандинавской кухни.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА (далее - ДЭ)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	Наименование квалификации (наименование направленности)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый (далее БУ)
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.02.15-1-2024

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	базовый	Инвариантная	3 ч. 00 мин.

**Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках
ГИА**

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания	Бал лы
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10

	горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей	Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	14
	различных категорий потребителей, видов и форм	обслуживания	
		Итого	50

Инструкция по технике безопасности

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований.

Инструкция:

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники: - прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;

- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе;
- разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования;
- проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами;
- наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания;
- состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);
- отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;
- исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

- необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;
- при внезапном появлении на корпусе оборудования ощутимого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;
- в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

- Использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
- производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу;
- проверять остроту лезвия рукой;
- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- опираться на мусат при правке ножа.
- Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Образцы задания

Модуль 1: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ) Задание модуля 1

Приготовить 3 порции горячего блюда из говядины на выбор участника.

Минимум 2 гарнира:

- один должен содержать крупу;
- второй должен содержать овощ.

Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день.

Приготовить 1 горячий соус на выбор участника.

Оформление горячего блюда на выбор участника.

Температура подачи не менее 35°C.

Масса блюда не менее 220 грамм

Порции горячего блюда подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов.

Модуль 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (ДЭ БУ) Задание модуля 2

Приготовить 3 порции десерта на тарелке.

Обязательные компоненты десерта:

- мусс;
- выпеченный элемент из теста;
- декоративный элемент из изомальта или карамели;
- один холодный соус.

Оформление на усмотрение участника.

Температура подачи десерта 1 - 14°C.

Масса десерта 90 - 130 грамм.

Порции десерта подаются на тарелках круглая, белая, плоская D 30-32 см.

Используйте продукты из списка расходных материалов

Министерство образования и науки Алтайского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Егорьевский лицей профессионального образования»

ПРОГРАММА КОРРЕКЦИОННОЙ РАБОТЫ

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
на базе основного общего образования
(срок обучения 3 года 10 месяцев)

1. Общая характеристика

Программа коррекционной работы (далее – ПКР) является неотъемлемым структурным компонентом ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. ПКР направлена на создание комплексного психолого-медикопедагогического сопровождения обучающихся с учетом состояния их здоровья и особенностей психофизического развития, коррекцию недостатков в физическом и (или) психическом развитии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, оказание им помощи в освоении ОПОП.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) — физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией (ПМПК) и препятствующие получению образования без создания специальных условий. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов — индивидуальной программой реабилитации инвалида. Адаптированная образовательная программа — образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ОВЗ с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Программа коррекционной работы на уровне среднего общего образования обязательна в процессе обучения подростков с ОВЗ и инвалидов, у которых имеются особые образовательные потребности, а также обеспечивает поддержку обучающихся, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.

2. Цели и задачи программы коррекционной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами при получении среднего общего образования

В основу программы коррекционной работы положены общедидактические и специальные принципы общей и специальной педагогики. Общедидактические принципы включают принцип научности; соответствия целей и содержания обучения государственным образовательным стандартам; соответствия дидактического процесса закономерностям учения; доступности и прочности овладения содержанием обучения; сознательности, активности и самостоятельности обучающихся при руководящей роли преподавателя; принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения.

Специальные принципы учитывают особенности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (принцип коррекционноразвивающей направленности обучения, предполагающий коррекцию имеющихся нарушений и стимуляцию интеллектуального, коммуникативного и личностного развития; системности; обходного пути; комплексности).

Цель программы коррекционной работы — разработать систему комплексной психолого-педагогической и социальной помощи обучающимся с особыми образовательными потребностями, направленной на коррекцию и/или компенсацию недостатков в физическом или психическом развитии для успешного освоения ими ОПОП, профессионального самоопределения, социализации, обеспечения психологической устойчивости обучающихся.

Задачи программы коррекционной работы:

- выявление особых образовательных потребностей обучающихся с ОВЗ, инвалидов, а также подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию;
- создание условий для успешного освоения программы (ее элементов);
- коррекция (минимизация) имеющихся нарушений (личностных, регулятивных, когнитивных, коммуникативных);
- обеспечение непрерывной коррекционно-развивающей работы в единстве урочной и внеурочной деятельности;
- выявление профессиональных склонностей, интересов подростков с особыми образовательными потребностями;
- осуществление консультативной работы с педагогами, родителями, социальными работниками, а также потенциальными работодателями;
- проведение информационно-просветительских мероприятий.

