

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено на заседании
Методического Совета

14.06.2022 г. Протокол №1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО «ШЭТ»



В.Ю.Давыдов

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднее профессиональное образование

по программам подготовки специалиста среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовой подготовки)

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок освоения программы:

3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

г. Шатура
2022

СОДЕРЖАНИЕ:	стр.
Раздел 1. Общие положения	3
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	10
4.3. Личностные результаты	
Раздел 5. Структура образовательной программы	84
5.1. Учебный план	84
5.2. Календарный учебный график	88
5.3. Рабочая программа воспитания	
5.4. Календарный план воспитательной работы	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	92
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	92
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.	97
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.	98
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	99
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	
ПРИЛОЖЕНИЯ	
I. Программы профессиональных модулей.	
Рабочая программа ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	Прил. I.1.
Рабочая программа 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»	Прил. I.2.
Рабочая программа 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»	Прил. I.3.
Рабочая программа 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»	Прил. I.4.
Рабочая программа 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»	Прил. I.5.

Рабочая программа ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	Прил. I.6.
Рабочая программа ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»	Прил. I.7.
II. Программы учебных дисциплин.	
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии	Прил. II.1.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История	Прил. II.2.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Прил. II.3.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура	Прил. II.4.
Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения	Прил. II.5.
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01. Химия	Прил. II.6.
Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования	Прил. II.7.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена в пищевом производстве	Прил. II.8.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Прил. II.9.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	Прил. II.10.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания	Прил. II.11.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	Прил. II.12.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Прил. II.13.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии	Прил. II.14.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда	Прил. II.15.
Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	Прил. II.16.
Рабочая программа учебной дисциплины ДУД.01 Основы финансовой грамотности	Прил. II.17.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.01 Русский язык	Прил. II.18.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.02 Литература	Прил. II.19.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.03 Иностранный язык	Прил. II.20.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.04 Математика (проф.)	Прил. II.21.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.05 История	Прил. II.22.

Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.06 Физическая культура	Прил.П.23.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	Прил.П.24.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.08 Астрономия	Прил.П.25.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.09 Информатика (проф.)	Прил.П.26.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.10 Право (проф.)	Прил.П.27.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.11 Родной язык	Прил.П.28.
Рабочая программа общеобразовательной учебной дисциплины ОУД.12 Естествознание (химия, биология, физика)	Прил.П.29.
III. Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы	
Рабочая программа воспитания	Прил.III.1.
Календарный план воспитательной работы	Прил.III.2.
IV. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности.	
Программа государственной итоговой аттестации по специальности.	Прил.IV.1.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее ООП СПО) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 9 декабря 2016 года № 1565.

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. с изм.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 года №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1.12.2015 года № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 «Пекарь»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм. от 28.08.20 приказ № 441);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изм.);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изм.);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Устав, Положения и нормативные документы государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Шатурский энергетический техникум».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Цикл ЕН - общий математический и естественнонаучный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

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

Формы получения образования: *допускается только в профессиональной образовательной организации*.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования:

На базе	Сроки	Объем образовательной программы
среднего общего образования	2 год 10 месяцев	4464
основного общего образования	3 год 10 месяцев	5940

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым кациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления,	

и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается квалификация рабочих: 103031 Обсыпщик кондитерских изделий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Осваивается квалификация рабочих: 16675 Повар

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	для выполнения задач профессиональной деятельности	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей специальности; Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной	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.

	деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименования 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	Практический опыт: - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов и материалов Умения: = составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, 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 повара; = контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; = обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; = контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; = контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; = осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; = контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и

	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, при- готовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении блюд. - важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства. - методы контроля качества приготовления продукции на предприятиях питания. - основные причины, влияющие на качество приготовления продукции производства - важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации блюд; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления продукции 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 вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов	Практический опыт: - безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

	сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	- упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов; - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; Умения: - безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к п/ф; - распознавать недоброкачественные продукты; - проверять качество и соответствие экзотических и редких видов овощей и грибов технологическим требованиям; - определять степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки; - производить обработку регионального, редкого и экзотического сырья, согласно заказу, для приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов и качеству готовых полуфабрикатов; - нарезать и формовать экзотические и редкие виды овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - контролировать складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов, дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов; - выбирать, применять различные способы хранения обработанного сырья; - контролировать соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; - контролировать соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки; Знания: - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
--	---	--

		- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - методы обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; - способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, - продуктов формы, техника нарезки, формования экзотических и редких видов сырья; - правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов;
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Практический опыт: - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, в том числе региональных, согласно заказом; - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - готовить полуфабрикаты из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов из региональных, редких и экзотических овощей, грибов с учетом заказа, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; - владеть техникой: выделения и зачистки филе птицы, дичи, формировать котлеты из филе в фаршированном и нефаршированном виде, начинять и фаршировать птицу, дичь целиком, снятия кожи чулком, шпигования, измельчения мяса птицы, дичи для кнельной массы; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;

		-эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; -рассчитывать стоимость полуфабрикатов; -вести учет реализованных полуфабрикатов; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с заказом; - современные методы приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом; - 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; - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; - правила заполнения этикеток; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; - правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; - требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; Практический опыт: - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов;
--	--	--

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления; - использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания полуфабриката; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку продуктов и полуфабрикатов и корректировать рецептуру; - анализировать разработанную рецептуру; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа; Знания: - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления блюд сложного ассортимента; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления полуфабрикатов; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления полуфабрикатов; - принципы сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами; - принципы подбора пряностей и приправ; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - принципы организации проработки рецептур;
	Практический опыт: -ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; -распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с заданиями; -оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты; Умения: - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - 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 повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных; Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления
---	--	--

	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - приготовление супов сложного ассортимента; - организация хранения, отпуска супов сложной технологии; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов сложного ассортимента;

		- выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления супов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - варить концентрированные бульоны, осветлять бульоны различными методами (консоми); - варить суп-гуляш, супы-пюре, супы-кремы; - готовить льезон, заправлять супы-пюре соусом, сливками, сливочным маслом, льезоном; - томить овощные супы с крупами в горшочках; - готовить гарниры для сложных супов из мясной и рыбной кнельной массы, овощной массы; - определять степень готовности сложных супов и их вкусовые качества; - определять органолептическим способом правильность приготовления сложных супов и их готовность для подачи; - порционировать и оформлять, сервировать сложные супы для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выдерживать температуру подачи сложных супов; - хранить сложные супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы, полуфабрикаты к ним; - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость супов; - вести учет реализованных супов; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами, контролировать оформление платежей; - принимать, контролировать оплату (наличными деньгами, безналичными платежами), составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству супов сложного приготовления; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления супов сложного ассортимента, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
--	--	---

		- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность сырья, готовых супов; - ассортимент, рецептуры, примерные нормы выхода, методы приготовления, температура подачи сложных супов; - выбор приправ, специй, варианты их сочетания с основными продуктами для создания гармоничных супов; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов; - техника порционирования, варианты оформления, правила подачи сложных супов; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов для супов, готовых супов, правила разогревания сложных супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; - правила маркирования упакованных супов; - ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями;
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление соусных полуфабрикатов; - приготовление горячих соусов сложного ассортимента; - хранение соусов, порционирование соусов на раздаче; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих соусов; - пассеровать овощи, томатные продукты, муку; - подпекать овощи без жира; - применять различные методы разведения, заваривания мучной пассеровки; - варить на водяной бане яично-масляную смесь до загустения; - уваривать смесь из вина, уксуса и вкусовых приправ;

		- готовить льезоны; - готовить концентрированные бульоны (фюме), организовывать их хранение; - готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, обеспечивать температурный режим размораживания заготовок для сложных горячих соусов с учетом требований к безопасности; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления соусов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции соусов в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, последовательность закладки продуктов; - рассчитывать нормы закладки загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности и качество сложных горячих соусов; - правильно определять назначение соусов, их сочетание с основными продуктами; - обеспечивать условия хранения готовых соусов, выдерживать температуру подачи горячих соусов; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - оформлять тарелку и блюда сложными горячими соусами с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать, размораживать перед использованием готовые соусы с учетом требований к безопасности; - обеспечивать правильный температурный режим при хранении свежеприготовленных, охлажденных и замороженных сложных горячих соусов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		Знания: - ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству, кулинарное использование соусов сложного приготовления; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления соусов сложного ассортимента; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации сложных горячих соусов; - правила соусной композиции; - правила коррекции цветовых оттенков соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов;

	- виды, правила безопасной эксплуатации оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении соусов; - правила охлаждения и замораживания, безопасного хранения заготовок для соусов и готовых соусов, и правила их размораживания;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные и экзотические продукты для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и из овощей и грибов с учетом заказа; - бланшировать артишоки; - варить овощи в вакууме; - припускать сырые овощи с постепенным добавлением жидкости; - протирать припущенные овощи и смешивать с дополнительными ингредиентами; - взбивать горячую овощную массу; - отсаживать овощную массу из кондитерского мешка и запекать изделия до образования золотистой корочки; - варить на пару фаршированные овощи;

		- формировать, панировать и жарить во фритюре шарики и брусочки из овощной массы; - жарить овощи в жидком тесте во фритюре; - варить на пару и запекать в формах пудинги/муссы из овощей; - готовить овощные рулеты; - томить овощи в горшочке; - производить холодное и горячее копчение овощей; - готовить экзотические и редкие виды овощей и грибов методом паровой конвекции; - затягивать блюда из овощей и грибов сливками; - комбинировать различные способы приготовления овощей и грибов - определять степень готовности сложных блюд из овощей, грибов, и их вкусовые качества; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции супа в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - готовить блюда сложного ассортимента из круп, бобовых и макаронных изделий в сочетании с мясом, овощами; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и их вкусовые качества; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять сложные блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом заказа, рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - обеспечивать правильный температурный режим при подаче сложных блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые сложные горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные сложные блюда, и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
--	--	---

		- разогревать сложные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сложных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать, контролировать оплату наличными деньгами, безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правила сочетаемости, взаимозаменяемости сырья; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, экзотических продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, грибов; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов, - варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из овощей и грибов; - температурный режим и правила приготовления различных видов сложных блюд из овощей и грибов; - методы приготовления сложных блюд из овощей и грибов; - органолептические способы определения степени готовности блюд из овощей и грибов; - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов;

		- правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров сложной технологии из овощей, грибов; - правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов; - ассортимент, рецептуры, методы приготовления методы сервировки и подачи сложных блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; - основные предпочтения и методы приготовления авторских и региональных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий у различных народов мира; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; -подходящие заправки, соусы для отдельных блюд из овощей и грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - требования к качеству блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила, условия, температурный режим хранения блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в горячем, охлажденном, замороженном виде; - правила, приемы порционирования блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила сервировки, подачи блюд из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - правила охлаждения, замораживания, разогревания охлажденных, замороженных готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - посуда, правила ее выбора для хранения и подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - методы сервировки и подачи сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, с учетом заказа; - ассортимент и цены на сложные горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями;
--	--	---

	- базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление сложных горячих блюд из яиц; - приготовление горячих блюд из творога, сыра сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление горячих блюд сложной технологии из муки; - хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, региональными особенностями приготовления; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления сложных горячих блюд из яиц в соответствии с заказом, способом обслуживания; - варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без (пашот); - готовить на пару; - жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов в на плитной посуде, на плоской поверхности, во фритюре, на гриле; - фаршировать, запекать; - определять степень готовности блюд из яиц; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, комбинировать, различные методы приготовления, готовить блюда из творога, сыра в соответствии с заказом, с учетом взаимозаменяемости сырья, его кулинарных свойств; - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать, панировать изделия из творога, сыра;

		- варить на пару, запекать, жарить (в на плитной посуде, на плоской поверхности, гриле) изделия из творога, сыра; - нарезать разные виды сыра тонкими ломтиками и кусочками вручную и на слайсере; - готовить муссы из сыра, творога, молочнокислых продуктов; - готовить фондю, подготавливать продукты, хлеб для фондю; - определять степень готовности блюд из творога, сыра; - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления различных видов теста (пресного, дрожжевого различной консистенции): замес, расстойку, порционирование, раскатывание, раскатывание/растягивание теста, охлаждение и замораживание теста; - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления изделий из теста (блинов гречневых, пшеничных, овсяных, рисовых, сдобных; блинов на пшенной каше; блинов гурьевских; пирога блинчатого; курника, рыбника, хачапури, праздничных пирогов; мелкоштучных изделий из теста с фаршами и сладкими начинками различной формы; штруделей с фаршами и сладкими начинками): формовки, отделки, выпечки изделий (в форме, на листах, на сковороде); - жаренья в большом количестве жира, основным способом, с помощью электроблинницы, на жарочной поверхности; - подготавливать продукты, готовить пищу различного ассортимента; - соблюдать режим выпечки сложных изделий из теста (время, температура, влажность), - определять готовность и качество мучных блюд и сложных изделий из теста, - размораживать замороженные, разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - осуществлять взаимозаменяемость сырья, продуктов, изменять рецептуру с учетом заказа; - проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования в соответствии с заказом; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам;
--	--	---

		- поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом заказа; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, методы приготовления, характеристика, требования к качеству блюд сложного ассортимента из яиц, яичных продуктов различного вида, - правила выбора яиц с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, кулинарные свойства, назначение яиц; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из творога, сыра сложного приготовления; - классификация сыров по содержанию жира, консистенции и созреванию; - основные характеристики и вкусовые особенности региональных сыров; - требования к качеству различных видов сыров, творога; - правила хранения различных видов сыров и творога; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - правила выбора творога и сыра в соответствии с технологическими требованиями к блюдам; - основные предпочтения и методы приготовления блюд из творога и сыра у различных народов мира; - варианты сочетания творога, сыра с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - правила взаимозаменяемости продуктов; - основные характеристики, правила выбора муки, других ингредиентов для приготовления мучных блюд с учетом заказа; - ассортимент, рецептуры, методы приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки в соответствии с заказом;

	- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении мучных блюд, правила безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос с учетом заказа; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента, - правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различ-	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с заказом; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья;

ных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - изменять рецептуру, выход порции блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья в соответствии с заказом, способом обслуживания; - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной и кнельной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - комбинировать различные способы приготовления рыбы и нерыбных морепродуктов, - определять степень готовности сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании в соответствии с заказом; - выдерживать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья;
--	--

		- разогревать блюда из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать и оформлять, наличными и безналичными платежами; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству блюд из рыбы и нерыбного сырья сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы, взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских, правила их выбора в соответствии с заказом, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - требования к качеству, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе региональных и авторских; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи в соответствии с заказом; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных;

	- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента на день, - принятия платежей; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом, методом сю-вид; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпаях, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании;
--	--	--

		- выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами, принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных, - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - традиционные и современные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;

	- техника порционирования, -варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента для подачи, в том числе региональных и авторских; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с заказом; - правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин, виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	Практический опыт: - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - разработка, адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - разработка документации на новые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски;

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- презентация новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - совершенствование рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов -технического оснащения, квалификации поваров; - определять выход порции, соответствие массы порции, ее оформления форме, методу обслуживания; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - комбинировать разные методы приготовления блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать соус и гарнир к блюду; - организовывать проработку продуктов и блюд и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации блюда; - выбирать посуду для подачи блюда; - анализировать разработанную технологическую документацию на блюдо; - изменять рецептуры блюд с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья, продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - составлять понятные и привлекательные описания блюд;
---	---

		- предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые блюда; - использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.
		Знания: - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления ежедневных и праздничных блюд (холодных и горячих) с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, созревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления блюд: использование низких температур, приготовление в вакууме и прочее; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления блюд; - принципы сочетаемости основного продукта, соуса и гарнира в классическом исполнении; - особенности праздничных и ежедневных презентаций блюд; - теория совместимости продуктов; - теория кулинарного декора; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептов порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции). - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных

		- примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанный посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
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.Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заданиями; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - 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 повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ; Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участке (в зоне) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов, виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	---

	- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных соусов и заправок с учетом заказа, форм обслуживания; - организация хранения соусов, порционирование соусов на раздачу; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов, заправок; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой и заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления холодных соусов и заправок в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру холодных соусов и заправок в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - использовать методы приготовления холодных соусов и заправок; - создавать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять органолептическим способом правильность приготовления и готовность их для использования; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;

		- порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять соусами тарелку с холодными блюдами; Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов; Практический опыт:
--	--	---

ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - хранение, отпуск салатов сложного ассортимента;
 - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
 - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
- Умения:**
- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
 - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд;
 - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
 - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
 - использовать региональные продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;
 - контролировать качество готовых салатов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;
 - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
 - соблюдать выход при порционировании;
 - выдерживать температуру подачи салатов;
 - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
 - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;
 - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;
 - принимать оплату наличными деньгами;
 - принимать и оформлять, безналичные платежи;
 - составлять отчет по платежам;
 - поддерживать визуальный контакт с потребителем;
 - владеть профессиональной терминологией;
 - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов;
 - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
- Знания:**

	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов сложного ассортимента; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - техника порционирования, варианты оформления салатов сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов сложного ассортимента; - правила хранения салатов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток; - ассортимент салатов сложного ассортимента на день, в том числе авторских, региональных, правила торговли; - виды оплаты по платежам; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя
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	Практический опыт: - контролировать подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - организовывать их хранение в процессе приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		- выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента сложного ассортимента; - выбирать, комбинировать, использовать различные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять рецептуру, выход порции канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с особенностями заказа, наличием сезонных видов сырья, продуктов, региональными особенностями; - подбирать способы приготовления канапе, холодных закусок с учетом заказа, кулинарных свойств используемых продуктов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - определять органолептическим способом правильность приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;
		Знания: -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

	- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом заказа, сезонности, региональных особенностей; - ассортимент канапе, холодных закусок сложного ассортимента согласно заказу; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
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	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

	и форм обслуживания	- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом заказа; - готовить холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента из экзотических и редких видов; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - творчески оформлять холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи, используя подходящие гарниры, заправки и соусы; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования согласно заказа; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
--	---------------------	--

		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских и региональных; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, в том числе авторские и региональные; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, - варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток; ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций;
--	--	--

	- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом заказа, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать, порционировать и собирать продукты, сохраняя форму целой птицы и крупного куска мяса; - отделять сливочным маслом из корнетика и кондитерского мешка холодные мясные блюда; - готовить украшения для сложных холодных мясных блюд из различных продуктов; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;

		- украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - комбинировать различные способы украшения сложных холодных мясных блюд, кулинарных изделий и закусок; - соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей; - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли, виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
		Практический опыт:

	ПК 3.7.Осуществ- лять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - Разработка документации на новые холодные блюда, кулинарные изделия, закуска; - презентация новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - совершенствование рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - подбирать цветовую гамму продуктов и соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования тарелки; - декорировать тарелку для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - выбирать посуду для подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - анализировать разработанную технологическую документацию на холодные блюда, кулинарные изделия, закуска; - изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; -рассчитывать энергетическую ценность блюда.
--	--	--

		- изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; -продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д. Знания: - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот, дозревание овощей и фруктов, консервирование и прочее; - новые методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда; - художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений. - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда;
--	--	---

		- примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции); - примеры приготовления и подачи холодных и горячих закусок на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с	ПК 4.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в	Практический опыт: - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; Умения: - оценить наличие ресурсов;

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствии с инструкциями и регламентами	- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения; - 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 повара; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая; - порционирования (комплектования) холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
--	---	--

	ПК 4.2.Осуществ- лять приготовление, творческое оформле- ние и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления хо- лодных и горячих десертов сложного ассортимента; - приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответ- ствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и допол- нительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих десертов сложного ассорти- мента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассор- тимента, в том числе авторских, региональных; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - хранить готовые полуфабрикаты промышленного изготовления, используемые для приготовления сложных холодных десертов; - проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техно- логическим требованиям к сложным холодным десертам; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных и горячих десертов сложного ас- сортимента; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упа- ковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодных и горячих десертов сложного ассортимента;
--	---	---

		- для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные и горячие десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила их выбора с учетом заказа, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
--	--	--

	- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных и горячих десертов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодных и горячих десертов сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас 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	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - хранение, отпуск холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных;

		-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом заказа; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; -проверять качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям; -выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; -проверять качество готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; -для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -выдерживать температуру подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; -рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента; -составлять отчет по платежам; -поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: - ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных и горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - правила их выбора с учетом заказа; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;
--	--	--

	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных и горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодных и горячих напитков сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
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	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление холодных напитков; - хранение, отпуск холодных напитков; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;

		- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности;

	- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на холодные напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
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	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление горячих напитков; - хранение, отпуск горячих напитков; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

	- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - подбирать и подготавливать пряности для напитков; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления; - проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячих напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков сложного ассортимента; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков сложного ассортимента;
--	---

	- правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на горячих напитки сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
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	Практический опыт: - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков; - разработка документации на новые холодных и горячих десертов, напитков; - презентация новых холодных и горячих десертов, напитков; - совершенствование рецептур холодных и горячих десертов, напитков; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов пряностей и приправ для создания блюда; - комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру блюда; - определять тип украшений и создавать съедобные украшения для декорирования; - декорировать для ежедневной и праздничной (банкетной) презентации холодных и горячих десертов, напитков;

		- выбирать посуду для подачи холодных и горячих десертов, напитков; - анализировать разработанную технологическую документацию на холодных и горячих десертов, напитков; - изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанное блюдо; - рассчитывать энергетическую ценность блюда; - изменять закладку продуктов в рецептурах блюд, кулинарных изделий с учетом замены сырья; -продуктов, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать выход блюд, кулинарных изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное блюдо руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации блюда; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые блюда и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции основного продукта и гарнира и соуса, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.
		Знания: - наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков с использованием разнообразных продуктов; - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления блюд и современные способы их хранения; - новые методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - особенности праздничных и ежедневных презентаций холодных и горячих десертов, напитков; - способы и приемы декорирования тарелки для подачи блюда;

	- художественные и артистические приемы, используемые при создании съедобных украшений; - особенности вкуса и аромата местных и привозных пряностей; - принципы подбора пряностей и приправ к разным продуктам и блюдам; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ с основными продуктами; - потребительские параметры блюда и их связь с эстетическими свойствами блюда; - принципы создания образа блюда; - примеры разработки рецептур порционных и банкетных блюд (подбор продуктов и пряностей, соуса и гарнира, создание цветовой гаммы, вкуса и консистенции); - примеры приготовления и подачи холодных и горячих десертов на изящно декорированных тарелках; - примеры подбора вин, крепких алкогольных напитков и пива к новым блюдам; - современная ресторанная посуда, назначение; - принципы организации проработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры блюда; - современные тенденции в области ресторанной моды на блюда; - рекомендации по разработке рецептур блюд и кулинарных изделий; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - методы расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - методы расчета выхода блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению рецептур блюд; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы совершенствования рецептур; - примеры успешных блюд, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
Организация и ведение процессов приготовления	ПК 5.1. Организовывать подготовку ра- Практический опыт: - ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы; - распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера; - организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;

товления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	бочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты; Умения: - оценить наличие ресурсов; - составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству и качеству, 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 пекаря, кондитера; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ; - обеспечивать выполнение работы бригады кондитеров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - осуществлять контроль за соблюдением санитарных требований работниками бригады; - контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря; - контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию п/ф; Знания: - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методы контроля качества продуктов перед их использованием в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - важность постоянного контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента работниками производства;
--	--	--

		- методы контроля качества приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - основные причины, влияющие на качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - важность контроля правильного использования работниками технологического оборудования при хранении, подготовке продуктов, приготовлении и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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 вакуумной упаковки сырья и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных,	Практический опыт: - контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление отделочных полуфабрикатов; - хранение отделочных полуфабрикатов; Умения: -контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности;

	мучных кондитерских изделий	- контролировать хранение сырья в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание, раскатывание, нарезка, лепка, выливание в формы, охлаждение, вынимание из формы, подсушивание; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов; Знания: - ассортимент отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения заготовок, используемых для дальнейшего приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества заготовок и готовых сложных отделочных полуфабрикатов; - методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты комбинирования различных способов приготовления отделочных полуфабрикатов;
--	-----------------------------	---

	- температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов. - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток;
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	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: замешивать на опаре сдобное дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий с наполнителями и без; про-слаивать дрожжевое тесто сливочным маслом с предварительной подготовкой сливочного масла; замешивать тесто из разных видов муки на дрожжах и закваске для праздничного хлеба; замешивать сдобное тесто для куличей; замешивать специальное пресное тесто для украшений; - разделять и формовать сдобные изделия различных форм; - формовать хлебное тесто для приготовления праздничного хлеба и кренделей; - оформлять изделия дрожжевым и специальным пресным тестом;

		- производить расстойку и отделку сформованных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выпекать сдобные хлебобулочные изделия на листах и в формах и праздничный хлеб с соблюдением температурного режима и влажности; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции; Знания: -ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; -критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
--	--	--

	- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных; - методы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом по-	Практический опыт: - контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - взбивать яичные белки до образования устойчивой пены с постепенным добавлением сахарного песка; - добавлять в воздушный полуфабрикат измельченные орехи с мукой и без; - растирать измельченные ядра миндаля с сахаром и яичными белками; - подогревать миндальную массу на водяной бане; - смешивать миндальную массу с мукой; - наполнять формы и отсаживать воздушное, воздушно-ореховое и миндальное тесто из кондитерского мешка; - перемешивать смесь из сахара, молока и яиц до полного растворения сахара и замешивать сахарное тесто; - намазывать сахарное тесто на листы тонкими лепешками и сворачивать в горячем виде после выпечки; - смешивать ингредиенты и замешивать тесто «бриошь» для приготовления изделий в формах; - распускать мед на водяной бане с добавлением соды; - соединять взбитые яйца с сахаром и маслом с постепенным добавлением муки и замешивать медовое тесто различной консистенции; - раскатывать/разминать пластом медовое тесто для придания формы; - замешивать, процеживать и выливать в формы для выпекания вафельное тесто на основе белка, сливочного масла; - замешивать бисквитное тесто с добавлением орехов, миндальной массы, сливочного масла; - замешивать тесто «тюлип»; - выпекать сложные мучные кондитерские изделия с соблюдением температурного режима и влажности; - определять степень готовности выпеченных сложных мучных кондитерских изделий;
---	---

		- проверять качество мучных кондитерских изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - разрешать проблемы в рамках своей компетенции;
		Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

	- правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
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	Практический опыт: - контроль подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента; - хранение, отпуск, упаковка на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; Умения: - контролировать подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом типа питания; - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - выбирать методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента: взбивание, смешивание горячих и холодных ингредиентов, растирание, подогревание ореховой массы, замешивание теста, заваривание теста, процеживание теста, наполнение форм, порционирование, отсаживание из кондитерского мешка, намазывание теста на лист, сворачивание теста в горячем виде, раскатывание/разминание теста, выпечка, охлаждение, вынимание из форм; - соблюдать температурный режим и правила приготовления разных типов пирожных и тортов сложного ассортимента; - подбирать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

		- проверять качество пирожных и тортов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов; - рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; - поддерживать визуальный контакт с потребителем; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов сложного ассорти Знания: - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов сложного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов сложного ассортимента; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов сложного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных; - методы подачи пирожных и тортов сложного ассортимента;
--	--	---

	- требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов пирожных и тортов сложного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов сложного ассортимента, правила заполнения этикеток; - ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и характеристика контрольно-кассовых машин; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя;
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Практический опыт: - поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - разработка документации на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; - презентация новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - совершенствование рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, рецептур конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области применения сложных, инновационных методов приготовления, использования новейших видов оборудования, новых видов сырья и продуктов, региональных видов сырья и продуктов: технического оснащения, квалификации поваров; - подбирать тип и количество продуктов для разработки новых хлебобулочных, мучных кондитерских

		изделий; - соблюдать баланс жира, соли, сахара, специй, приправ; - определять методы и тип кулинарной обработки продуктов с учетом требований к безопасности пищевого продукта; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать проработку технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в том числе авторских, брендовых, региональных и корректировать рецептуру изделий; - анализировать разработанную технологическую документацию на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, формы обслуживания; - рассчитывать цену на разработанную хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия; - рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий; - изменять закладку продуктов в рецептурах хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом замены сырья, в том числе на сезонные, региональные; - осуществлять пересчет количества продуктов с учетом изменения выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рассчитывать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать замену продуктов в рецептуре с учетом взаимозаменяемости; - проводить расчеты в программе excel; - составлять понятные и привлекательные описания хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - предлагать продажные цены на изделия с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации изделий; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых изделий; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, объяснять достоинства новых рецептов; - анализировать спрос на новые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и использовать различные способы совершенствования рецептуры: изменения оформления, изменения выходы, изменения пропорции ингредиентов, замена в рецептуре сырья, продуктов на сезонные, региональные с целью удешевления стоимости и т.д.; Знания:
--	--	--

		- наиболее популярные в регионе традиционные и современные технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием разнообразных продуктов. - новые высокотехнологичные продукты, используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и современные способы их хранения: непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, жидкий азот и прочее. - новые методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - современное технологическое оборудование, позволяющее применять новые технологии приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - особенности праздничных и ежедневных презентаций хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - теория совместимости продуктов; - теория кулинарного декора; - варианты сочетаемости различных пряностей и приправ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - принципы организации проработки рецептов; - влияние концепции и ценовой политики предприятия питания на разработку рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - современные тенденции в области ресторанной моды на хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рекомендации по разработке рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - системы ценообразования на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия; - факторы, влияющие на цену изделий; - методы расчета стоимости различных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организации питания; - методы расчета энергетической ценности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы расчета выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению рецептов блюд; - правила проведения расчетов в программе excel; - способы привлечения внимания гостей к новым изделиям в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и изделий; - методы совершенствования рецептов; - примеры успешных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приемлемых с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		Практический опыт:

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	- поиск, выбор и использование информации в области разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и меню; - разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню; - ведение расчетов, необходимых при разработке меню и оформление меню; - презентация нового меню; - совершенствование ассортимента и меню; Умения: - проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики; - проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - проводить анализ возможностей организации питания в области реализации различных видов меню: технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - принимать решение о составе меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; - прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; - предлагать в меню блюда, приемлемые с кулинарной и коммерческой точек зрения и с учетом требований к безопасности готовой продукции; - подбирать оптимальное соотношение блюд в меню; - обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; - ограничивать число конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - рассчитывать цены блюд в программе EXCEL; - составлять понятные и привлекательные описания блюд; - предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд; - представлять разработанное меню руководству и потенциальным клиентам; - выбирать формы и методы презентации меню; - взаимодействовать с потребителем в целях презентации новых блюд меню; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;
---	---	---

		- анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню; Знания: - актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; - классификация организаций питания; - стиль ресторанного меню; - взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; - роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню; - названия основных продуктов и блюд в различных странах; - ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основные типы меню, применяемые в настоящее время; - принципы разработки ресторанного меню; - важность наличия оптимального количества блюд в меню и точного описания блюд в меню; - сезонность кухни и ресторанное меню; - основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - системы ценообразования на блюда; - факторы, влияющие на цену блюд; - методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; - правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - рекомендации по оформлению меню и формат меню; - правила проведения расчетов в программе EXCEL; - программное обеспечение R-Keer; - способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; - правила общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя; - тенденции ресторанной моды в области меню и блюд; - методы оптимизации ресторанного меню; - примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, ресторанов с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
--	--	---

	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Практический опыт: - текущее планирование деятельности подчиненного персонала; - координация деятельности подчиненного персонала; Умения: - составлять ежедневные планы работы бригады/команды; - планировать рабочие задания по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях; - объяснять обязанности, планы и организационные требования членам бригады/команды; - создавать условия для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды в процессе его профессиональной деятельности; - распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; Знания: - понятие бригады/команды; - виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; - дисциплинарные процедуры в организации; - методы эффективного планирования работы бригады/команды; - важность планирования работы бригады/команды и требуемая ступень планирования; - важность участия членов бригады/команды в процессе планирования работы; - важность объяснения планов работ и принятых решений членам бригады/команды; - методы эффективной организации работы бригады/команды; - важность наблюдения за членами бригады/команды во время работы; - способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; - способы поощрения членов бригады/команды; - конфиденциальность информации на предприятиях питания; - 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; - важность соблюдения требований и рекомендаций нормативно-правовых документов; - методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методы предотвращения и разрешения проблем в работе бригады/команды;
--	---	--

	- методы эффективного общения в бригаде/команде; - психологические типы характеров работников;
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: - проверка уровня обеспеченности ресурсами; - заказ и получение продуктов, материалов на кухню ресторана/кондитерский цех ресторана; - контроль хранения запасов; - обеспечение сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов; Умения: - проверять наличие запасов на производстве в соответствии с потребностью производства и имеющимися документами; - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством; - использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; - оформлять документацию по контролю наличия запасов на производстве; - планировать мероприятия по обеспечению правильного учета и сохранности запасов на производстве; - анализировать и оценивать имеющиеся остатки продуктов; - определять ассортимент и тип предварительной обработки необходимых продуктов; - рассчитывать необходимое количество продуктов при оформлении заказа; - составлять заказ в письменном виде; - планировать время доставки продуктов; - передавать заказ на продукты по телефону, с использованием ИКТ; - проверять документацию на поступившие продукты; - проверять количество и качество поступивших продуктов, их соответствие заказу; - контролировать ротацию пищевых продуктов, хранящихся на кухне ресторана, в кондитерском цехе; - проверять условия хранения необходимого запаса портящихся, скоропортящихся и сухих продуктов; - планировать мероприятия по обеспечению надлежащих условий хранения запасов продуктов на производстве; - разрабатывать предложения по контролю сроков и условий хранения продуктов на производстве; - участвовать во внедрении системы контроля хранения продуктов на предприятии питания; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля правильного хранения продуктов на предприятии питания; - проверять соблюдение работниками правил хранения продуктов на производстве; - проверять правильность размещения на хранение (складирования) продуктов в складских и производственных помещениях, морозильном и холодильном оборудовании;

		- проверять соблюдение работниками требований к безопасности пищевых продуктов при их хранении на предприятии питания; - проверять соответствие температуры и влажности требуемым условиям хранения в течение всего времени хранения продуктов; - проверять последовательность использования работниками запасов продуктов с учетом сроков их реализации; - проверять использование и содержание в чистоте и порядке холодильного и морозильного оборудования и складских помещений; - проверять соблюдение графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за хранение продуктов; - проверять уровень обеспечения сохранности запасов в организации питания; - выявлять риски в области сохранности запасов и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - разрабатывать предложения по контролю возможных хищений запасов на производстве; - инструктировать персонал о методах обеспечения сохранности и контроля наличия запасов на производстве; - участвовать во внедрении системы контроля наличия запасов на производстве; - проверять выполнение работниками требований по обеспечению сохранности запасов на производстве; - проверять правильность ведения учета и движения запасов на производстве; - предупреждать хищения запасов персоналом; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за контроль запасов на производстве; - участвовать в составлении актов списания (потерь при хранении) запасов продуктов; - проводить выборочную проверку на соответствие фактического наличия запасов расходам, проведенным по документам; - участвовать в проведении инвентаризации запасов; - сравнивать результаты проверок фактического наличия запасов с их наличием по документам;
		Знания: - хранение и складирование пищевых продуктов на предприятиях питания; - складские помещения, холодильное и морозильное оборудование, используемые для хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - рекомендации по безопасности хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - изменения, происходящие в продуктах при хранении; - влияние сроков и условий хранения скоропортящихся и портящихся продуктов на их товарное качество; - приемы, позволяющие максимально сохранять качество продуктов при хранении;

	- методы контроля хранения продуктов на предприятиях питания; - возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); - основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); - способы минимизации и устранения рисков в процессе хранения продуктов; - 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; - принципы обеспечения сохранности запасов на производстве; - возможные злоупотребления персонала на рабочих местах; - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - способы минимизации и устранения рисков в процессе сохранности запасов; - способы инструктирования персонала в области обеспечения и ответственности за сохранность запасов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - способы оценки понимания персоналом ответственности за сохранность запасов; - последовательность и правила проведения оценки состояния запасов на производстве; - процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; - порядок списания продуктов (потерь при хранении); - программное обеспечение управления запасами на производстве; - личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля наличия запасов на производстве; - важность обеспечения взаимодействия и области взаимодействия с работником, ответственным за контроль наличия запасов на производстве; - современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Практический опыт: - планировать собственную деятельность в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - контроль качества выполнения работ; - организация текущей деятельности персонала; Умения: - наблюдать за членами бригады/команды и помогать им при выполнении производственных заданий; - предоставлять обратную связь членам бригады/команды;

		- вести учет рабочего времени членов бригады/команды; - проверять уровень обеспечения безопасных и благоприятных условий работы на производстве; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве; - разрабатывать предложения по контролю работы производственного персонала; - участвовать во внедрении системы поддержки здоровья и безопасности труда работников производства; - проверять выполнение должностных обязанностей производственным персоналом; - использовать контролеров для проверки работы персонала; - проверять правильность эксплуатации работниками технологического оборудования, использования защитных приспособлений и средств защиты; - проверять соблюдение работниками требований внутреннего трудового распорядка, техники безопасности, пожарной безопасности и электробезопасности на производстве; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - выявлять риски, определять контрольные точки обеспечения качества продукции и услуг; - разрабатывать предложения по их минимизации и устранению рисков; - планировать мероприятия по обеспечению качества продукции производства; - инструктировать персонал о методах обеспечения и контроля качества приготовления продукции производства; - проверять качество выполнения работ персоналом; - заполнять документацию о результатах оценки качества готовой продукции производства; - общаться с потребителями и разрешать проблемы при наличии претензий к качеству продукции производства; - осуществлять отбор проб, оформлять акты отбора проб, направлять на лабораторное исследование продукцию собственного производства, анализировать результаты лабораторного контроля качества и безопасности продукции собственного производства; - планировать собственную деятельность в области постоянного контроля качества приготовления продукции производства (определять объекты, периодичность и формы контроля); - инструктировать персонал относительно требований к качеству, безопасной организации работ; - проводить опросы, анкетирование потребителей о качестве продукции производства; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
--	--	--

