

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ  
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАРСУНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ОГБПОУ КАТТ)**

**СОГЛАСОВАНО**

**Директором ООО «Промкомбинат»  
И.В. Никишиной**

**«02» сентября 2024 г.**

**УТВЕРЖДЕНО**

**Приказом директора  
ОГБПОУ КаТТ Е.В. Кузнецовой  
№130-ОД**

**от «02» сентября 2024 г.**

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**Квалификации выпускника**

Повар  
Кондитер

**р.п. Карсун, 2024 год**

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии (далее – ООП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с изменениями от 03.07.2024 года.

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

**Разработчики основной образовательной программы среднего профессионального образования**

| ФИО                          | Должность   |
|------------------------------|---|
| Иванова Татьяна Владимировна | Заместитель директора по учебной работе             |
| Колесова Ольга Александровна | Заместитель директора по учебно-методической работе |
| Самарина Марина Николаевна   | Заведующий методическим кабинетом                   |

## Содержание

|  |            |
|--|------------|
| <b>Раздел 1. Общие положения.....</b>  | <b>5</b>   |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>                                    | <b>6</b>   |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>                           | <b>6</b>   |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>                         | <b>7</b>   |
| 4.1. Общие компетенции.....  | 7          |
| 4.2. Профессиональные компетенции .....  | 10         |
| <b>Раздел 5. Примерная структура образовательной программы .....</b>                                     | <b>94</b>  |
| 5.1. Примерный учебный план .....  | 94         |
| 5.2. Примерный календарный учебный график.....   | 97         |
| 5.3. Примерная рабочая программа воспитания.....   | 101        |
| 5.4. Примерный календарный план воспитательной работы .....  | 101        |
| <b>Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы .....</b>                            | <b>101</b> |
| 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....                   | 101        |
| 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы                             | 106        |
| 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся .....   | 106        |
| 6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы....                           | 107        |
| <b>Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации .....</b> | <b>108</b> |
| <b>Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы.....</b>                          | <b>108</b> |

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 с изменениями от 03.07.2024 года (далее – ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

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

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

- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) с изменениями, согласно Приказа Министерства просвещения РФ № 464 от 03.07.2024 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;

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

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

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

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

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

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

09.03.2022 № 113н

- «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (регистрационный № 557);  
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н
- «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);  
– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н
- «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

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;

ЛР – личностные результаты;

ПК – профессиональные компетенции;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
*Повар↔Кондитер*

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4428 часа.

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

## **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

3.2. Профессиональные стандарты  
Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

| № | Код и Наименование ПС  | Реквизиты утверждения  | Код и наименование ОТФ  | Код и наименование ТФ   |
|---|------------------------|--|---|---|
| 1 | 33.011 Повар           | Приказ<br>Министерства<br>а<br>труда и социальной<br>защиты Российской<br>Федерации от 09<br>марта<br>2022 года № 113н | ОТФ А   | ТФ А/01.3 Выполнение  |
|   |                        |  | Приготовление блюд,<br>напитков и кулинарных<br>изделий под<br>руководством повара                                | ТФ А/02.3<br>Выполнение<br>заданий повара по<br>приготовлению,<br>презентации и<br>продаже<br>блюд, напитков и<br>кулинарных изделий  |
|   |                        |  | ОТФ В Приготовление<br>блюд, напитков и<br>кулинарных изделий   | ТФ В/01.4 Подготовка<br>инвентаря,<br>оборудования<br>и рабочего места повара<br>к<br>работе  |
|   |                        |  |   | ТФ В/02.4<br>Приготовление,<br>оформление и<br>презентация блюд,<br>напитков и<br>кулинарных<br>изделий   |
| 2 | 33.010<br><br>Кондитер | Приказ<br>Министерства<br>а<br>труда и социальной<br>защиты Российской<br>Федерации от 7<br>сентября 2015 г. N 597н    | ОТФ А   | ТФ А/01.3 Выполнение  |
|   |                        |  | Изготовление теста,<br>полуфабрикатов,<br>кондитерской и<br>шоколадной продукции<br>под руководством<br>кондитера | инструкций и заданий<br>кондитера по<br>организации рабочего<br>и<br>места<br>ТФ А/02.3<br>Выполнение<br>заданий кондитера по<br>изготовлению,<br>презентации и<br>продаже<br>теста,<br>полуфабрикатов<br>,<br>кондитерской и<br>шоколадной продукции |
|   |                        |  | ОТФ В<br>Изготовление теста,  | ТФ В/01.4 Подготовка<br>инвентаря,<br>оборудования  |

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  | отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента | и рабочего места кондитера к работе<br>ТФ В/02.4<br>Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
|--|--|--|--|--|

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

| Наименование видов деятельности   | Код и наименование ПМ   |
|---|---|
| Виды деятельности   |   |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           | ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

# РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции   | Знания, умения   |
|-----------------|--|--|
| ОК 01           | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам  | <p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составлять план действия</p> <p>определять необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>реализовывать составленный план</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> |
| ОК 02           | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | <p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p>   |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       |   | <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>   |
| ОК 03 | <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p> | <p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p> |
| ОК 04 | <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>   | <p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности</p> <p>основы проектной деятельности</p>   |
| ОК 05 | <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской</p>  | <p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>особенности социального и культурного контекста</p>  |

|       |   |   |
|-------|---|---|
|       | Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста | правила оформления документов и построения устных сообщений |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию,                        | <b>Умения:</b>  |
|       |   | описывать значимость своей профессии                        |
|       |   | применять стандарты антикоррупционного поведения            |

|       |   |  |
|-------|---|--|
|       | демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | <p><b>Знания:</b></p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>   |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности   | <p><b>Умения:</b></p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>   |

|       |   |  |
|-------|---|--|
| ОК 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | <b>Умения:</b>   |
|       |   | понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы |
|       |   | участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы   |
|       |   | строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  |
|       |   | кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие)  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | и планируемые)   |
|  |  | писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы                      |
|  |  | <b>Знания:</b>   |
|  |  | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы                                |
|  |  | основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)                                |
|  |  | лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности |
|  |  | особенности произношения   |
|  |  | правила чтения текстов профессиональной направленности   |

4.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемому сочетанию квалификаций.

| Код профессионального модуля | Наименование основных видов деятельности  | Наименование профессиональных модулей   | Сочетание квалификаций |
|------------------------------|---|---|------------------------|
|                              |   |   | повар ↔ кондитер       |
| ПМ 01                        | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           | осваивается            |
| ПМ 02                        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | осваивается            |

|       |   |   |             |
|-------|---|---|-------------|
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | осваивается |
| ПМ 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | осваивается |
| ПМ 05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          | осваивается |