3. Перечень и содержание комплексных, индивидуально ориентированных коррекционных мероприятий, включающих использование индивидуальных методов обучения и воспитания, проведение индивидуальных и групповых занятий под руководством специалистов

Направления коррекционной работы – диагностическое, коррекционноразвивающее, консультативное и информационно-просветительское – способствуют освоению обучающимися с особыми образовательными потребностями основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, компенсации имеющихся нарушений развития, содействуют профориентации и социализации. Данные направления раскрываются содержательно в разных организационных формах деятельности лица.

Характеристика содержания

Диагностическое направление работы включает выявление характера и сущности нарушений у обучающихся с ОВЗ и инвалидов, определение их особых образовательных потребностей (общих и специфических). Также изучаются особые образовательные потребности обучающихся, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Диагностическое направление коррекционной работы в лицее проводят преподаватели или специалисты.

Преподаватели осуществляют аттестацию обучающихся, в том числе с ОВЗ, по учебным предметам в начале и конце учебного года, определяют динамику освоения ими образовательной программы, основные трудности.

В своей работе специалисты ориентируются на заключение ПМПК о статусе обучающихся с ОВЗ и на индивидуальную программу реабилитации инвалидов (ИПР).

Коррекционно-развивающее направление работы позволяет преодолеть (компенсировать) или минимизировать недостатки психического и/или физического развития обучающихся, подготовить их к самостоятельной профессиональной деятельности и вариативному взаимодействию в поликультурном обществе. Для этого различными специалистами (психологом, социальным педагогом и др.) разрабатываются индивидуально ориентированные рабочие коррекционные программы. Эти программы создаются на один семестр, так как рабочие коррекционные программы являются вариативным и гибким инструментом ПКР.

Коррекционное направление ПКР осуществляется в единстве урочной и внеурочной деятельности.

В урочной деятельности эта работа проводится частично преподавателями. Целенаправленная реализация данного направления проводится педагогом-психологом. Педагог-психолог, как правило, проводит коррекционную работу во внеурочной деятельности. Вместе с тем в случае необходимости присутствует и оказывает помощь на занятии тьютор. В роли тьюторов могут выступать одноклассники обучающегося с особыми образовательными потребностями, помогая в передвижении по зданию и кабинетам. Эта деятельность может осуществляться на основе волонтерства.

Коррекционная работа с обучающимися с нарушениями речи, слуха, опорнодвигательного аппарата может включать следующие направления индивидуальных и подгрупповых коррекционных занятий: «Развитие устной и письменной речи, коммуникации», «Социально-бытовая ориентировка», «Ритмика», «Развитие эмоционально-волевой сферы».

Для слабослышащих обучающихся, кроме перечисленных занятий, обязательны индивидуальные занятия по развитию слуха и формированию произношения.

Для слабовидящих обучающихся необходимо проведение индивидуальной и подгрупповой коррекционной работы по развитию зрительного восприятия и охране зрения. Подросткам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, рекомендованы занятия с психологом (как с общим, так и со специальным – при необходимости) по формированию стрессоустойчивого поведения, по преодолению фобий и моделированию возможных вариантов решения проблем различного характера (личностных, межличностных, социальных и др.).

Залогом успешной реализации программы коррекционной работы является тесное сотрудничество всех специалистов и педагогов, а также родителей, представителей администрации, органов опеки и попечительства и других социальных институтов.

Спорные вопросы, касающиеся успеваемости обучающихся с ОВЗ, их поведения, динамики продвижения в рамках освоения ОПОП (как положительной, так и отрицательной), а также вопросы прохождения промежуточной аттестации выносятся на обсуждение.

Консультативное направление работы решает задачи конструктивного взаимодействия преподавателей и специалистов по созданию благоприятных условий для обучения и компенсации недостатков лиц с ОВЗ, отбора и адаптации содержания их обучения, прослеживания динамики их развития и проведения своевременного пересмотра и совершенствования программы коррекционной работы; непрерывного сопровождения семей обучающихся с ОВЗ, включения их в активное сотрудничество с педагогами и специалистами:

– Консультативное направление программы коррекционной работы осуществляется во внеурочной деятельности преподавателем или специалистом.

– Преподаватель проводит консультативную работу с родителями обучающихся. Данное направление касается обсуждения вопросов успеваемости и поведения обучающегося, выбора и отбора необходимых приемов, способствующих оптимизации его обучения. В отдельных случаях преподаватель может предложить методическую консультацию в виде рекомендаций (по изучению отдельных разделов программы).