		- распределять производственные задания между работниками в зависимости от их умений и компетенции; - составлять рациональные графики работы членов бригады/команды; - обеспечивать взаимосвязь между отдельными работниками в процессе производства; - проводить инструктаж, вести документацию по охране труда; - принимать решения в чрезвычайных ситуациях; - объяснять обязанности, демонстрировать приемы работы членам бригады/команды на рабочем месте; - обеспечивать в течение рабочего времени условий для наиболее полной реализации потенциала каждого члена бригады/команды;
		Знания: - 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 - формы, методы, объекты контроля качества и безопасности продукции и услуг в организациях питания; - основные причины, влияющие на обеспечение качества продукции и услуг организации питания (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неисправное оборудование и прочее); - методы контроля соблюдения правил безопасной организации работ; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества продукции производства и ответственности за качество продукции и услуг, безопасных условий труда; - схема, правила проведения производственного контроля; - правила ведения документации по контролю качества продукции производства; - правила межличностного общения с потребителями; - методы разрешения претензий и удовлетворения пожеланий потребителей; - правила поведения в конфликтных ситуациях; - правила отбора проб продуктов и готовой продукции производства для проведения лабораторных исследований; - показатели качества продукции производства; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - личные обязанности и ответственность работника данного уровня в области контроля качества приготовления продукции производства; - методы планирования, организации, мотивации и контроля текущей деятельности персонала;

	- правила инструктирования персонала; - методы обучения на рабочем месте приемам работы; - современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; - правила составления графиков выхода на работу;
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Практический опыт: - планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей; - инструктирование, обучение на рабочем месте; - анализ, оценка результатов обучения; Умения: - выявлять потребность в обучении работников; - выбирать способы обучения в зависимости от категории работников и их потребностей; - планировать программы обучения, организацию мастер-классов, тренингов, дегустаций блюд и тематических инструктажей ресурсы для их проведения; - владеть методами, проводить инструктажи, мастер-классы, профессиональные тренинги, демонстрировать приемы работы на рабочем месте; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - определять критерии оценки результатов обучения работников; - разрабатывать оценочные задания и вести документацию по обучению на рабочем месте; - оценивать результат обучения работников по установленным критериям; - отслеживать использование результатов обучения в ежедневной трудовой деятельности; - проводить анализ результатов обучения; Знания: - формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; - виды инструктажей, их назначение; - роль наставничества в обучении на рабочем месте; - потребности 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; - важность коммуникативных умений и профессиональной культуры речи для наставников; - основные принципы и методы эффективного общения с обучаемым работником;

		- методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; - современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения.
--	--	---

4.3. Личностные результаты

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

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 16
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	

Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования	ЛР 18
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 19
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 20
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 21

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена

Индекс	Наименование	Всего	Объем образовательной программы в академических часах				Курс изучения
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				
			Занятия по дисциплинам и МДК			Прак- тики	
			Всего по УД/МДК	лабораторные и практические занятия	Курсовой про- ект, индивиду- альный проект (работа)		
1	2	3	5	6	7	8	10
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	1476	922	520	34		
Общие общеобразовательные дисциплины							
ОУД.01	Русский язык	100	68	32			1
ОУД.02	Литература	80	72	8			1
ОУД.03	История	80	28	52			1
ОУД.04	Обществознание	80	50	30			1
ОУД.05	География	80	52	28			1
ОУД.06	Иностранный язык	80		80			1
ОУД.07	Физическая культура	80		80			1
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	80	72	8			1
ОУД.09	Химия	246	152	60	34		1
ОУД.10	Биология	80	56	24			1
ОУД.11	Математика	246	222	24			1
ОУД.12	Физика	164	138	26			1
ОУД.13	Информатика	80	12	68			1

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	466	90	376			
ОГСЭ.01	Основы философии	40	28	12			6
ОГСЭ.02	История	46	36	10			3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	174		174			2-4
ОГСЭ.04	Физическая культура	170		170			2-4
ОГСЭ.05	Психология общения	36	26	10			4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	218	146	72			
ЕН.01	Химия	178	114	64			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	40	32	8			3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	782	508	264	10		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	100	70	30			2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	70	34			2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	78	60	18			2
ОП.04	Организация обслуживания	98	68	30			3-4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	40	20	10		4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36	24	12			4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии	74	26	48			2
ОП.08	Охрана труда	82	72	10			2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	20	48			3
	Дополнительные учебные дисциплины						

ДУД.01	Основы финансовой грамотности	72	58	14			3
ПМ.00	Профессиональный учебный цикл						
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	284	126	32		108	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	36	10			2
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112	90	22			2
УП.01	Учебная практика	36				36	2
ПП.01	Производственная практика	72				72	2
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	374	98	58	20	180	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	36	10			2
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130	62	48	20		2
УП.02	Учебная практика	72				72	2
ПП.02	Производственная практика	108				108	2
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	266	80	60		108	

МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	60	44	16			3
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80	36	44			3
УП.03	Учебная практика	36				36	3
ПП.03	Производственная практика	72				72	3
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	264	86	52		108	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	60	48	12			3
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	78	38	40			3
УП.04	Учебная практика	72				72	3
ПП.04	Производственная практика	36				36	3
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	674	236	132		288	
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	182	136	46			3-4

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	186	100	86			3-4
УП.05	Учебная практика	72				72	3-4
ПП.05	Производственная практика	216				216	4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	426	100	66	20	216	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	112	50	36	20		3-4
МДК 06.02	Компетенция «Поварское дело»	80	50	30			4
УП.06	Учебная практика	36				36	3-4
ПП.06	Производственная практика	180				180	4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	350	72	8		252	
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	80	72	8			3
УП.07	Учебная практика	108				108	3
ПП.07	Производственная практика	144				144	3
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144					4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен	216					4
Итого:		5940	2464	1568	84	1404	

5.2. Календарный учебный график

Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (1, 2 семестр)

№	№ п/п	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август				о																												
			1				1				5				2				2				2				2				2				2				1				1				2					7				2																							
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48		49	50	51	52																								
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
о	б	с	д	е	ж	з	и	й	к	л	м	н	о	п	р	с	т	у	ф	х	ц	ч	ш	щ	э	ю	я	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13																																							

[illegible]

1.1 Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курс (5,6 семестр

[illegible]

[illegible]

4.3 Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

1. Создание единого воспитательного пространства в профессиональной образовательной организации, обеспечивающего последовательное, динамическое, педагогически прогнозируемое продвижение обучающихся к инновационным воспитательным результатам поведения в интересах самого обучающегося, его семьи, общества и государства.

2. Создание условий для:

- развития гражданско-патриотических качеств личности обучающихся;
- развития социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в обществе правил, и норм;
- самоопределения и социализации, обучающихся профессиональной образовательной организации;
- формирования экологического сознания и мышления обучающихся;
- формирования физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности;
- творческой активности всех участников целостного образовательного процесса.

3. Организация всех видов воспитательной деятельности, направленных на вовлечение обучающихся в непрерывно совершенствуемую, содержательно постоянно обновляемую жизнедеятельность профессиональной образовательной организации, формирование у обучающихся ответственного и творческого отношения к учебе, общественной деятельности и производительному общественно-полезному труду.

4.3.2. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение III.1).

4.4 . Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложение III.2.

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
естественнонаучных дисциплин;
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
товароведения продовольственных товаров;
метрологии и стандартизации.

Лаборатории:

организации обслуживания;
технического оснащения и организация рабочего места.

Мастерские:

учебный кондитерский цех;
учебный кулинарный цех.

Спортивный зал

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал;
музей.

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

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

6.1.2.1. Оснащение лабораторий и мастерских

1. Мастерская «Учебный кондитерский цех» и Лаборатория «Технического оснащения, и организация рабочего места»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	2
2	Пароконвектомат	2
3	Конвекционная печь	2
4	Микроволновая печь	2
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Плита электрическая	3
7	Фритюрница	1
8	Электроблинница	1
9	Шкаф холодильный	3
10	Шкаф морозильный	2
11	Льдогенератор	1
12	Тестораскаточная машина (настольная)	1
13	Планетарный миксер	2
14	Тестомесильная машина (настольная)	1
15	Мясорубка	2
16	Куттер	1
17	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)	2
18	Лампа для карамели	1
19	Газовая горелка (для карамелизации)	1
20	Термометр инфрокрасный	1
21	Термометр со щупом	1
22	Нитраттестер	1
23	Машина для вакуумной упаковки	1
24	Производственный стол с деревянным покрытием	15
25	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
26	Мойка двухсекционная	3

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1.	Миски из нержавеющей стали	50	

2.	Кастрюли 1.5 - 2л	20	
3.	Сковорода		7
4.	Разделочные доски (пластик): белая		1
5.	Подставка для разделочных досок		1
6.	Миски полусферические		2
7.	Мерный стакан		1
8.	Противни	10	
9.	Венчик		1
10.	Сито		1
11.	Лопатки		2
12.	Шпильки универсальные		5
13.	Скребки пластиковые		6
14.	Скребки металлические		4
15.	Кисти силиконовые	10	
16.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		4
17.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)	15	
18.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого	15	
19.	Нож	10	
20.	Нож пилка (300 мм)		2
21.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		2
22.	Кондитерские мешки	8	
23.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
24.	Ножницы		2
25.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		2
26.	Кондитерские гребенки		2
27.	Силиконовые коврики для выпечки		2
28.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		1
29.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		2 комплекта
30.	Формы для конфет		3
31.	Формы для шоколадных фигур		2
32.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		2
33.	Набор мерных ложек		1
34.	Терки		3
35.	Трафареты		1 набор
36.	Решетка с поддоном для глазирования		1
37.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		1 комплекта
38.	Перчатки для карамели		2
39.	Помпа для работы с карамелью		2
40.	Совки для сыпучих продуктов		1
41.	Подносы		3
42.	Дуршлаг		6
43.	Подложки для тортов (деревянные)		2
44.	Корзина для мусора		2

2. Мастерская «Учебный кулинарный цех» и Лаборатория «Организация обслуживания»

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	2
2	Пароконвектомат	2
3	Конвекционная печь	2
4	Микроволновая печь	2
5	Плита электрическая	3 (4-х конфорочная)
6	Фритюрница	1
7	Электроблинница	1
8	Шкаф холодильный	3
9	Шкаф морозильный	2
10	Льдогенератор	2
11	Тестораскаточная машина	2
12	Планетарный миксер	2
13	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взби- вания)	2
14	Мясорубка	2
15	Слайсер	1
16	Машина для вакуумной упаковки	2
17	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продук- тов)	1
18	Овощерезка	1
19	Миксер для коктейлей	1
20	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	2
21	Кофемолка	1
22	Лампа для карамели	1
23	Газовая горелка (для карамелизации)	1
24	Набор инструментов для карвинга	5
25	Нитраттестер	1
26	Машина посудомоечная	1
27	Стол производственный	15
28	Мойка двухсекционная	3

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Функциональные емкости из нержавеющей стали		-
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	-	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л		1

4	Сковорода	20	
5	Гриль сковорода		2
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	30 комплектов	
7	Сушилки для разделочных досок		4
8	Мерный стакан		3
9	Венчик	16	
10	Миски нержавеющей сталь	35	2
11	Сито	10	
12	Шенуа (конусообразное сито)	-	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	10	
14	Половник		8
15	Шумовка		10
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		-
18	Набор ножей «поварская тройка»	10	
19	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		2

6.1.2.2. Оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики. Производственная практика проводится на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и предприятием, куда направляются обучающиеся.

Общие требования к подбору баз: оснащенность современным оборудованием, наличие квалифицированного персонала.

База практик должна представлять собой комплекс специализированного оборудования, инструмента, приспособлений в соответствии с требованиями ГОСТа, отвечающих современному состоянию практики, а также научно-технического прогресса в отрасли, для которой образовательная организация готовит специалистов. Также базы практики должны отвечать требованиям охраны труда, предъявляемым к организации рабочего места, обучающегося (спецодежда, исправность и наличие ограждающих, защитных, предохранительных и блокирующих устройств, заземлений и т.д.) и соблюдению санитарных норм, электро- и пожарной безопасности.

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

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

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.