### 4.3.Профессиональные компетенции

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

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>использованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- безопасно править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>условиями хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</li> <li>- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</li> <li>- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>– виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 1.2.</b><br/> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b><br/> – распознавать недоброкачественные</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>–соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>–различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>–подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</li> <li>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>–осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>–соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>–методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>–способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>–способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>–санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>продуктов<br/>–формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;<br/>–способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</p>   |
|  | <p><b>ПК 1.3.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>–приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>–порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;<br/>–ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b><br/>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;<br/>–выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;<br/>–выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;<br/>–владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;<br/>–нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;<br/>–порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;<br/>–соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);<br/>–проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>ресурсосбережения;<br/> –выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации<br/> –обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;<br/> –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;<br/> –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b><br/> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/> –методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);<br/> –способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;<br/> –техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;<br/> –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>ответственность за правильность расчетов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила, техника общения с потребителями;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 1.4.</b><br/>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>–ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>–выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>–владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>–владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>–нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>–готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>владеть профессиональной терминологией</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 2.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов,</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</li> <li>–проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>–мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>–соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>–подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>–оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>–осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>–обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>регламентами, стандартами чистоты;<br/>–своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b><br/>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>–организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и<br/>–нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br/>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br/>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;<br/>–правила утилизации отходов<br/>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;<br/>–виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/>–способы и правила порционирования</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>(комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>– правила оформления заявок на склад;</p> <p>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>  |
|  | <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>– обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>– подпекать овощи;</p> <p>– замачивать сушеные грибы;</p> <p>– доводить до кипения и варить</p> <p>– на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</p> <p>– удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>–определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>–охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>–температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>–санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>–правила охлаждения, замораживания</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>и хранения готовых бульонов, отваров;<br/> правила разогревания охлажденных,<br/> замороженных бульонов, отваров;<br/> – требования к безопасности хранения<br/> готовых бульонов, отваров;<br/> – правила маркирования упакованных<br/> бульонов, отваров</p>  |
|  | <p>ПК 2.3.<br/> Осуществлять приготовление,<br/> творческое оформление и<br/> подготовку к реализации<br/> супов разнообразного<br/> ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> – приготовлении, творческом<br/> оформлении и подготовке к<br/> реализации супов разнообразного<br/> ассортимента, в том числе<br/> региональных;<br/> – ведении расчетов с потребителями<br/> при отпуске продукции на вынос;<br/> взаимодействии с потребителями при<br/> отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b><br/> – подбирать в соответствии с<br/> технологическими требованиями,<br/> оценивать качество и безопасность<br/> основных продуктов и<br/> дополнительных ингредиентов,<br/> организовывать их хранение в<br/> процессе приготовления;<br/> – выбирать, подготавливать пряности,<br/> приправы, специи;<br/> – взвешивать, измерять продукты в<br/> соответствии с рецептурой,<br/> осуществлять их взаимозаменяемость<br/> в соответствии с нормами закладки,<br/> особенностями заказа, сезонностью;<br/> – использовать региональные продукты<br/> для приготовления супов;<br/> – выбирать, применять, комбинировать<br/> методы приготовления супов:<br/> пассеровать овощи, томатные<br/> продукты и муку;<br/> – готовить льезоны;<br/> – закладывать продукты,<br/> подготовленные полуфабрикаты в<br/> определенной последовательности с<br/> учетом продолжительности их варки;<br/> – рационально использовать продукты,<br/> полуфабрикаты;<br/> – соблюдать температурный и<br/> временной режим варки супов;<br/> – изменять закладку продуктов в<br/> соответствии с изменением выхода<br/> супа;</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>–определять степень готовности супов;</p> <p>–доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>–проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских,</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</li> <li>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</li> <li>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>– готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</li> <li>– охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</li> <li>– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</li> <li>– соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</li> <li>– изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>– доводить соусы до вкуса;</li> <li>– проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</li> <li>– порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>– творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила выбора основных продуктов</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</li> <li>– ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</li> <li>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</li> <li>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</li> <li>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>–техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</li> <li>–методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>–температура подачи соусов;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul>   |
|  | <p><b>ПК 2.5.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</li> <li>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> </ul> |

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

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>–проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>–охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</li> <li>–разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>–рассчитывать стоимость,</li> <li>–вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | –макаронных изделий   |
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>–техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила разогревания,</li> <li>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>–правила, техника общения с потребителями;</li> </ul> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>ПК 2.6.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br/>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b><br/>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br/>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br/>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;<br/>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента<br/>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)<br/>–определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;<br/>–выбирать, применять комбиниро-</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li> <li>–формовать изделия из творога;</li> <li>–жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</li> <li>–жарить на плоской поверхности;</li> <li>–жарить, запекать на гриле;</li> <li>–определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>–замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li> <li>–формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li> <li>–охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li> <li>–подготавливать продукты для пиццы;</li> <li>–раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</li> <li>–жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li> <li>–выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li> <li>–жарить в большом количестве жира;</li> <li>–жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li> <li>–разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;</li> <li>–определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</li> <li>–проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>отпуском, упаковкой на вынос;<br/>     –порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br/>     –соблюдать выход при порционировании;<br/>     –выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;<br/>     –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;<br/>     –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br/>     –разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/>     –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;<br/>     –рассчитывать стоимость,<br/>     –вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;<br/>     –владеть профессиональной терминологией;<br/>     –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p><b>Знания:</b><br/>     –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br/>     –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | иностранном языке;<br>–техника общения, ориентированная на потребителя   |
|  | ПК 2.7.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> <li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li> <li>- готовить на пару;</li> <li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li> <li>- жарить порционные куски рыбы,</li> </ul> </li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li> <li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li> <li>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</li> <li>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li> <li>- жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li> <li>–определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>–проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>–охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>–хранить свежеприготовленные,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>–температура подачи горячих блюд,</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила разогревания,</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>расчетов с потребителями;<br/>         –правила, техника общения с потребителями;<br/>         –базовый словарный запас на иностранном языке</p>  |
|  | <p>ПК 2.8.<br/>         Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/>         –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br/>         –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b><br/>         –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;<br/>         –организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;<br/>         –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br/>         –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;<br/>         –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;<br/>         –использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента<br/>         –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:<br/>         –варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>–варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>–припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>–жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>–жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>–жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>–жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>–жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>–тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>–запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>–бланшировать, отваривать мясные продукты;</p> <p>–определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>–проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость,</li> <li>– вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</li> <li>–техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи,</li> </ul> |
|--|--|---|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p>термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 3.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <p>–подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>–подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>–подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>блюдо, кулинарных изделий, закусок;<br/> –оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;<br/> –осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;<br/> –обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;<br/> –своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b><br/> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;<br/> –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/> –организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/> –последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;<br/> –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;<br/> –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;<br/> –требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;<br/> –правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила утилизации отходов</li> <li>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>–виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>–способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>–условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</li> <li>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> <li>–правила оформления заявок на склад</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</li> <li>–Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</li> </ul> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>–смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</li> <li>–смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</li> <li>–тереть хрен на терке и заливать кипятком;</li> <li>–растирать горчичный порошок с пряным отваром;</li> <li>–взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>–пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>–доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>–готовить производные соуса майонез;</li> <li>–корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> <li>–выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;</li> <li>–охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</li> <li>–рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</li> <li>–изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</li> <li>–определять степень готовности соусов;</li> <li>–проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</li> <li>–порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход соусов при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи;</li> <li>–хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</li> <li>–творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>–методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</li> <li>–органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</li> <li>–ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</li> <li>–классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;</li> <li>–температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;</li> <li>–виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</li> <li>–требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</li> <li>–техника порционирования, варианты подачи соусов;</li> <li>–методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</li> <li>–температура подачи соусов;</li> <li>–правила хранения готовых соусов;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых соусов</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p><b>ПК 3.3.</b><br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b><br/> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента<br/> –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b><br/> –подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> –организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;<br/> –выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;<br/> –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;<br/> –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;<br/> –использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента<br/> –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:<br/> –нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;<br/> –замачивать сушеную морскую капусту для набухания;<br/> –нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;<br/> –выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;<br/> –прослаивать компоненты салата;<br/> –смешивать различные ингредиенты салатов;<br/> –заправлять салаты заправками;<br/> –доводить салаты до вкуса;<br/> –выбирать оборудование,</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;</li> <li>–проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи салатов;</li> <li>–хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–рассчитывать стоимость,</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>–методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</li> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 3.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности,</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>–нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>–вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>–готовить квашеную капусту;</p> <p>–мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>–нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>–охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>–фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>–фаршировать шляпки грибов;</p> <p>–подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>–подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>–вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>–измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>         бутербродов, холодных закусок;<br/>         – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;<br/>         – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;<br/>         – соблюдать выход при порционировании;<br/>         – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;<br/>         – хранить бутерброды, холодные закуски<br/>         – с учетом требований к безопасности готовой продукции;<br/>         – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br/>         – рассчитывать стоимость;<br/>         – владеть профессиональной терминологией;<br/>         – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок       </p> <p> <b>Знания:</b><br/>         – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br/>         – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br/>         – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/>         – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/>         – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;<br/>         – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/>         – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи       </p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>холодных закусок;<br/> –органолептические способы определения готовности;<br/> –ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;<br/> –нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей<br/> –техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;<br/> –виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/> –методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br/> –правила хранения, требования к безопасности<br/> –хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br/> –правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток<br/> –правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br/> –правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;<br/> –правила, техника общения с потребителями;<br/> –базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 3.5.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> –приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br/> –ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p>  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</li> <li>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</li> <li>–охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>–нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li> <li>–замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li> <li>–украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li> <li>–вынимать рыбное желе из форм;</li> <li>–доводить до вкуса;</li> <li>–подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>–проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <hr/> <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–требования к безопасности хранения</p> |
|--|--|---|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>  |
|  | <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных</p> |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li> <li>–порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li> <li>–снимать кожу с отварного языка;</li> <li>–нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li> <li>–замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li> <li>–украшать и заливать мясные продукты порциями;</li> <li>–вынимать готовое желе из форм;</li> <li>–доводить до вкуса;</li> <li>–подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> <li>–проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>–охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>–методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</li> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий,</li> </ul> |
|--|--|--|