– Педагог-психолог проводит консультативную работу с преподавателями и родителями. Работа с преподавателями касается обсуждения проблемных ситуаций и стратегий взаимодействия.

– Работа педагога-психолога с родителями ориентирована на выявление и коррекцию имеющихся у обучающихся проблем — академических и личностных. Кроме того, психолог принимает активное участие в работе по профессиональному самоопределению обучающихся с особыми образовательными потребностями.

– В ходе консультаций с подростками с нарушениями речи и родителями специалист информирует их о затруднениях и предлагает рекомендации по их преодолению.

– Специалист может выбирать и рекомендовать родителям к использованию дополнительные пособия, учебные и дидактические средства обучения. Консультативное направление работы с педагогами может касаться вопросов модификации и адаптации программного материала.

Информационно-просветительское направление работы способствует расширению представлений всех участников образовательных отношений о возможностях людей с различными нарушениями и недостатками, позволяет раскрыть разные варианты разрешения сложных жизненных ситуаций. Данное направление может быть реализовано на родительских собраниях, педагогических советах в виде сообщений, презентаций и докладов, а также психологических тренингов и лекций. Направления коррекционной работы реализуются в урочной и внеурочной деятельности.

4. Система комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Тесное взаимодействие специалистов при участии преподавателей и родителей (законных представителей) является одним из условий успешности комплексного сопровождения и поддержки подростков. Для медицинской поддержки и сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в лицее работает медицинская сестра.

Для социально-педагогического сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья за учебной группой закрепляется приказом директора лицея куратор учебной группы. Деятельность куратора может быть направлена на защиту прав всех обучающихся, охрану их жизни и здоровья, соблюдение их интересов; создание комфортной и безопасной образовательной среды. Целесообразно участие куратора в проведении профилактической и информационно-просветительской работы по защите прав и интересов обучающихся с ОВЗ, в выборе профессиональных склонностей и интересов.

Работа может быть организована фронтально, индивидуально и в минигруппах. Основные направления деятельности педагога-психолога состоят в проведении психодиагностики; развитии и коррекции эмоционально-волевой сферы обучающихся; совершенствовании навыков социализации и расширении социального взаимодействия со сверстниками (совместно с социальным педагогом); разработке и осуществлении развивающих программ; психологической профилактике, направленной на сохранение, укрепление и развитие психологического здоровья обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Педагог-психолог может проводить консультативную работу с преподавателями и родителями по вопросам, связанным с обучением и воспитанием обучающихся.

В отсутствие в лицее психолого-педагогического консилиума, Представление на ПМПК готовится педагогом или специалистом психолого-педагогического профиля, в динамике наблюдающим обучающегося. Ориентируясь на заключения ПМПК, результаты диагностики психолого-педагогического консилиума и обследования конкретными специалистами и преподавателями образовательной организации, определяются ключевые звенья комплексных коррекционных мероприятий и необходимость вариативных индивидуальных планов обучения обучающихся с ОВЗ и подростков, попавших в трудную жизненную ситуацию.

Реализация системы комплексного психолого-медико-социального сопровождения и поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусматривает создание специальных условий: организационных, кадровых, психолого-педагогических, программно-методических, материально-технических, информационных.

5. Механизм взаимодействия, предусматривающий общую целевую и стратегическую направленность работы преподавателей, специалистов в области коррекционной и специальной педагогики, специальной психологии, медицинских работников

Механизм взаимодействия должен раскрываться в рабочей коррекционной программе лицея, во взаимодействии преподавателей и специалистов; в сетевом взаимодействии преподавателей и специалистов с организациями, реализующими адаптированные программы обучения, с ПМПК, с Центрами психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи; с семьей; с другими институтами общества.

В ходе реализации ПКР в сетевой форме несколько организаций, осуществляющих образовательную деятельность, совместно разрабатывают и утверждают программы, обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию (их вид, уровень, направленность).

Рабочая коррекционная программа в рамках учебной деятельности должна содержать специфику подбора и разработки учебных материалов, выбор средств и методов обучения, проведения государственной итоговой аттестации с обучающимися с ОВЗ, инвалидами.

Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Коррекционная работа во внеурочной деятельности осуществляется по программам внеурочной деятельности разных видов (познавательная деятельность, проблемноценностное общение, досугово-развлекательная деятельность (досуговое общение), художественное творчество, социальное творчество (социально преобразующая

добровольческая деятельность), трудовая (производственная) деятельность, спортивнооздоровительная деятельность, туристско-краеведческая деятельность), опосредованно стимулирующих развитие обучающихся с ОВЗ. Специалисты и преподаватели с участием самих обучающихся с ОВЗ и их родителей (законных представителей) разрабатывают индивидуальные учебные планы с целью развития потенциала у обучающихся.

6. Планируемые результаты работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями, в том числе с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

В итоге проведения коррекционной работы обучающиеся с ОВЗ в достаточной мере осваивают ОПОП.

Результаты обучающихся с особыми образовательными потребностями на уровне среднего общего образования должны демонстрировать готовность к последующему профессиональному образованию и достаточные способности к самопознанию, саморазвитию, самоопределению.

Планируемое преодоление, компенсация или минимизация имеющихся у обучающихся нарушений; совершенствование личностных, регулятивных, познавательных и коммуникативных компетенций, должно позволить обучающимся освоить образовательную программу, успешно пройти промежуточную аттестацию и продолжить обучение по образовательной программе среднего профессионального образования.

Личностные результаты:

- сформированная мотивация к труду;
- ответственное отношение к выполнению заданий;
- адекватная самооценка и оценка окружающих людей;
- сформированный самоконтроль на основе развития эмоциональных и волевых качеств;
- умение вести диалог с разными людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- понимание ценностей здорового и безопасного образа жизни, наличие потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
- понимание и неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков);
- осознанный выбор будущей профессии и адекватная оценка собственных возможностей по реализации жизненных планов;
- ответственное отношение к созданию семьи на основе осмысленного принятия ценностей семейной жизни.

Метапредметные результаты:

- продуктивное общение и взаимодействие в процессе совместной деятельности, согласование позиции с другими участниками деятельности, эффективное разрешение и предотвращение конфликтов;
- овладение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- самостоятельное (при необходимости – с помощью) нахождение способов решения практических задач, применения различных методов познания;

– ориентирование в различных источниках информации, самостоятельное или с помощью; критическое оценивание и интерпретация информации из различных источников;

– овладение языковыми средствами, умениями их адекватного использования в целях общения, устного и письменного представления смысловой программы высказывания, ее оформления;

– определение назначения и функций различных социальных институтов.

Предметные результаты освоения образовательной программы должны обеспечивать возможность дальнейшего успешного профессионального обучения и/или профессиональной деятельности обучающихся с ОВЗ.

Обучающиеся с ОВЗ достигают предметных результатов освоения образовательной программы на базовом уровне в зависимости от их индивидуальных способностей, вида и выраженности особых образовательных потребностей, а также успешности проведенной коррекционной работы.

На базовом уровне обучающиеся с ОВЗ овладевают общеобразовательными и общекультурными компетенциями в рамках предметных областей.

Предметные результаты освоения интегрированных учебных предметов ориентированы на формирование целостных представлений о мире и общей культуры обучающихся путем освоения систематических научных знаний и способов действий на метапредметной основе.

Учитывая разнообразие и вариативность особых образовательных потребностей обучающихся, а также различную степень их выраженности, прогнозируется достаточно дифференцированный характер освоения ими предметных результатов.

Предметные результаты:

– освоение программы учебных дисциплин на базовом уровне при сформированной в целом учебной деятельности и достаточных познавательных, речевых, эмоционально-волевых возможностях.

7. Основные направления, обязательные для включения в рабочую коррекционную программу

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала.

Подбор и разработка учебных материалов должны производиться с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Выбор средств и методов обучения осуществляется самим преподавателем. При этом в образовательном процессе рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Согласно требованиям, установленным Минобрнауки России к порядку реализации образовательной деятельности в отношении инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья, необходимо иметь в виду, что: 1) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по зрению имеют право присутствовать на занятиях вместе с ассистентом, оказывающим обучающемуся необходимую помощь. 2) инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по слуху имеют право на использование звукоусиливающей аппаратуры.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

При проведении промежуточной аттестации по дисциплине обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с экзаменатором);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом экзамена может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут; продолжительность подготовки обучающегося к ответу на экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении аттестации:

а) для слепых: задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются рельефноточечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефноточечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту; при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих: задания и иные материалы для сдачи экзамена оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости

обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию испытания проводятся в устной форме.

О необходимости обеспечения специальных условий для проведения аттестации обучающийся должен сообщить письменно не позднее чем за 10 дней до начала аттестации. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).