Образовательная программа обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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 организации воспитания обучающихся

6.3.1. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

Название модуля	Цель модуля	Задачи модуля	Формы реализации
Гражданско-патриотическое воспитание	Развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданской ответственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, за кону и правопорядку	• формирование патриотического сознания, чувства гордости за достижения своей страны, родноокрая; • развитие у студентов способностей к пониманию общечеловеческих и социальных ценностей мира, осознания личной причастности ко всему происходящему в окружающем мире; • развитие студенческого самоуправления и волонтерского движения	Классные часы, круглый стол, диспут, беседа, занятия в форме соревнований и игр; уроки мужества; уроки, напоминающие публичные формы общения (диалог, сюжетные игры, «живая газета», «устный журнал»), книжные выставки, оформление тематических стендов, представление проектов, экскурсии, патриотические акции; военно-спортивная игры, занятия патриотических кружков, конкурсы творческих работ

Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в т. ч. профилактика асоциального поведения)	Создание благоприятной социально-психологической среды для развития, саморазвития, социализации обучающихся; условий для успешного обучения, охраны здоровья и развития личности	• профилактика правонарушений и обеспечения правовой защиты молодежи; • организация социально-психолого-педагогической работы со студентами и их законными представителями	Круглый стол, лекция, беседа, вечер вопросов и ответов, встреча с мед. Работниками и с представителями правоохранительных органов. тематические стенды, акция-протест против вредных привычек, игра-тренинг, ролевые и сюжетные игры основанные на имитации деятельности учреждений и организаций (суд, следствие, ученый совет)
Профессионально-ориентирующее воспитание	Воспитание профессионально компетентной личности - интеллектуальной, готовой к трудовой деятельности, духовно развитой, с позитивным отношением к жизни и активной гражданской позицией.	• формирование у студентов положительного отношения к труду; • формирование личностных качеств, способствующих успешной адаптации в условиях рыночной экономики; • обеспечение преемственности профессионального образования и предприятия; • стимулирование предпринимательской активности обучающихся; • создание условий для участия обучающихся в общественных инициативах и проектах; • формирование у обучающихся предпринимательской позиции	Конкурсы, олимпиады, турниры, викторины, профессиональной направленности; кружки профессиональной направленности; беседы; классные часы; диспуты, деловые игры; изготовление наглядного и стендового материала в кабинетах и мастерских ПОО, проведение недель по специальности, мастер-классы, участие в конкурсах профессионального мастерства по профессиям и специальностям; чемпионатах WorldSkills;
Спортивное и здоровье-сберегающее воспитание	Создание среды, способствующей физическому и нравственному оздоровлению студентов, поддержанию уровня имеющегося здоровья, его укреплению, формированию навыков здорового образа	• формирование у студентов ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, мотивации к активному и здоровому образу жизни; • формирование физической культуры обучающихся	Участие в научно-практических конференциях; спортивных соревнованиях; проведение спортивных праздников и турниров; работа спортивных секций по видам спорта; индивидуальные беседы с мед. работником, конкурсы газет, День здоровья

	жизни, воспитанию культуры здоровья.		
Экологическое воспитание	• Формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России	• повышение уровня осведомлённости об экологических проблемах современности и путях их разрешения; • формирование мотивов, потребностей и привычек экологически целесообразного поведения и деятельности; • развитие интеллектуальных и практических умений по изучению, оценке состояния и улучшению окружающей среды своей местности; • развитие стремлений к активной деятельности по охране окружающей среды; • воспитание эстетического и нравственного отношения к окружающей среде, умения вести себя в ней в соответствии с общечеловеческими нормами морали	Участие в социально-значимых экологических проектах, ориентированные на природоохранную деятельность; ежегодные субботники, акции по наведению порядка на прилегающей к ПОО территории с участием всех студенческих групп всероссийские конкурсы научно-практическая конференция, конкурс газет
Студенческое самоуправление	Вовлечение обучающихся в социально-значимую деятельность посредством приобретения опыта демократических отношений и навыков организаторской деятельности	• обеспечение включения студентов, обучающихся в формальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними; • вовлечение студентов в коллегиальные формы управления; • формирование у студентов активной жизненной позиции, умения взаимодействовать	Организация и проведение традиционных праздников; организация и проведение творческих конкурсных и спортивных программ; конкурс на лучшую студенческую группу; творческие встречи с работодателями и ведущими специалистами промышленных предприятий города; тематические экскурсии по профилю специализации образовательного учреждения, волонтерское движение.
	• Создание условий для ста-	• формирование у студентов способности самостоятельно мыслить,	Участие в культурной жизни ПОО, города, реги-

Культурно-творческое воспитание	новления и развития высоко нравственного, творческого инициативного гражданина Российской Федерации	добывать и при менять знания; • развитие познавательной, исследовательской и творческой деятельности; • воспитание потребности к освоению национальной и обще человеческой культуры; • развитие способности видеть и ценить прекрасное в природе, быту, труде, спорте и творчестве людей, общественной жизни • участие в культурной жизни ПОО, города, региона	она; тематические творческие вечера, праздничный концерты; конкурсы чтецов, конкурс военной песни, конкурс презентаций, рисунков, буклетов, фотографий, видеороликов, соревновательные культурные мероприятия («Самая обаятельная и привлекательная», «Мистер ШЭТ», «Студенчество – веселая пора»)
Духовно нравственное, семейное воспитание	Привитие моральных и семейных ценностей, формирование обучающихся устойчивых нравственных качеств, потребностей, чувств, навыков и привычек поведения на основе усвоения идеалов, норм и принципов морали.	• формирование вы-раженной в поведении нравственной позиции; • формирование умения вести дискуссию, логично и доказательно излагать свою точку зрения, уважать, уметь слушать и слышать оппонентов; • развитие сопереживания и формирование позитивного отношения к людям; • оказание помощи студентам в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях (проблемных, конфликт-	Акции; беседы, литературно-музыкальные композиции; вечера вопросов и ответов; этические беседы; участие в социальных проектах; викторины.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

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

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

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся предусматриваются:

- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- промежуточная аттестация по ООП (итоговый контроль по элементам программы);
- государственная итоговая аттестация.

Для проведения *текущего контроля* используются следующие формы: устный опрос, письменные задания, лабораторные работы, контрольные работы.

Для проведения *рубежного контроля* используются следующие формы: собеседование, письменная контрольная работа, практическая, лабораторная, самостоятельная работа, зачетное занятие.

Для проведения *промежуточной аттестации* используются следующие формы: зачет, дифференцированный зачет и экзамен, экзамен по модулю.

Для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны комплекты контрольно-измерительных материалов и контрольно-оценочных средств.

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

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению обучения по основной образовательной программе в форме защиты ВКР (дипломного проекта) и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Сроки проведения ГИА определены графиком учебного процесса. Порядок подготовки и проведения определяется в программе государственной итоговой аттестации.

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

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам и прохождение всех видов практики.

Обязательное требование - соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденному федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 13 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ.

Тематика дипломного проекта разрабатывается цикловой комиссией и представителем от работодателя с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается заместителем директора по учебной работе техникума.

Дипломный проект способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы, и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, он позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях, быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту дипломного проекта.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация организовывается как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе разработана программа государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Раздел 8. Разработчики ООП

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Шатурский энергетический техникум»

Разработчики:

1. Давыдов Виталий Юрьевич – директор ГБПОУ МО «ШЭТ»
2. Косова Светлана Алексеевна – заместитель директора по учебно-методической работе, преподаватель высшей категории ГБПОУ МО «ШЭТ»
3. Евплова Лариса Анатольевна – заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель высшей категории ГБПОУ МО «ШЭТ»;
4. Дубинкина Ольга Александровна - председатель ЦК профессиональных дисциплин;
5. Чайкова Вера Владимировна - преподаватель специальных дисциплин;
6. Хромова Ольга Валерьевна - преподаватель специальных дисциплин;
7. Бозунова Нина Николаевна - преподаватель специальных дисциплин.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ШАТУРСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического совета
Протокол от 30.08.2023 № 1

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ГБПОУ МО
«ШЭТ»
от 01 сентября 2023 № 300
_____ В.Ю. Давыдов

С учетом мнения студенческого совета Протокол от 01.09.2023 № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОГЛАСОВАНО

на заседании студенческого совета
Протокол от _____ 2023 г. № ____

Шатура 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка	3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2 Направления воспитания	5
1.3 Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
2.1 Уклад ГБПОУ МО «ШЭТ»	10
2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	11
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	18
3.1 Кадровое обеспечение	18
3.2 Нормативно-методическое обеспечение	19
3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями	20
3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	20
3.5 Анализ воспитательного процесса	21

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания (РПВ) разработана с учётом Программы профессионального воспитания и социализации студентов ГБПОУ МО «ШЭТ» на 2023-2027 г.г. Программа воспитания направлена на решение задач гармоничного развития личности обучающегося в процессе обучения и вхождения выпускников в социо-культурный мир будущей профессии, налаживания ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми.

Программа демонстрирует, каким образом участники воспитательно-образовательного процесса могут реализовать воспитательный потенциал их совместной деятельности.

В центре Программы находится личностное развитие обучающихся и формирование системных знаний о профессиональной деятельности.

Рабочая программа воспитания техникума является обязательной частью основной образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности в течении учебного года.

Рабочая программа воспитания разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления техникума (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами.

Сохраняя преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования, рабочая программа воспитания техникума предусматривает формирование у обучающихся устойчивой системы нравственных ценностей на основе российских традиционных ценностей; формирование исторического сознания; российской культурной и гражданской идентичности.

Рабочая программа воспитания 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.

РПВ включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Также структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы.

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 по отношению к Примерной программе воспитания, т. е. сохраняется в неизменном виде, т. к. данное содержание определяется ключевыми нормативными документами и едино для всех образовательных организаций.

Содержание остальных подразделов рабочей программы воспитания техникума является вариативным и формируется исходя из условий функционирования техникума с опорой на содержание соответствующих подразделов Программы. Таким образом, содержание РПВ техникума включает инвариантный компонент, представленный в примерной программе воспитания, и вариативный компонент, определяемый техникумом.

Специфика воспитательной деятельности, изложенная в вариативной части РПВ, определяется по каждой конкретной профессии/специальности отдельно в соответствии с ФГОС СПО и отражается в плане воспитательной работы по каждой конкретной профессии/специальности.

Количество приложений (РПВ по специальности/профессии) к рабочей программе техникума определяется количеством реализуемых образовательных программ по профессиям/специальностям в техникуме.

РАЗДЕЛ. 1. ЦЕЛЕВОЙ

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники техникума, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Воспитательная деятельность в техникуме является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания: развитие высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Отечества.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся техникума

Цели и задачи РПВ ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся с учётом личностных качеств специалиста в области той или иной профессии/специальности.

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).

1.2 Направления воспитания

Личностные результаты воспитания обучающихся достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития. РПВ

для групп обучающихся, получающих образование по адаптированным основным образовательным программам требования к личностным результатам дополняются специальными результатами коррекционно-развивающей работы по развитию жизненной компетенции обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Личностные результаты воспитания обучающихся отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части: гражданского воспитания, патриотического воспитания, духовно-нравственного воспитания, эстетического воспитания, физического воспитания, трудового воспитания, экологического воспитания и ценности научного познания.

Рабочая программа воспитания реализуется с учётом данных направлений воспитания: *гражданское воспитание* — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

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

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

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

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

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

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

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

1.3 Целевые ориентиры воспитания

1.3.1 Инвариативные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России. В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей обязательно отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

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

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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 формируются по следующим направлениям:

Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознательный своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его раз-

витие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, сформированного 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 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). Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации.

Патриотическое воспитание

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознательный 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 и памятникам. 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, религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность 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, понимания брака как союза мужчины и женщины, неприятия насилия в семье и ухода от 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 с учётом российских традиционных духовных, нравственных, социокультурных ценностей; на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности ценность 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, соблюдающий и пропагандирующий безопасный и здоровый образ жизни. 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 с точки зрения безопасности, в том числе техники безопасности, сознательного управления своим эмоциональным состоянием. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для успешной адаптации к избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Используя 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. Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности в российском обществе с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, общества. Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использующий знания по финансовой грамотности, взаимодействующий и работающий в коллективе, умеющий пользоваться профессиональной документацией. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий благоприятный образ 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, содействие сохранению и защите окружающей среды. Применяющий знания общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве. Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки. Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для

развития российского общества и обеспечения его безопасности. Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверной научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности. Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. Используемый 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 формулируются техникумом самостоятельно с учётом состава и направленности реализуемых образовательных программ СПО на каждую ОПОП отдельно, особенностей ГБПОУ МО «ШЭТ», условий образовательной среды техникума, режима работы и местоположения. Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры воспитания, отражающие специфику техникума:

Гражданское воспитание.

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

Патриотическое воспитание.

Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

Духовно-нравственное воспитание.

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Эстетическое воспитание.

Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.

Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

Профессионально-трудовое воспитание.

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструк-

тивного «цифрового следа». Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала. Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий. Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии. Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства.

Экологическое воспитание.

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

Ценности научного познания.

Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства. Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений. Владеющий навыками принятия решений социально-бытовых вопросов.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Процесс воспитания в ГБПОУ МО «ШЭТ» основывается на следующих принципах взаимодействия педагогов и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и обучающегося, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в техникуме;
- создание в техникуме психологически комфортной среды для каждого обучающегося, его родителя (законного представителя) и сотрудника, без которой невозможно конструктивное взаимодействие студентов и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в техникуме общностей, объединяющих обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация совместных дел студентов и преподавателей как предмета совместной заботы и взрослых, и обучающихся;
- системность, целесообразность и нешаблонность воспитания как условие его эффективности.