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | <p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и</p> | <p>ПК 4.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>  |
|  |   | <p><b>Умения:</b></p> <p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>–выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>–оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>–осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>–обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>–правила утилизации отходов;</li> <li>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>–способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>–условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>–правила оформления заявок на склад</li> </ul>   |
|  | <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>готовить сладкие соусы;</li> <li>–хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>–варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>–запекать фрукты;</li> <li>–взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>–подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>–готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>–смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>–использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>–определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>–доводить до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> |
|--|--|---|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила общения с потребителями;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>–техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> </ul>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>–готовить сладкие соусы;</li> <li>–хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>–варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>–запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>–жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>–проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>–взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>–готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>–смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>–использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>–определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>–доводить до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>–хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  |   | <p>выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</li> <li>–органолептические способы определения готовности;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>–техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul> |
|  | <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков</li> <li>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в</li> </ul>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>–отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>–смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>–проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>–готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>–готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>–готовить лимонады;</li> <li>–готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>–готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>подготавливать пряности для напитков;</li> <li>–определять степень готовности напитков;</li> <li>–доводить их до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>–соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;<br/> –порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;<br/> –соблюдать выход при порционировании;<br/> –выдерживать температуру подачи холодных напитков;<br/> –хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br/> –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования<br/> –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br/> –владеть профессиональной терминологией;<br/> –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p> <p><b>Знания:</b><br/> –правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br/> –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;<br/> –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/> –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/> –методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br/> –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/> –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>холодных напитков;<br/> —органолептические способы определения готовности;<br/> —нормы, правила взаимозаменяемости продуктов<br/> —техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;<br/> —виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/> —методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;<br/> —требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;<br/> —правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;<br/> —правила, техника общения с потребителями;<br/> —базовый словарный запас на иностранном языке</p> |
|  | <p>ПК 4.5.<br/> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b><br/> —приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;<br/> —ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b><br/> —подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br/> —организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;<br/> —выбирать, подготавливать ароматические вещества;<br/> —взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в</p>   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>–заваривать чай;</li> <li>–варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>–готовить кофе на песке;</li> <li>–обжаривать зерна кофе;</li> <li>–варить какао, горячий шоколад;</li> <li>–готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>–подготавливать пряности для напитков;</li> <li>–определять степень готовности напитков;</li> <li>–доводить их до вкуса;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>–соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>–Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> </ul> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>–техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила расчета с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке;</p> |
|--|--|---|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | – техника общения, ориентированная на потребителя   |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК 5.1.<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>–подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>–выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>–владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>–мыть ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>–соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>–обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>–соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>–подготавливать к работе, проверять</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>–соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>–выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>–виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>–организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>–последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;</p> <p>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего</p> |
|--|--|--|

|  |   |   |
|--|---|---|
|  |   | <p>использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–правила утилизации отходов</li> <li>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>–виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>–способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>–условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>–правила оформления заявок на склад;</li> <li>–виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul> |
|  | <p>ПК 5.2.<br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с</li> </ul>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>–готовить желе;</li> <li>–хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>–варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>–варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>–уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>–готовить жженный сахар;</li> <li>–готовить посыпки;</li> <li>–готовить помаду, глазури;</li> <li>–готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>–хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>–методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>–требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p> |
|  | <p>ПК 5.3.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление,</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к</p>  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | <p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br/>         – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, фарши;</li> <li>– подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>–органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>–методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>–правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>–правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>–техника общения, ориентированная на потребителя</p> |
|  | <p>ПК 5.4.<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт в:</b></p> <p>–приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>–ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями,</p>   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>–подготавливать продукты;</p> <p>–готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>–подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>–проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>–проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>–выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>–проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>безопасности готовой продукции;<br/> –соблюдать выход при порционировании;<br/> –выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;<br/> –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий<br/> –рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;<br/> –владеть профессиональной терминологией;<br/> –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b><br/> –ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;<br/> –критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br/> –виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;<br/> –нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;<br/> –методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;<br/> –виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;<br/> –ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;<br/> –органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;<br/> –нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;<br/> –техника порционирования</p> |
|--|--|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>(комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>–базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>–техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>  |
|  | <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>–приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>–ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>–взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>–организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>–выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> </ul> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>–использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>–подготавливать продукты;</li> <li>–готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>–подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>–проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>–готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>–проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>–порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–соблюдать выход при порционировании;</li> <li>–выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>–рассчитывать стоимость,</li> <li>–владеть профессиональной терминологией;</li> <li>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>–методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>–органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>–нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>–техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>–методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>–правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>–правила, техника общения с потребителями;</li> <li>–базовый словарный запас на</li> </ul> |
|--|--|--|

|  |  |                   |
|--|--|-------------------|
|  |  | иностранном языке |
|--|--|-------------------|