Основными традициями воспитания в ГБПОУ МО «ШЭТ» являются ключевые коллективные (общетехникумовские) мероприятия, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов: поднятие флага, «Разговоры о важном» и т.д. Важной чертой каждого такого мероприятия и большинства, используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся, является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов.

Воспитание патриотизма является ведущим направлением воспитательной работы в техникуме. Формирование активной жизненной позиции студентов через деятельность органов студенческого самоуправления. Волонтерская деятельность студентов как важная составляющая духовно-нравственного воспитания молодежи включает в себя такие мероприятия как посещение библиотеки семейного типа и др.

Социальными партнёрами техникума являются многие организации такие как МБУ «Шатурский Молодежный Центр»; Шатурское Благочиние; Управление по делам несовершеннолетних и защите их прав Администрации Шатурского городского округа; РЭО ОГИБДД УМВД России по Шатурскому г/о; отдел полиции МУ МВД России Шатурское; Региональный ресурсный центр поддержки добровольчества и НКО Московской области «Волонтеры Подмосковья»; Всероссийское общественное движение "Волонтеры Победы"; работодатели.

Особое внимание уделяется детям инвалидам (детям с ОВЗ) и сиротам.

Идея инклюзивного образования в России в последнее время находит все более широкий отклик в педагогическом сообществе. Инклюзивная практика оказывает эффективное влияние не только на традиционные образовательные достижения, но и на активное участие в студенческом коллективе всех его членов, в том числе и студентов с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.

В связи с этим, особенно актуально внедрение форм инклюзивного образования в педагогический и воспитательный процессы техникума. Исходя из этого на данный момент все большую актуальность в деятельности ГБПОУ МО «ШЭТ» приобретает инклюзивное волонтерство в связи с потребностями инклюзивного образования.

Вовлечение подростков в работу волонтерского отряда «Добро» на базе техникума является прекрасным воспитательным инструментом, а практика участия в социально-значимых проектах - эффективным воспитательным процессом.

Волонтерский отряд «Добро» - одно из приоритетных направлений воспитательной работы ГБПОУ МО «ШЭТ». Волонтеры техникума принимают самое активное участие в добровольческих, городских, районных, областных акциях и проектах.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Содержание рабочей программы воспитания отражается через содержание направлений воспитательной работы. Предпосылки реализации программы воспитания как стратегического общенационального приоритета (национальной идеи).

Структура воспитательной деятельности техникума имеет модульную систему. Каждый модуль имеет ряд конкретных воспитательных задач и технологий воспитания например:

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала аудиторных занятий предусматривает максимальное 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.

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

Курсы, дополнительные факультативные занятия исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической направленности, духовно-нравственной направленности по религиозным культурам народов России, духовно-историческому краеведению.

Научно-исследовательские общества обучающихся, участие обучающихся в научных и научно-исследовательских конференциях.

Экскурсии (в музей, картинную галерею, технопарк, на предприятие и др.), экспедиции, походы, организуемые кураторами, в том числе совместно с обучающимися, с привлечением обучающихся к их планированию, организации, проведению, оценке.

Модуль «Кураторство»

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

щихся, предусматривает организацию социально-значимых совместных проектов для личностного развития обучающихся, отвечающих их потребностям, дающих возможности для 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 учебной, студенческой группе, о жизни группы в целом, помощь родителям и иным членам семьи в отношениях с преподавателями, администрацией.

Планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися в группе.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи наставником опыта, знаний наставляемому с целью наиболее эффективной реализации его профессионального потенциала и адаптации предусматривает проведение мероприятий, таких как определение должностных лиц, ответственных за организацию и руководство наставничеством, а также содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, формирование у наставляемого социальной и профессиональной компетентности, социокультурного опыта.

Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном определении.

Определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает: общие для всего техникума праздники, ежегодные творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т. п.) мероприятия, связанные с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами, в которых участвуют все обучающиеся, группы; торжественные мероприятия, связанные с завершением образования, переходом на следующий курс, символизирующие приобретение новых социальных, профессиональных статусов в обществе; социальные, социально-профессиональные проекты, совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации, реализующей программы СПО, комплексы дел благотворительной, экологической, патриотической, трудовой профессиональной и др. направленности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании : организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации, реализующей программы СПО, с изображениями исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, значимых исторических, культурных, природных, производственных объектов России, региона, местности, сохраняющих прошлое и настоящее; 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, Рос-

сии; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к техникуму, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профилю техникума, реализующей программы СПО; размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных аудио и видео) природы России, региона, местности, предметов традиционной культуры и быта, духовной культуры народов России, объектов природного и культурного наследия; организацию и поддержание в образовательной организации, реализующей программы СПО, 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, поздравления педагогов и обучающихся и т. п.; размещение, поддержание, обновление на территории выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения в образовательной организации, реализующей программы СПО; оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; создание и поддержание в вестибюле или библиотеке выставочных стеллажей новых поступлений профессиональной литературы, свободного книгообмена; совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики техникума (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 ценностях, правилах, традициях, укладе техникума, 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 техникума в области воспитания и профессиональной реализации студентов, конкретные формы такого взаимодействия; родительские собрания по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания; привлечение, помощь со стороны родителей в подготовке и проведении мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в техникуме предусматривает: организацию и деятельность в техникуме органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.), избранных обучающимися; представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления техникумом, защита законных интересов, прав обучающихся; участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания техникума, в анализе ее воспитательной деятельности.

Модуль «Профилактика и безопасность»

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

гогического коллектива по созданию в техникуме эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности; вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в техникуме и в социокультурном окружении с обучающимися, педагогами, родителями, социальными партнёрами (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и анти экстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в образовательной организации, реализующей программы СПО, профилактики правонарушений, девиаций.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства техникума в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает: участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.); участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности; проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности; 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 техникума, муниципального образования, региона, страны; реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами в рамках профессионального поля профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности, ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в техникуме предусматривает: участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (региональном, всероссийском, международном) и др.; циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.); экскурсии на предприятия, в организации, дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы; использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования; консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей.

Реализация конкретных видов, форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе *направлений* воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания.

Модуль «Уклад техникума»

Воспитание в рамках Уклада Техникума – это ключевые дела, основа организационно-массовой работы, отражающей традиции Техникума, главные традиционные дела и комплекс коллективных творческих дел, интересных и значимых проектов для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив. Реализация воспитательного потенциала Уклада Техникума, предусматривает:

- обеспечение включенности большого числа обучающихся и взрослых в мероприятия и события в Техникуме с целью интенсификации их общения, формировании ответственной позиции к происходящему в Техникуме.;
- построение системы воспитательной работы в Техникуме в течение года, сохраняющей традиции, преемственности поколений обучающихся посредством реализации задач:
 - на внетехникумовском уровне:
 - социальные проекты (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности);
 - участие во всероссийских акциях, посвященных значимым отечественным и международным событиям;
 - участие в акциях и проектах округа, проводимые для жителей, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих;
 - на уровне Техникума:
 - поднятие (спуск) Государственного флага Российской Федерации еженедельно по понедельникам, исполнение Гимна Российской Федерации;
 - классные часы «Разговор о важном» еженедельно по понедельникам;
 - ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, в которых участвуют все группы Техникума;
 - торжественные праздники: День знаний, День учителя, Новогодний праздник и др., а также ритуалы посвящения в студенты, выпускные вечера, символизирующие приобретение обучающимися новых социальных статусов;
 - церемонии награждения обучающихся и педагогов за активное участие в жизни техникума, защиту чести Техникума в конкурсах, соревнованиях, олимпиадах, значительный вклад в развитие колледжа, что способствует поощрению социальной активности, развитию позитивных межличностных отношений между педагогами и обучающимися, формированию чувства доверия и уважения друг к другу.

Модуль «Музей Техникума»

Реализация воспитательного потенциала работы в рамках Музея Техникума предусматривает:

- активизацию работы обучающихся по изучению и сохранению духовно-нравственных ценностей родного края,
- расширение и углубление знаний по истории и культуре родного края, страны на основе знакомства с материалами музея;
- развитие навыков поисковой, исследовательской деятельности, экскурсоводческой работы через развитие метапредметных компетенций;
- воспитание гражданственности, любви к Родине, почитания и уважения народных традиций и обычаев, ощущения своих корней, преемственности поколений, ответственности за судьбу своего народа и его культуры, формирования национальной терпимости, активной жизненной позиции.

Модуль «Студенческие медиа»

Реализация воспитательного потенциала студенческих медиа предусматривает:

- организацию единого информационного пространства Техникума;
- формирование навыков и базовых грамотностей: управление и концентрация внимания, логичность и креативность мышления, осознанность, ориентация на развитие, расширение кругозора, генерирование и оформление идей;
- информационно-техническую поддержку воспитательных и образовательных мероприятий Техникума (осуществление новостного сопровождения, видеосъемки и мультимедийное сопровождение)
- предоставление каждому обучающемуся возможности для самореализации и творческого самовыражения.

Модуль «Студенческие объединения»

Студенческое объединение – это объединение студентов на добровольных началах, которое создается с целью совместного решения различных вопросов по улучшению качества студенческой жизни и деятельности. Реализация воспитательного потенциала работы студенческих объединений предусматривает:

- интегрирование студенческих объединений обучающихся для решения социальных задач, реализации общественно-значимых молодежных проектов и инициатив, повышения вовлеченности обучающихся в деятельность органов студенческого самоуправления;
- развитие навыков инициативности, чувства ответственности за условия своей жизни и труда, приверженности основным гражданским и социальным ценностям (солидарности, свободы выбора, партнерства, равенства, гласности и открытости).

Реализация модуля предусматривает участие обучающихся в следующих студенческих объединениях:

- Студенческий театр «Калейдоскоп»;
- Студенческий спортивный клуб «Энергия»;
- Первичное отделение РДДМ «Движение первых»;
- Медиацентр
- Волонтерская команда;
- МОО Российские Студенческие Отряды.

Модуль «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

Реализация воспитательного потенциала волонтерской (добровольческой) деятельности предусматривает:

- участие обучающихся в добровольных объединениях, в разнообразных мероприятиях и проектах, связанных с взаимопомощью и самопомощью, гражданская поддержка уязвимых групп населения на бескорыстной основе
- оказание индивидуальной и групповой адресной социальной помощи, способствующей развитию эмоционального интеллекта, гражданских инициатив, расширению социальных связей по следующим направлениям, в том числе вне Техникума:

- социальное добровольчество (добровольная помощь особым категориям граждан: нуждающимся, оказавшимся в трудной жизненной ситуации, детям, оставшимся без попечения родителей, лицам с ОВЗ, мигрантам, беженцам, и др.);

- событийное добровольчество (эвент-волонтерство) (участие в организации и проведении крупных событий и профессиональных мероприятий: конференций, конгрессов, фестивалей, форумов, культурно-массовых мероприятий, спортивных мероприятий и др.);

- просветительское волонтерство (участие в организации и проведении мероприятий профилактического характера, способствующие продвижению здорового образа жизни и изменению отношения к людям с общественно-значимыми заболеваниями: СПИД, наркомания, аутизм и др.);

- общественное добровольчество (участие, организация и проведение экологических мероприятий, природоохранных событий и акций, связанных с безопасностью людей (помощь в

ликвидации последствий стихийных бедствий, оказание доврачебной помощи, сбор гуманитарной помощи и т.д.).

- зооволонтерство (участие, организация и проведение мероприятий по оказанию помощи безнадзорным или приютским животным).

Каждое направление включает в себя следующие виды воспитательной работы:

а) познавательная деятельность направлена на развитие познавательных интересов, накопление знаний, формирование умственных способностей и пр., осуществляется в ходе учебных занятий через взаимодействие обучающегося с преподавателем, с другими обучающимися, а также при самостоятельном выполнении учебных задач. Основные формы организации познавательной деятельности: учебные занятия, экскурсии, олимпиады, лектории и т.п. Соответствует профессионально-личностному направлению воспитательной работы;

б) общественная деятельность направлена на формирование социального опыта обучающегося, предполагает участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, различных молодежных объединениях в образовательной организации и вне её. Основные формы организации деятельности: работа органов студенческого самоуправления, волонтерское движение и др. Соответствует гражданско-правовому и патриотическому направлению воспитательной работы;

в) ценностно-ориентационная, художественно-эстетическая и досуговая деятельность направлена на формирование отношений к миру, убеждений, взглядов, усвоения нравственных и других норм жизни людей, а также на развитие художественного вкуса, интересов, культуры личности, содержательный организованный отдых. Основные формы организации деятельности: занятия в клубах по интересам, проведение праздничных мероприятий, беседы, дискуссии, диспуты по социально-нравственной проблематике др. Соответствует духовно-нравственному и культурно-эстетическому направлению воспитательной работы;

г) спортивно-оздоровительная деятельность направлена на сохранение и укрепление здоровья обучающегося. Основные формы организации деятельности: спортивные игры, соревнования, походы и др. Соответствует направлению работы по воспитанию здорового образа жизни и экологической культуры.

Все виды воспитательной деятельности реализуются как в учебной, так и во внеучебной деятельности обучающихся.

В учебной деятельности:

Содержание учебного материала обеспечивает интеллектуальное развитие обучающегося, его профессиональное становление. Студент овладевает системой научных понятий, закономерностей, профессиональной терминологией, основами профессиональной деятельности, в ходе которой формируется отношение обучающегося к будущей профессии, мотивация к труду.

При взаимодействии преподавателя и обучающегося в ходе учебного занятия основой является увлеченность педагогического работника преподаваемой дисциплиной, курсом, модулем, а также уважительное, доброжелательное отношение к обучающемуся. Помощь педагога в формировании опыта преодоления трудностей в освоении нового способствует мотивации обучающегося к обучению и к профессиональной деятельности.

Создание в ходе учебных занятий опыта успешного взаимодействия обучающихся друг с другом, умение выстраивать отношения в мини группе, в обычной учебной группе – важное социальное умение, помогающее не только в профессиональном, но и в социальном становлении личности. Самостоятельная работа обучающихся обеспечивает опыт самостоятельного приобретения новых знаний, учит планированию и достижению цели.

Организация образовательного процесса создает для каждого обучающегося атмосферу активного, творческого овладения квалификацией.

Во внеучебной деятельности:

В процессе внеучебной деятельности реализуются все направления воспитательного воздействия. Основные качества и свойства личности развиваются у обучающихся через воспитание трудом, воспитание творчеством, через опыт социального взаимодействия, опыт личностных достижений и самоутверждения.

Воспитание во внеучебной деятельности осуществляется через систему воспитательных мероприятий, через создание комфортной обучающей и воспитывающей среды, позитивного профессионального и социального окружения.

В воспитательной работе используются методы прямого и косвенного педагогического влияния на обучающихся.

Методы прямого педагогического влияния применяются в конкретных или искусственно создаваемых ситуациях, когда педагогический работник (куратор, педагог или мастер производственного обучения) сразу может скорректировать поведение обучающегося, или его отношение к происходящему. Например, повторение по образцу, приучение, требование, конструктивная критика, соревнование, поощрение и др. Наиболее стимулирующим мотивацию обучающихся методом педагогического влияния является поощрение – это одобрение, похвала, благодарность, предоставление почетных или особых прав, награждение. Использование метода соревнования способствует формированию качеств конкурентоспособной личности, накопление опыта социально и профессионально-полезного поведения.

Методы косвенного педагогического влияния предполагают создание такой ситуации в организации деятельности (учебной и внеучебной), при которой у обучающегося формируется соответствующая установка на самосовершенствование, на выработку определенной позиции в системе его отношений с обществом, преподавателями, другими обучающимися. Например, методы убеждения, стимулирования, внушения, выражения доверия, осуждения.

При проведении воспитательных мероприятий используется сочетание методов прямого и косвенного педагогического влияния.

Технологии воспитательной работы обучающихся носят мобильный и актуализируемый характер. Технологии используемые в воспитании на современном этапе подразделяются на несколько больших групп, которые, в свою очередь, имеют конкретное выражение в практическом применении и отражаются в плане работы:

- технология проектного обучения воспитания;
- личностно-ориентированная технология;
- технология здоровьесберегающая;
- технология развития креативного мышления;
- технология КТД И. П. Иванова;
- тьюторство – технология педагогической поддержки;
- технология создания ситуации успеха;
- шоу-технологии

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В техникуме создаются такие условия, при которых по мере взросления подростка увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора). В проведении общетехникумовских мероприятий отсутствует соревновательность между учебными группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность. Педагоги ориентированы на формирование коллективов в рамках учебных групп, кружков, студий, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений. Ключевой фигурой воспитания в техникуме является мастер п/о и/или куратор учебной группы, реализующий по отношению к обучающимся защитную, личностно развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.

Ресурсное обеспечение рабочей программы предполагает создание материально-технических и кадровых и материально-технических условий.

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники техникума, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к профессиональным соревнованиям могут использоваться ресурсы организаций-партнеров. Техникум обладает следующими ресурсами:

- библиотека, читальный зал;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;
- учебные кабинеты с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников техникума, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Некоторые воспитательные мероприятия (например, виртуальные экскурсии и т.п.) могут проводиться с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации и к электронным ресурсам.

Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Наименование должности	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор ГБПОУ МО «ШЭТ»	Ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе	Организация и реализация воспитательного процесса
Заместитель директора по учебно- методической работе	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Заместитель директора по учебной-производственной работе	Реализация воспитательного процесса в рамках прохождения производственной практики
Советник директора по воспитанию и по взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организация и осуществление воспитательной работы в студенческих объединениях.
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Классные руководители	Организация и осуществление воспитательной работы в учебных группах
Социальный педагог	Организация и осуществление внеурочной деятельности студентов, осуществление правовой и социальной защиты студентов, организация работы с обучающимися, родителями (законными представителями), классными руководителями, учителями-предметниками по профилактике правонарушений и безнадзорности несовершеннолетних, в том числе в рамках межведомственного взаимодействия, коррекционно-развивающая работа с обучающимися «группы риска», с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сиротами и опекаемыми, и их родителями (законными представителями)

Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение воспитательного процесса, в том числе сопровождение «группы риска», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.
------------------	---

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы по каждой отдельно взятой профессии или специальности. Стратегические цели и задачи воспитательного процесса техникума сформулированы в рабочей программе воспитания техникума. Конкретизация поставленных в Программе воспитательных задач прописывается в плане воспитательной работы в котором обозначены конкретные даты, ответственные, группы студентов и необходимая материальная база.

Основой для разработки данных методических документов является нормативная база: - Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федерального закона 31.07.2020г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Конституция Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12.12.1993г., с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020 г. (ст.26,43,44,60,67 (п.4.);
- Конвенция ООН о правах ребенка (принята резолюцией 44/25 Генеральной Ассамблеи 20.11.1989, ст.3,27,28,29,31);
- Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики до 2025 года»;
- Государственная программа "Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2017-2025 годы";
- ФЗ от 24.06.1999г. № 120 - ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних";
- Календарь образовательных событий, приуроченных к государственным и национальным праздникам Российской Федерации, памятным датам и событиям российской истории и культуры;
- Нормативные и правовые акты федеральных и региональных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования и воспитания;
- Локальные нормативные акты ГБПОУ МО «ШЭТ»;
- Договора сотрудничества.

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

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется в соответствии с Положением стипендиального обеспечения в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Шатурский энергетический техникум».

За особые успехи в учебной, научно-исследовательской, общественной, культурно творческой и спортивной деятельности студентам в пределах средств стипендиального фонда назначается государственная академическая стипендия, увеличенная в размере по отношению к нормативу, установленному Правительством Московской области для государственной академической стипендии студентам. Порядок назначения такой стипендии определяется стипендиальной комиссией с учетом мнения Студенческого совета техникума.

Система проявлений активной жизненной позиции поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- соответствия артефактов и процедур награждения укладу Техникума, качеству воспитывающей среды, символике Техникума;
- прозрачности правил поощрения (единство требований и равенство условий применения поощрений, для всех обучающихся);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения;
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей (с учётом наличия ученического самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей.

Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности различают в двух видах: морального и материального поощрения.

Видами морального поощрения обучающихся являются:

- награждение Похвальной грамотой за отличную учебу, «За особые успехи в изучении отдельных предметов»;
- награждение грамотой, Дипломом I, II, III степени за победу и призовые места;
- вручение сертификата участника по результатам исследовательской деятельности или объявление благодарности;
- благодарственное письмо обучающемуся;
- благодарственное письмо родителям (законным представителям) обучающегося;
- размещение фотографии обучающегося и информации о нем на сайте Техникума/ Экране успеха (с согласия обучающегося и/или родителей (законных представителей));
- памятный приз.

Основания для морального поощрения обучающихся:

- успехи в учебе;
- успехи в физкультурной, спортивной, научно-технической, творческой деятельности;
- активная общественная/волонтерская деятельность обучающихся;
- участие в творческой, исследовательской деятельности;
- победы в конкурсах, олимпиадах, соревнованиях различного уровня;
- активное участие в культурно-массовых мероприятиях на уровне Техникума, округа региона, Российской Федерации, на международном уровне.
- спортивные достижения на различных уровнях

Материальное поощрение и основания для его установления осуществляется в соответствии с Положением о стипендиальном обеспечении слушателей и обучающихся ГБПОУ МО «Наро-Фоминский техникум»

Регулирование частоты награждений - награждения по результатам конкурсов, соревнований, олимпиад и т.д., и по результатам семестров.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессионально-личностное развитие обучающихся, на формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

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

Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям: проводимые в техникуме мероприятия и реализованные проекты; уровень вовлечённости обучающихся техникума, проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях; включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений; участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства); снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся. Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

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

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в техникуме, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур техникума, реализующим воспитательный процесс в техникуме;
- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума;
- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в техникуме: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур техникума цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;
- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат

как социального воспитания (в котором образовательная организация участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа воспитания	Способ получения информации о результатах	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур образовательной организации
Состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	Наличие в образовательной организации интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур образовательной организации, лидерами общественных молодежных организаций, созданных обучающимися в образовательной организации, при необходимости – их анкетирование	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по направлениям: - патриотизм и гражданственность; - социализация и духовно-нравственное развитие; - окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции; - профориентация; - социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;

Календарный план воспитательной работы

ПРИНЯТО

на заседании

Педагогического совета

Протокол №__ от

_____ 2023 г.

Календарный план воспитательной работы на 2023-2024 учебный год

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА 2023-2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Работники, реализующие модуль (ответственные)	Модули
СЕНТЯБРЬ					
28.08 20.09	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	«Уклад техникума», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Кураторство»
01.09	Мероприятия, посвященные Дню знаний.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместители директора по УВР, УМР, УПР, советник директора по воспитанию, заместитель директора по безопасности, классные руководители, преподаватели	«Уклад техникума», «Основные воспитательные мероприятия»
01-04.09	Мероприятия, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей»
01-08.09	Выборы в Студенческий совет	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместители директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители	«Самоуправление»
04.09	«Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»

05-20.09	Мероприятия, посвященные Международному дню благотворительности. Участие в АКЦИИ #МЫВМЕСТЕ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, классные руководители Проведение: Команда волонтеров	«Волонтерская (добровольческая) деятельность», «Наставничество»
11.09	«Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
11-22.09	Организация работы Студенческого совета	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
18.09	«Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
21.09	Традиционное мероприятие «Посвящение в студенты»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместители директора по УВР, УМР, УПР, советник директора по воспитанию, заместитель директора по безопасности, классные руководители, преподаватели	«Уклад техникума»
25.09	«Разговоры о важном»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
26.09	Организация социально-психологического тестирования	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Уклад техникума»

				Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	
25-29.09	Знакомство с нормативными документами, регламентирующие поведение студентов.	Обучающиеся 1-х курсов	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: классные руководители	«Уклад техникума»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности;	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе:	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия»,

	04.09.2023 - День окончания Второй мировой войны День российской гвардии 08.09.2023 День Бородинского сражения русской армии под командованием М. И. Кутузова с французской армией 11.09.2023 День победы русской эскадры под командованием Ф. Ф. Ушакова у мыса Тендра 21.09.2023 День победы русских полков во главе с великим князем Дмитрием Донским над монголо-татарскими войсками в Куликовской битве			Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 28.09.2023 105 лет со дня рождения Василия Александровича Сухомлинского	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 07.09.2023	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Уклад техникума»

	100 лет со дня рождения Эдуарда Аркадьевича Асадова 08.09.2023 100 лет со дня рождения Расула Гамзатовича Гамзатова 13.09.2023 100 лет со дня рождения Зои Космодемьянской 25.09.2023 День памяти российского полководца Петра Ивановича Багратиона			Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь,	
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
ОКТАБРЬ					
2.10	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	«Уклад техникума»

				Классные руководители	
2.10	Мероприятия, посвященные Дню пожилого человека	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УМР, УВР, советник директора по воспитанию.	«Основные воспитательные мероприятия», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
2.10	Мероприятия, посвященные Дню СПО	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, УМР, УПР, советник директора по воспитанию, классные руководители, преподаватели	«Уклад техникума», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».
4.10	Мероприятия, посвященные Всемирному дню защиты животных	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Команда волонтеров	«Основные воспитательные мероприятия», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
4.10	Мероприятия, посвященные Дню Гражданской обороны МЧС России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Преподаватель ОБЖ	«Гражданско-патриотическое воспитание»
5.10	Мероприятия, посвященные Дню учителя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
9.10	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
11.10	Посещение студентов, проживающих в общежитии.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: советник директора по воспитанию	«Уклад техникума»
16.10	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Уклад техникума»

				Проведение: Классные руководители	
16.10	Мероприятия, посвященные Дню отца	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»
23.10	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
23-27.10	Организация социально-психологического тестирования обучающихся	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	«Профилактика и безопасность»
30.10	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, ма-	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение:	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»