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. План учебного процесса (основная образовательная программа ПКРС)

| Индекс         | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации                    | Объем образовательной программы (академических часов) |                        |   |                              |                                     |  |          |    |                          | I курс         |                | II курс       |                | III курс      |                |
|----------------|--|---|---|------------------------|---|------------------------------|-------------------------------------|--|----------|----|--------------------------|----------------|----------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
|                |  |   | Максимальная  | самостоятельная работа | нагрузка во взаимодействии с преподавателем |                              |                                     |  |          |    | Промежуточная аттестация | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 24 нед. | 3 сем. 1 нед. | 4 сем. 19 нед. | 5 сем. 9 нед. | 6 сем. 10 нед. |
|                |  |   |   |                        | всего занятий                               | по учебным дисциплинам и МДК |                                     | Профессионально-ориентированное содержание |          |    |                          |                |                |               |                |               |                |
|                |  |   |   |                        |   | теоретическое обучение       | Лабораторные и практические занятия | теория                                     | практика |    |                          |                |                |               |                |               |                |
| <b>О.00</b>    | <b>Общеобразовательный цикл</b>  |   |   |                        |   |                              |                                     |  |          |    |                          |                |                |               |                |               |                |
| <b>ОУДБ.00</b> | <b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>                                    | <b>0<sub>з</sub>/9<sub>дз</sub>/5<sub>э</sub></b> | <b>1476</b>   |                        |   |                              |                                     |  |          |    |                          | <b>612</b>     | <b>864</b>     | <b>80</b>     | <b>0</b>       | <b>0</b>      | <b>0</b>       |
| ОУДБ.01        | Русский язык   | Э (2)   | 72  |                        | 72  | 28                           | 32                                  | 0  | 2        | 4  | 6                        | 34             | 38             |               |                |               |                |
| ОУДБ.02        | Литература   | ДЗ (2)  | 108   |                        | 108   | 52                           | 40                                  | 0  | 0        | 14 | 2                        | 34             | 74             |               |                |               |                |
| ОУДБ.03        | История  | Э (2)   | 136   |                        | 136   | 84                           | 46                                  | 0  | 0        | 0  | 6                        | 68             | 68             |               |                |               |                |
| ОУДБ.04        | Обществознание   | ДЗ (2)  | 72  |                        | 72  | 30                           | 22                                  | 0  | 6        | 12 | 2                        | 34             | 38             |               |                |               |                |
| ОУДБ.05        | География  | ДЗ (2)  | 72  |                        | 72  | 34                           | 20                                  | 0  | 8        | 8  | 2                        | 34             | 38             |               |                |               |                |
| ОУДБ.06        | Иностранный язык   | Э (2)   | 144   |                        | 144   | 0                            | 0                                   | 80   | 0        | 58 | 6                        | 68             | 76             |               |                |               |                |
| ОУДБ.07        | Математика   | Э (3)   | 232   |                        | 232   | 176                          | 14                                  | 0  | 0        | 36 | 6                        | 102            | 90             | 40            |                |               |                |
| ОУДБ.08        | Информатика  | ДЗ (2)  | 144   |                        | 144   | 16                           |                                     | 54   | 20       | 52 | 2                        | 34             | 110            |               |                |               |                |
| ОУДБ.09        | Физическая культура  | ДЗ (2)  | 72  |                        | 72  | 10                           | 0                                   | 54   | 2        | 4  | 2                        | 34             | 38             |               |                |               |                |
| ОУДБ.10        | Основы безопасности и  | ДЗ (1)  | 68  |                        | 68  | 20                           | 40                                  | 0  | 0        | 6  | 2                        | 68             | 0              |               |                |               |                |

|              |  |  |             |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           |            |            |            |            |
|--------------|--|--|-------------|---|-----|----|----|----|---|---|---|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
|              | защиты Родины  |  |             |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           |            |            |            |            |
| ОУДБ.11      | Физика   | <b>ДЗ (3)</b>                                      | 108         |   | 108 | 78 | 0  | 22 | 2 | 4 | 2 | 34       | 34        | 40         |            |            |            |
| ОУДБ.12      | Химия  | <b>Э (2)</b>                                       | 144         |   | 144 | 42 | 0  | 90 | 2 | 4 | 6 | 68       | 76        |            |            |            |            |
| ОУДБ.13      | Биология   | <b>ДЗ (2)</b>                                      | 72          |   | 72  | 80 | 56 | 0  | 2 | 4 | 2 | 0        | 72        |            |            |            |            |
| ОУДБ.14      | Индивидуальный проект  | <b>ДЗ(2)</b>                                       | 32          |   | 32  | 32 | 0  | 0  | 0 | 0 | 0 | 0        | 32        |            |            |            |            |
|              | Вариативная часть  |  |             |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           |            |            |            |            |
| ПОО.06       | Россия-моя история   | <b>З (3)</b>                                       | 36          |   | 36  | 34 |    | 0  |   |   |   |          |           | 36         |            |            |            |
| <b>ОП.00</b> | <b>Общепрофессиональный цикл</b>   | <b>3<sub>з</sub>/8<sub>дз</sub>/0<sub>э</sub></b>  | <b>430</b>  |   |     |    |    |    |   |   |   | <b>0</b> | <b>80</b> | <b>270</b> | <b>80</b>  | <b>0</b>   | <b>0</b>   |
| ОП.01        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены                              | <b>ДЗ (2)</b>                                      | 40          | 1 | 40  | 24 |    | 16 |   |   |   | 0        | 40        |            |            |            |            |
| ОП.02        | Основы товароведения продовольственных товаров   | <b>ДЗ (3)</b>                                      | 40          | 1 | 40  | 24 |    | 16 |   |   |   | 0        | 0         | 40         |            |            |            |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места   | <b>ДЗ (2)</b>                                      | 40          | 2 | 40  | 24 | 16 |    |   |   |   |          | 40        |            |            |            |            |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности                              | <b>ДЗ (3)</b>                                      | 36          | 1 | 36  | 20 |    | 16 |   |   |   |          |           | 36         |            |            |            |
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета   | <b>ДЗ (3)</b>                                      | 36          | 1 | 36  | 20 |    | 16 |   |   |   |          |           | 36         |            |            |            |
| ОП.06        | Охрана труда   | <b>З(3)</b>  | 42          | 1 | 36  | 24 |    | 18 |   |   |   |          |           | 42         |            |            |            |
| ОП.07        | Иностранный язык в профессиональной сфере  | <b>З (4)</b>                                       | 44          | 1 | 44  |    |    | 44 |   |   |   |          |           |            | 44         |            |            |
| ОП.08        | Безопасность жизнедеятельности   | <b>ДЗ (3)</b>                                      | 36          | 1 | 36  | 20 |    | 16 |   |   |   |          |           | 36         |            |            |            |
| ОП.09        | Физическая культура  | <b>ДЗ(3)</b>                                       | 44          | 1 | 44  |    |    | 44 |   |   |   |          |           | 44         |            |            |            |
| ОП.10        | Рисование и лепка  | <b>ДЗ(5)</b>                                       | 72          | 2 | 72  | 36 |    | 36 |   |   |   |          |           |            | 36         | 36         |            |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   | <b>0<sub>з</sub>/20<sub>дз</sub>/5<sub>э</sub></b> |             |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           |            |            |            |            |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>   | <b>0<sub>з</sub>/10<sub>дз</sub>/5<sub>э</sub></b> | <b>2450</b> |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           | <b>262</b> | <b>784</b> | <b>612</b> | <b>792</b> |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</b> | <b>0<sub>з</sub>/2<sub>дз</sub>/1<sub>э</sub></b>  | <b>262</b>  |   |     |    |    |    |   |   |   |          |           | <b>262</b> | <b>0</b>   |            |            |

|              | <b>разнообразного ассортимента</b>   |   |            |   |            |          |            |  |  |  |  |  |          |          |            |            |            |          |
|--------------|--|---|------------|---|------------|----------|------------|--|--|--|--|--|----------|----------|------------|------------|------------|----------|
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  | <b>ДЗ (3)</b>                                     | 40         | 2 | 40         | 20       | 20         |  |  |  |  |  | 40       | 0        |            |            |            |          |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | <b>ДЗ (3)</b>                                     | 72         | 6 | 72         | 16       | 50         |  |  |  |  |  | 72       | 0        |            |            |            |          |
| <i>УП.01</i> | <i>Учебная практика</i>  | <b>ДЗ (3)</b>                                     | 72         |   | 72         |          | 72         |  |  |  |  |  | 72       | 0        |            |            |            |          |
| <i>ПП.01</i> | <i>Производственная практика</i>   | <b>ДЗ (3)</b>                                     | 72         |   | 72         |          | 72         |  |  |  |  |  | 72       | 0        |            |            |            |          |
|              | Экзамен квалификационный   | <b>Э (3)</b>                                      | 6          |   | 6          | 6        |            |  |  |  |  |  | 6        | 0        |            |            |            |          |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>0<sub>3</sub>/2<sub>дз</sub>/1<sub>э</sub></b> | <b>570</b> |   |            |          |            |  |  |  |  |  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>   | <b>570</b> |            |          |
| МДК.02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       | <b>ДЗ (4)</b>                                     | 80         | 2 | 80         | 38       | 40         |  |  |  |  |  |          |          | 80         |            |            |          |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                          | <b>ДЗ (5)</b>                                     | 196        | 6 | 196        | 90       | 100        |  |  |  |  |  |          |          | 196        |            |            |          |
| <i>УП.02</i> | <i>Учебная практика</i>  | <b>ДЗ(5)</b>                                      | <i>144</i> |   | <b>144</b> |          | <i>144</i> |  |  |  |  |  |          |          | <i>144</i> |            |            |          |
| <i>ПП.02</i> | <i>Производственная практика</i>   | <b>ДЗ (6)</b>                                     | <i>144</i> |   | <b>144</b> |          | <i>144</i> |  |  |  |  |  |          |          | <i>144</i> |            |            |          |
|              | Экзамен квалификационный   | <b>Э (6)</b>                                      | 6          |   | <b>6</b>   | <b>6</b> |            |  |  |  |  |  |          |          | 6          |            |            |          |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</b>             | <b>0<sub>3</sub>/2<sub>дз</sub>/1<sub>э</sub></b> | <b>358</b> |   |            |          |            |  |  |  |  |  | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>   | <b>214</b> | <b>144</b> | <b>0</b> |

|           |  |   |     |   |     |    |  |     |  |  |  |   |   |    |    |     |     |
|-----------|--|---|-----|---|-----|----|--|-----|--|--|--|---|---|----|----|-----|-----|
|           | <b>ассортимента</b>  |   |     |   |     |    |  |     |  |  |  |   |   |    |    |     |     |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                | ДЗ (6)  | 44  | 2 | 44  | 20 |  | 22  |  |  |  |   |   | 44 |    |     |     |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                   | ДЗ (6)  | 128 | 5 | 128 | 48 |  | 74  |  |  |  |   |   | 98 | 30 |     |     |
| УП.03     | Учебная практика   | ДЗ (6)  | 72  |   | 72  |    |  | 72  |  |  |  |   |   | 72 |    |     |     |
| ПП.03     | Производственная практика  | ДЗ (6)  | 108 |   | 108 |    |  | 108 |  |  |  |   |   |    |    | 108 |     |
|           | Экзамен квалификационный   | Э (6)   | 6   |   | 6   | 6  |  |     |  |  |  |   |   |    |    | 6   |     |
| ПМ.04     | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> | 0 <sub>з</sub> /2 <sub>дз</sub> /1 <sub>э</sub> | 482 |   |     |    |  |     |  |  |  | 0 | 0 | 0  | 0  | 296 | 186 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                     | ДЗ (6)  | 64  | 2 | 64  | 24 |  | 20  |  |  |  |   |   |    |    | 64  |     |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков  | ДЗ (7)  | 124 | 4 | 124 | 60 |  | 60  |  |  |  |   |   |    |    | 124 |     |
| УП.04     | Учебная практика   | ДЗ (7)  | 108 |   | 108 |    |  | 108 |  |  |  |   |   |    |    | 108 |     |
| ПП.04     | Производственная практика  | ДЗ (7)  | 180 |   | 180 |    |  | 180 |  |  |  |   |   |    |    |     | 180 |
|           | Экзамен квалификационный   | Э (7)   | 6   |   | 6   | 6  |  |     |  |  |  |   |   |    |    |     | 6   |

|   |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     |     |     |
|---|--|---|-----|---|--------------|------------------------------|--|-----|--|--|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ПМ.05   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 0 <sub>з</sub> /2 <sub>дз</sub> /1 <sub>э</sub> | 778 |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     | 172 | 606 |     |
| МДК.05.01   | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              | ДЗ (7)  | 92  | 2 | 92           | 44                           |  | 46  |  |  |  |     |     |     | 92  | 0   |     |
| МДК.05.02   | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                 | ДЗ (8)  | 284 | 4 | 284          | 140                          |  | 140 |  |  |  |     |     |     | 44  | 240 |     |
| УП.05   | Учебная практика   | ДЗ (8)  | 108 |   | 108          |                              |  | 108 |  |  |  |     |     |     |     | 108 |     |
| ПП.05   | Производственная практика  | ДЗ (8)  | 288 |   | 288          |                              |  | 288 |  |  |  |     |     |     |     | 288 |     |
|   | Экзамен квалификационный   | Э (8)   | 6   |   | 6            | 6                            |  |     |  |  |  |     |     |     |     | 6   |     |
| <b>Всего часов по дисциплина и междисциплинарным курсам</b>   |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     |     |     |
| <b>Всего часов по учебной практике</b>  |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     |     |     |
| <b>Всего часов по производственной практике</b>   |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     |     |     |
| <b>Промежуточная аттестация</b>   |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  | 36  | 36  | 36  | 36  | 36  |     |
| <b>ГИА Государственная итоговая аттестация</b>  |  | 36  |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     | 36  |     |
| <b>Общий объем образовательной программы</b>  |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 828 |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  | 0   | 0   | 11  | 7   | 8   | 10  |
| <b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час)</b>  |  |   |     |   | <b>Всего</b> | <b>дисциплин и МДК</b>       |  |     |  |  |  | 612 | 864 | 493 | 677 | 316 | 350 |
|   |  |   |     |   |              | <b>учебной практики</b>      |  |     |  |  |  |     |     | 108 |     | 252 | 108 |
|   |  |   |     |   |              | <b>производств. практики</b> |  |     |  |  |  |     |     |     | 108 |     | 360 |
|   |  |   |     |   |              | <b>экзаменов</b>             |  |     |  |  |  | 0   | 5   | 0   | 2   | 0   | 3   |
| <b>Государственная итоговая аттестация:</b><br>выпускная квалификационная работа или выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 20 по 25июня |  |   |     |   |              |                              |  |     |  |  |  |     |     |     |     |     |     |

|  |  |                      |          |          |           |          |          |          |
|--|--|----------------------|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|
|  |  | <b>дифф. зачетов</b> | <b>1</b> | <b>9</b> | <b>10</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>7</b> |
|  |  | <b>зачетов</b>       | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b>  | <b>5</b> | <b>0</b> | <b>2</b> |