	стер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом			социальный педагог, педагог психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	
В течение месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течение месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течение месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 02.10.2023 Международный день социального педагога.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 09.10.2023 День памяти Алексей Андре- евич Ляпунов 22.10.2023 Михаил Романович Шура- Бура	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, классные руководители, заве- дующий библиотекой, библио- текарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-про- странственной среды», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия и работа пер- вичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соот- ветствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспи- танию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волон- терской команды (в соответ- ствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспи- танию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волон- терская (добровольческая) де- ятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Меди- ацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
НОЯБРЬ					
6.11	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»

6.11	День народного единства (беседы, акции, открытые уроки)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением	«Основные воспитательные мероприятия»
13.11	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
13.11	Мероприятия, посвященные Международному дню слепых	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Наставничество», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
16.11	Мероприятия, посвященные Международному дню толерантности	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»
20.11	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
20.11	Мероприятия, посвященные Всероссийскому дню правовой помощи детям	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Наставничество»
27.11	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
27.11	Мероприятия, посвященные Дню матери	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение:	Основные воспитательные мероприятия», «Кураторство»

				социальные педагоги, педагог-психолог, классные руководители	
30.11	Мероприятия, посвященные Дню Государственного герба Российской Федерации	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УПР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
В течение месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течение месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности;	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	- открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
В течение месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 07.11.2023 105 лет Октябрьской революции 1917 года в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течение месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 06.11.2023 100 лет со дня рождения Игоря Петровича Иванова 17.11.2023 День рождения Льва Семёновича Выготского 20.11.2023 День преподавателя высшей школы (день рождения М.В. Ломоносова) 22.11.2023 День психолога в России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течение месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 01.11.2023 445 лет со дня рождения Дмитрия Пожарского 09.11.2023	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели, классные руководители, заведующий библиотекой	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Уклад техникума»

	205 лет со дня рождения Ивана Сергеевича Тургенева 16.11.2023 350 лет со дня рождения Александра Меншикова				
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Команда волонтеров	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
ДЕКАБРЬ					
1.12	Мероприятия, посвященные Всемирному дню борьбы со СПИДом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением, классные руководители	«Профилактика и безопасность»
4.12	Мероприятия, посвященные Дню неизвестного солдата	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР Проведение: преподаватели истории, преподаватель ОБЖ, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»

4.12	Мероприятия, посвященные Международному дню инвалидов	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, Проведение: социальный педагог, педагог-психолог	«Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия»
4.12	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
5.12	Мероприятия, посвященные Дню добровольца (волонтера)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Волонтерская (добровольческая) деятельность»
8.12	Мероприятия, посвященные Дню Героев Отечества.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР Проведение: преподаватели истории, преподаватель-организатор ОБЖ, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»
11.12	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
11.12	Мероприятия, посвященные Международному дню прав человека	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия», «Социальное партнёрство и участие работодателей»
11.12	Мероприятия, посвященные Международному дню защиты животных	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР	«Волонтерская (добровольческая) деятельность»

				Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, преподаватель обществознания	
12.12	Мероприятия, посвященные Дню Конституции Российской Федерации.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: преподаватель обществознания	«Основные воспитательные мероприятия»
18.12	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
18-22.12	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
22.12	День энергетика	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: педагог-организатор, классные руководители, преподаватели	«Уклад техникума»
25.12	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
29.12	Праздничный новогодний концерт	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль:	«Уклад техникума»

				Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители, преподаватели	
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом;	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	- обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 01.12.2023 День победы русской эскадры под командованием П.С. Нахимова над турецкой эскадрой у мыса Синоп 04.12.2023 День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой 24.12.2023 День взятия турецкой крепости Измаил русскими войсками под командованием А.В. Суворова	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Мероприятия, посвященные году педагога и наставника, в том числе: 01.12.2023 день рождения Александра Михайловича Новикова 06.12.2023 день рождения Константина Николаевича Вентцеля	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР Проведение: Педагог-организатор, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

	19.12.2023 день рождения Николая Кирилловича Гончарова 22.12.2023 165 лет со дня рождения В.И. Немировича-Данченко				
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 05.12.2023 220 лет со дня рождения Фёдора Ивановича Тютчева 11.12.2023 105 лет со дня рождения Александра Исаевича Солженицына (16.11.2023) 350 лет со дня рождения Александра Меншикова	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»

В течении месяца	Мероприятия и работа Меди- ацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медицентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
ЯНВАРЬ					
15.01	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР,советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
22.01	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР,советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
25.01	Мероприятия, посвященные Дню российского студенчества (Татьянин день).	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР,советник директора по воспитанию Проведение: классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
29.01	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР,советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»

В течение месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог- психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течение месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течение месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 26.01.2024	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия»,

	80 лет со дня снятия блокады Ленинграда				«Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Преподаватели специальных дисциплин, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиацентра «Способен говорить» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
ФЕВРАЛЬ					
5.02	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение:	«Уклад техникума»

				Классные руководители	
8.02	Мероприятия, посвящённые Дню русской науки	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Заместитель директора по УВР, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
12.02	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
15.02	День памяти воинов-интернационалистов. 35 лет со дня вывода советских войск из Республики Афганистан	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Музей техникума»
19.02	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
21.02	Мероприятия, посвящённые Международному дню родного языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
22.02	Мероприятия, посвящённые Дню защитника отечества	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль:	«Основные воспитательные мероприятия»,

				Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители	«Уклад техникума»
26.02	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

	в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ				
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 02.02.2024 День разгрома советскими войсками немецкофашистских войск в Сталинградской битве	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 02.02.2024 120 лет со дня рождения советского лётчика Валерия Павловича Чкалова 08.02.2024 190 лет со дня рождения русского химика Дмитрия Ивановича Менделеева 13.02.2024 255 лет со дня рождения Ивана Андреевича Крылова	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Студенческие объединения»

	«Движение первых» (в соответствии с планом)			Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
МАРТ					
1.03	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: педагог-организатор, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»
4.03	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
7.03	Мероприятия, посвященные международному женскому дню	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
18.03	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию	«Уклад техникума»

				Проведение: Классные руководители	
18.03	Мероприятия, посвященные Дню воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, заведующий структурным подразделением Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»
21-22.03	Мероприятия, посвященные Всемирному дню поэзии	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
25.03	Разговоры о важном.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, ма-	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение:	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»

	стер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом			социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	
В течение месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»
В течение месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течение месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 01.03.2024	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР, советник директора по воспитанию	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»

	200 лет со дня рождения Константина Дмитриевича Ушинского 11.03.2024 90 лет со дня рождения лётчика-космонавта СССР Юрия Алексеевича Гагарина			Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь	
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течении месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Медиациентра «Способен говорить» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиациентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
АПРЕЛЬ					
1.04	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
8.04	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль:	«Уклад техникума»

				Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	
8.04	Мероприятия, посвященные Всемирному дню здоровья.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители, руководитель физического воспитания, преподаватели физической культуры	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность»
12.04	Мероприятия, посвященные Дню космонавтики	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УМР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели астрономии, классные руково- дители, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия»
15.04	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспи- танию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
18.04	Международный день памят- ников и исторических мест. Проведение акции облагораживание памятников	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспи- танию	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»

				Проведение: Педагог-организатор, классные руководители	
19-28.04	Проведение Дней открытых дверей	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УМР, заместитель директора по безопасности Проведение: преподаватели, классные руководители	«Наставничество», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
19-28.04	Родительские собрания	Родители обучающихся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: социальный педагог, педагог- психолог, классные руководители	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
19.04	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители, преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
22.04	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение:	«Уклад техникума»

				Классные руководители	
22.04	Мероприятия, посвященные Всемирному дню Земли	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители, преподаватели географии, биологии	«Основные воспитательные мероприятия»
29.04	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума:	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной

	- профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; - профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ			Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	среды», «Профилактика и безопасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России, в том числе: 18.04.2024 День победы русских воинов князя Александра Невского над немецкими рыцарями на Чудском озере	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 01.04.2024 215 лет со дня рождения Николая Васильевича Гоголя	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение:	«Студенческие объединения»

				Председатель первичного отделения РДДМ	
В течении месяца	Мероприятия и работа волон- терской команды (в соответ- ствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспи- танию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волон- терская (добровольческая) де- ятельность»
В течении месяца	Мероприятия и работа Меди- ацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»
МАЙ					
6.05	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспи- танию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
6-8.05	Мероприятия, посвященные Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспи- танию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Уклад техникума»
13.05	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспи- танию Проведение:	«Уклад техникума»

				Классные руководители	
17.05	Мероприятия, посвященные Международному дню музеев	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальные педагоги, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
20.05	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
24.05	Мероприятия, посвященные Дню славянской письменности и культуры	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители, преподаватели русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
20.05	«Разговоры о важном.»	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители	«Уклад техникума»
31.05	Мероприятия, посвященные Всемирному дню без табака	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение:	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия»,

				социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Организация предметно-пространственной среды»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог- психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума: - профилактика употребления никотиносодержащей, алкогольной продукции, наркомании, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и преступлений в соответствии с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», единый урок ОБЖ	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководители, преподаватель ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Профилактика и безопасность»

В течение месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели истории, классные руководители	«Образовательная деятельность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Музей Техникума»
В течение месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 06.05.2024 295 лет со дня рождения российской императрицы Екатерины II Алексеевны	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели, классные руководители, библиотекарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
В течение месяца	Мероприятия и работа первичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Председатель первичного отделения РДДМ	«Студенческие объединения»
В течение месяца	Мероприятия и работа волонтерской команды (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волонтерская (добровольческая) деятельность»
В течение месяца	Мероприятия и работа Студенческого театра «Поколение» (в соответствии с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию Проведение: Руководитель студенческого театра	«Студенческие объединения», «Уклад техникума»

ИЮНЬ					
1.06	Мероприятия, посвященные Международному дню защиты детей.	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Наставничество»
6.06	Мероприятия, посвященные Пушкинскому дню, Дню русского языка	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители, преподаватель русского языка и литературы	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
11.06	Мероприятия, посвященные Дню России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Педагог-организатор, классные руководители, преподаватели	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
22.06	Мероприятия, посвященные Дню памяти и скорби	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: Классные руководители, Преподаватели истории	«Основные воспитательные мероприятия», «Музей техникума»

26.06	Мероприятия, посвященные Международному дню борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог психолог, классные руководители	«Профилактика и безопасность», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды»
27.06	Мероприятия, посвященные Дню молодежи	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия»
В течении месяца	Работа Студенческого совета в соответствие с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспитанию	«Самоуправление»
В течение месяца	Спортивные мероприятия и мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни и эмоционального благополучия («Единый день здоровья», акции, мастер-классы, беседы, конкурсы); работа студенческого спортивного клуба в соответствии с планом	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию Проведение: социальный педагог, педагог-психолог, руководитель физического воспитания, преподаватель физической культуры, классные руководители	«Основные воспитательные мероприятия», «Профилактика и безопасность», «Студенческие объединения», «Уклад техникума»
В течении месяца	Мероприятия техникума:	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной

	- профилактика употребления никотиносодержащей, алко- гольной продукции, наркома- нии, токсикомании; профилактика безнадзорности, беспризорности, суицидов, правонарушений и пре- ступлений в соответствие с Комплексным планом; - обеспечение информационной безопасности; - открытый урок «ОБЖ», еди- ный урок ОБЖ			Проведение: социальный педагог, педагог - психолог, классные руководи- тели, преподаватель ОБЖ	среды», «Профилактика и без- опасность»
В течении месяца	Уроки мужества, посвящённые датам воинской славы России	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели ис- тории, классные руководители	«Образовательная деятель- ность», «Основные воспита- тельные мероприятия», «Организация предметно-про- странственной среды», «Музей Техникума»
В течении месяца	Юбилейные даты писателей, деятелей науки, культуры, спорта, в том числе: 06.06.2024 225 лет со дня рождения Александра Сергеевича Пуш- кина	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УР, УВР, советник директора по воспитанию Проведение: преподаватели, классные руководители, заве- дующий библиотекой, библио- текарь,	«Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-про- странственной среды»
В течении месяца	Мероприятия и работа пер- вичного отделения РДДМ «Движение первых» (в соот- ветствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспи- танию Проведение:	«Студенческие объединения»

				Председатель первичного отделения РДДМ	
В течение месяца	Мероприятия и работа волон- терской команды (в соответ- ствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Советник директора по воспи- танию Проведение: Руководитель волонтерской команды	«Уклад техникума», «Волон- терская (добровольческая) де- ятельность»
В течение месяца	Мероприятия и работа Меди- ацентра «Способен говорить» (в соответствие с планом)	Обучающиеся	ГБПОУ МО «ШЭТ»	Контроль: Заместитель директора по УВР Проведение: Руководитель медиацентра	«Студенческие медиа», «Уклад техникума»