### 5.3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы                          | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика   | Производственная практика |               | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы  | Всего      |
|--------------------------------|--|--------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|------------|
|                                |  |                    | По профилю специальности  | Преддипломная |                          |                                     |           |            |
| 1                              | 2  | 3                  | 4                         | 5             | 6                        | 7                                   | 8         | 9          |
| I курс                         | 1476 часов – 41 неделя                             | 0                  | 0                         | 0             | 0                        | 0                                   | 11        | 52         |
| II курс                        | 900 часов – 25 недель                              | 8                  | 6                         | 0             | 2                        | 0                                   | 11        | 52         |
| III курс                       | 576 часа – 16 недель                               | 6                  | 16                        | 0             | 2                        | 1                                   | 2         | 43         |
| <b>ИТОГО :</b>                 | <b>2952 часов – 82 недели</b>                      | <b>14 (504 ч.)</b> | <b>22 (792 ч.)</b>        | <b>0</b>      | <b>4 (144 ч.)</b>        | <b>1 (36 ч.)</b>                    | <b>24</b> | <b>147</b> |
| <b>123 недели (4428 часов)</b> |  |                    |                           |               |                          |                                     |           |            |

### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. 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 на практике.

Задачи:

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

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

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

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

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

## Перечень специальных помещений.

### Кабинеты:

| № кабинета | Наименование кабинетов   |
|------------|--|
| 5          | Библиотека   |
| 9          | Учебный кабинет «Экологические основы природопользования»              |
| 25         | Учебный кабинет «Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда» |
| 27         | Учебный кабинет «Иностранный язык»                                     |
| 30         | Учебный кабинет «История и основы философии»                           |
| 31         | Учебный кабинет «Менеджмент, экономика организации»                    |
| 33         | Учебный кабинет «Русский язык и культура речи»                         |
| 34         | Учебный кабинет «Химия и биология»                                     |
| 35         | Учебный кабинет «Физика»   |
| 41         | Учебный кабинет «Микробиологии, санитарии и гигиены»                   |
| 43         | Учебный кабинет «Иностранный язык»                                     |
| 45         | Учебный кабинет «Информатика»  |

### Лаборатории:

| № лаборатории | Наименование лабораторий  |
|---------------|---|
| 38            | Зал для приема пищи, Пищеблок                                   |
| 39            | Учебный кондитерский цех  |
| 47            | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места |

### Спортивный комплекс

#### Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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**

##### **Лаборатория №47 «Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места»**

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Тестораскаточная машина; Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

##### **Лаборатория №39 «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

#### **6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;

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

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные

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

### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов «Профессионалы» и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации

«Профессионалы» по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов).

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

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

## **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 обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

## **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

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

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи,

совещания, собрания и т.д.)

- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

#### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.4.1. 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 имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и 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 программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

## **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по 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 профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (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. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена для выпускников,

осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года, который отменил действующий ранее Приказ №968 (с изменениями и дополнениями).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, защищают ВКР в виде демонстрационного экзамена.

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

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

7.4. Комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам конкурса «Профессионалы», включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Примерные оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

**Приложение 3**  
к ООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

**Карсун, 2024**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа воспитания для образовательной организации ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум» (далее - Техникум), реализующей программы среднего профессионального образования, (далее — Программа) направлена на формирование гражданина страны:

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

Программа служит основой для разработки рабочей программы воспитания в ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум», осуществляющего образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования.

Рабочая программа воспитания ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум», реализующей программы СПО, (далее — **рабочая программа**) является обязательной частью образовательной программы образовательной организации, реализующей программы СПО, и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности.

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

Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего (среднего) образования. Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, Указом Президента РФ от 7 мая 2024 г. №309 «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года; федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

Программа включает три раздела: целевой, содержательный и организационный. Структурным элементом программы является календарный план воспитательной работы (Приложение 1). С учетом специфики воспитательной деятельности по конкретным профессиям/специальностям в Программу входят следующие рабочие программы:

Рабочая программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (приложение 2).

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы среднего профессионального образования, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

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

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

#### **Задачи воспитания:**

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

### 1.2 Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и

воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

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

### 1.3 Целевые ориентиры воспитания

#### 1.3.1 Инвариантные 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 отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

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

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и

- поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;
- ОК 12. Проявлять нетерпимость к коррупционному поведению.

**Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум», реализующего программы СПО**

**Целевые ориентиры**

**Гражданское воспитание**

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах).

**Патриотическое воспитание**

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям,

праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

#### **Духовно-нравственное воспитание**

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

#### **Эстетическое воспитание**

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

#### **Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия**

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную

физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

### **Профессионально-трудовое воспитание**

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

### **Экологическое воспитание**

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных

дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

#### **Ценности научного познания**

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности.

### **1.3.2 Вариативные целевые ориентиры**

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику Техникума, реализующей программы СПО:

#### **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 здоровья 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.

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1. Уклад ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум», реализующего программы среднего профессионального образования**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Карсунский технологический техникум» основан в 1896 году.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Карсунский технологический техникум», является правопреемником всех прав и обязательств:

- Областного государственного бюджетного образовательного учреждения начального профессионального образования профессиональное Техникум № 34, присоединенного на основании распоряжения Правительства

Ульяновской области от 13.11.2012 г. № 761-пр «О реорганизации областных государственных бюджетных образовательных учреждений».

- Областного государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования технологический техникум р.п. Карсун, переименованного распоряжением Министерства образования Ульяновской области от 01.08.2011 г. № 2601-р «О переименовании областных государственных учреждений Ульяновской области».

- Областного государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования технологического техникума р.п. Карсун, созданного в соответствии с приказом Департамента образования Ульяновской области от 20.12.2005 г. № 1119.

- Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования технологический техникум р.п. Карсун, именуемого ранее Областным государственным образовательным учреждением среднего профессионального образования технологический техникум р.п. Карсун и переименованного приказом Департамента образования Ульяновской области от 13.12.2005 г. № 1089.

- Карсунского ПУ № 21 реорганизованного в Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования - технологический техникум р.п. Карсун приказом Управления образования администрации Ульяновской области от 07.08.2001 г. № 519.

- Карсунского СПТУ № 21 переименованного в ПУ № 21 приказом Управления образования администрации Ульяновской области от 29.05.1995 года № 229.

- Карсунского ССПТУ № 2 переименованного в СПТУ № 21 приказом Управления образования Ульяновской области от 06.09.1984 г. № 156.

- Карсунского СПТУ № 2 переименованного в ССПТУ № 2 приказом Управления образования Ульяновской области от 06.07.1976 года № 115.

- Карсунского училища механизации сельского хозяйства № 2 переименованного в СПТУ № 2 приказом Управления образования Ульяновской области от 18.08.1964 г. № 171.

Официальное полное наименование Техникума: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Карсунский технологический техникум».

Сокращенное наименование: ОГБПОУ КаТТ, ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум».

Учредитель: Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области.

Форма собственности: государственная.

Собственником имущества является Ульяновская область.

Полномочия и функции собственника имущества Учреждения от имени Ульяновской области в установленном порядке осуществляет Агентство государственного имущества и земельных отношений Ульяновской области.

Юридический адрес техникума:

433210, Ульяновская область, р.п. Карсун, ул. Ульянова, д.2.

тел. (8-84-246) 2-32-02

E-mail: [uspokatt@mail.ru](mailto:uspokatt@mail.ru)

Сайт техникума: <http://карсунтт.рф>.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Карсунский технологический техникум» (далее - Техникум) является юридическим лицом с момента государственной регистрации, имеет печать, содержащую его полное наименование на русском языке.

Техникум является некоммерческой организацией, осуществляющей на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности.

Организационно-правовая форма Техникума - бюджетное учреждение. Тип - профессиональная образовательная организация.

Полномочия и функции собственника имущества Техникума от имени Ульяновской области в установленном порядке осуществляет Агентство государственного имущества и земельных отношений Ульяновской области (далее - Собственник имущества).

Полномочия и функции Учредителя ОГБПОУ КаТТ от имени Ульяновской области осуществляет Министерство просвещения и воспитания Ульяновской области (далее - Учредитель).

Отношения между Техникумом и Учредителем определяются в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации и Федеральным законом Федеральным законом от 12.01.1996 № 7-ФЗ (ред. от 02.12.2019) Статья 9.2 «О некоммерческих организациях» (далее - закон «О некоммерческих организациях»).

Техникум отвечает по своим обязательствам, закреплённым за ним имуществом, за исключением недвижимого имущества и особо ценного движимого имущества, закреплённого за ним Учредителем, в установленном порядке или приобретенного Техникумом за счет средств, выделенных ему на эти цели Учредителем.

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Карсунский технологический техникум» представляет собой комплекс зданий общей площадью 8448,61 м<sup>2</sup>.

Здание учебного корпуса № 1, 1896 года постройки, расположено по адресу: Ульяновская обл., р.п. Карсун, ул. Ульянова д.2. Общая площадь здания составляет 982,8 м<sup>2</sup>. Здание учебного корпуса № 2, 1896 года постройки, расположено по адресу: Ульяновская обл., р.п. Карсун, ул. Ульянова д.2. Здание

состоит из учебного корпуса, которое представляет собой двухэтажное здание. Общая площадь здания 1634,37 м<sup>2</sup>.

Здание учебного корпуса № 3, 1966 года постройки, расположено по адресу: Ульяновская обл., р.п. Карсун, ул. Гусева д.12. Здание состоит из учебно – лабораторного корпуса. Общая площадь здания составляет 700,4 м<sup>2</sup>. В учебных корпусах расположены учебные специализированные кабинеты и лаборатории, библиотека.

Аудиторный фонд техникума состоит из 20 учебных кабинетов и лабораторий, 10 мастерских, что позволяет обеспечить специальности аудиторным фондом в соответствии с их перечнем в стандарте по специальности/профессии.

Кабинеты и лаборатории оснащены в соответствии с требованиями к образовательным программам. В них имеется учебно-методическая литература, технические средства обучения, наглядные пособия, плакаты, а также необходимый дидактический материал обучающего и контролирующего характера.

Общежитие техникума представляет собой трехэтажное здание, 1971 года постройки, расположенное по адресу: Ульяновская обл., р.п.Карсун, ул. Гусева д.14. с общей площадью 1370,9 м<sup>2</sup>. Обучающиеся техникума проживают на 2-ом и 3-ем этажах. На первом этаже имеются подсобные помещения различного назначения; гладильная - 2шт., кухня - 1шт, комната для занятий спортом - 1шт, душевая - 2 шт, прачечная – 1 шт., сушильная – 1 шт. В 2023 году произведен текущий ремонт по замене окон на общую сумму 502,0 тыс.руб. и замене деревянных запасных дверей на металлические противопожарные на 48,0 тыс. руб. Для проживающих в общежитии из средств от приносящей доход деятельности за три года закуплено 37 кроватей. В 2023 году для нужд общежития закуплено 2 электрических плиты и 15 комплектов постельного белья, отремонтирована комната для отдыха.

В техникуме оборудовано 2 компьютерных класса. Компьютерные классы располагаются, как в первом, так и в третьем учебных корпусах. Один из классов оборудован мультимедийными средствами презентации (мультимедийный проектор), второй - интерактивной доской. Дополнительно действуют один мобильный мультимедийный комплект (ноутбук, проектор, переносной экран). Скорость подключения 20 Мбит/сек. В техникуме функционирует компьютерная сеть, которая включает в себя локальные сети компьютерного класса и административную сеть.

Для дополнительного образования по общеразвивающим программам «Авто-профи» и «3D моделирование» имеется оборудование: мультимедийный проектор, экран со штативом, автотренажер «Форсаж» в количестве 2шт., настольный рулевой тренажер, лабораторный стенд в разрезе «Коробка передач заднеприводного автомобиля», лабораторный модуль система контроля исправности внешних светосигнальных приборов, имитатор ранений и поражений, ноутбук, программное обеспечение «Операционная система» на

общую сумму 1158,9 тыс. руб., по примерной общеразвивающей программе «3D моделирование» 3D принтер 5 шт., компьютер в сборе АРМ (Тип 1) 10 шт., 3D пластик 10 шт., программное обеспечение для 3Dмоделирования 10 шт.

Для проведения учебной практики техникум имеет следующие мастерские: токарная-1; механической обработки - 1; слесарная - 1; сварочная - 1; отделочных работ - 1; ремонт автомобилей - 1; ремонту СХМ - 1; по устройству и ТО тракторов - 1; кулинарный и кондитерский цех - 1.

Для проведения практических занятий и проведения демонстрационного экзамена по сварочным технологиям закуплено сварочное оборудование на 132,0 тыс. руб., в том числе: угловые шлифовальные машинки 3 шт., аргоновая сварка 1 шт., инверторы сварочные 4 шт.

Для проведения практических занятий и проведения демонстрационного экзамена по профессии «Повар, кондитер» отремонтирована мастерская на три рабочих места, закуплено необходимое оборудование.

Столовая техникума на 50 посадочных мест имеет все необходимое оборудование для организации горячего питания. Здание представляет собой одноэтажное здание 1971 года постройки, расположенное по адресу: Ульяновская обл., р.п .Карсун , ул. Ульянова 25. Общая площадь здания 395,32 м<sup>2</sup>. В 2023 году в столовой заменены окна и двери. За организацией качественного питания обучающихся, а также формированием культуры правильного рационального питания у обучающихся контроль осуществляется администрацией техникума и родительской общественностью.

Спортивный зал представляет собой одноэтажное здание, 1971 года постройки, расположенное по адресу: Ульяновская обл., р.п. Карсун, ул. Некрасова д.3 с общей площадью 315,1 м<sup>2</sup>. В зале имеются мужская и женская раздевалки с вешалками и скамейками для переодевания, туалетная комната. Спортивный зал оборудован необходимым инвентарем для проведения занятий по физической культуре и тренировок по видам спорта. В наличии имеется беговая электрическая дорожка, велотренажеры, тренажер верхняя тяга для лиц с ОВЗ, гимнастические скамейки, маты, шведские стенки, перекладины, стойки для прыжков высоты, баскетбольные щиты с кольцами, волейбольные стойки и сетка, мячи баскетбольные, волейбольные, футбольные, гранаты для метания, манишки, лыжный инвентарь, обручи, скакалки, столы теннисные, теннисные мячи и ракетки. Во внеурочное время в спортзале проходят тренировочные занятия по игровым видам спорта: «Волейбол», «Баскетбол», «Футбол», «Настольный теннис».

На территории техникума имеется спортивный городок, который включает в себя волейбольную площадку, баскетбольную площадку, рукоход, шведскую стенку, перекладины и турник препятствий. Благодаря реализации федерального проекта «Спорт – норма жизни» национального проекта «Демография» на территории техникума в парке учебного корпуса №2 установлен физкультурное - спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» ГТО, данный комплекс по периметру оснащен освещением.

На базе техникума работает музей истории становления и развития техникума. Здесь имеются документы, фотографии, награды техникума и выпускников разных лет.

Миссия воспитательной службы техникума нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан России, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-экономических условиях.

На 01.01.2024 г. в техникуме по очной форме обучения обучается 419 человек в 19 учебных группах. Большую роль в воспитательном процессе играют ключевые мероприятия техникума, являющиеся одним из вариантов совместной деятельности студентов и преподавателей. Важной чертой каждого ключевого дела является его коллективный характер на всех стадиях реализации: разработка, планирование, проведение, подведение итогов, анализ результатов. В проведении общих дел присутствует как соревновательность между группами, так и конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность.

Открытость жизни техникума обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте техникума и в сообществе Техникума в социальной сети ВКонтакте.

Большое влияние на воспитание обучающихся оказывает внеучебная деятельность, организованная, в том числе, через студенческие объединения.

Так в техникуме действуют: литературный клуб «Книжный ларец», организованный на базе общежития, военно-патриотический клуб «Патриот», спортивный клуб ОГБПОУ КаТТ, с 2023 года функционирует первичное отделение Регионального отделения общероссийского общественно-государственного Движения детей и молодежи «Движение первых». В техникуме сформирован студенческий совет. Раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у студентов, формирование сплоченности студенческого коллектива, развития у них ответственности.

Рабочий поселок Карсун основан в 1647 году, Карсунский район имеет удобное географическое положение, граничит с Сурским, Инзенским, Вешкаймским, Майнским районами Ульяновской области, а также расположен недалеко от республик Татарстан и Чувашия. В поселке проживают 7212 человек. Исторически является центром торговли между районами.

В поселке находятся: кондитерская фабрика «Семеновна». ООО «Промкомбинат», кафе «Корсунь», кафе «Виктория». хлебозавод, филиалы швейной фабрики, чулочно-носочной фабрики, АО «Карсунское АТП», ОГУП «Карсунский лесхоз», ГКУ Ульяновской области «Карсунское лесничество», МУП «Ремонтно-строительный участок», Карсунский эксплуатационный газовый участок. На территории Карсунского района расположены крупные

предприятия ООО «Агро-Инвест Плюс», ООО «Красное поле», ООО «Прогресс». Наличие предприятий в районе служит отличной базой для трудоустройства выпускников, а так организации производственных практик.

На территории поселка расположены: МБОУ Карсунская средняя школа имени Д.Н. Гусева, ГОУ «Карсунская кадетская школа-интернат имени генерал-полковника В.С.Чечеватова» и МКУ ДО Карсунская детская школа искусств им. А.Пластова. Более 30% выпускников общеобразовательных школ района являются студентами ОГБПОУ КаТТ.

ОГБПОУ КаТТ расположен в центре р.п.Карсуна, в шаговой доступности от МКУК «Районный дом культуры», МКУК «Карсунская межпоселенческая центральная библиотека им. Н.М.Языкова», МКУК «Карсунский художественно - краеведческий музей», что способствует тесному сотрудничеству с данными организациями, направленному на развитие творческих и интеллектуальных способностей.

Физкультурно-оздоровительный центр «Триумф» является центром спортивной жизни поселка, на базе центра проводятся различные соревнования с участием студентов техникума, а также ведутся тренировки по легкой атлетике, борьбе, плаванию, минифутболу. Организована работа тренажерного зала и бассейна. Более 30% студентов посещают ФОЦ разово, так же и регулярно, что благоприятно сказывается на здоровье студентов и преподавателей.

ОГБПОУ «Карсунский медицинский техникум» расположен в р.п.Карсун усиливает конкуренцию между образовательными учреждениями за абитуриентов.

Экономическая и культурная жизнь поселка не стоит на месте, проводится реконструкция центральной парковой части исторического поселения Карсун, появляются новые рабочие места как в сфере услуг, так и на производствах. При поддержке государства увеличилось количество индивидуальных предпринимателей и самозанятых.

Определение своего круга социальных партнеров и путей сотрудничества с ними можно рассматривать как дополнительный ресурс управления, ресурс развития профессионального образовательного учреждения. Для этого необходимо вести поиски новых форм сотрудничества, производить тщательный анализ и отбор наиболее полезных и эффективных связей.

Социальное партнерство обеспечит развитие образовательной организации.

Сегодня социальное партнёрство становится экономически значимой сферой образования. Построенное на принципах взаимной заинтересованности сторон, добровольности принятия ими обязательств и ответственности за результат деятельности, оно становится неотъемлемой частью отношений образовательной организации и социума.

Таким образом, в качестве социальных партнеров техникума выступают:

1) родители, которые являются активными участниками образовательного

процесса, имеют полномочия в управлении техникума, более 90% родителей принимают активное участие в воспитании своих детей;

2) промышленные предприятия, малый и средний бизнес в качестве работодателей, заключено 43 соглашений о сотрудничестве;

3) бюджетные организации, образовательные организации, общественные организации, являются отличными площадками для всестороннего развития и обучения студентов.

В данном контексте выступают отношения, складывающиеся между партнерами в ходе реализации совместной деятельности, которые позволяют улучшить подготовку к итоговой аттестации, реализовать совместные проекты, пополнить материальные ресурсы техникума, организовать культурно-досуговую деятельность.

В первую очередь заключены соглашения о сотрудничестве с организациями, расположенными в непосредственной близости от техникума, на территории Карсунского района.

Носителем социального заказа на подготовку профессионала является работодатель, а потому он определяет, чему учить будущего профессионала. Отечественное профессиональное образование должно встраиваться в этот тренд, в его рамках обучающийся должен иметь возможность стать в позицию заказчика на свое образование. Это базовая предпосылка становления профессионального образования инновационного типа.

Образование является основным средством становления личности, так как обучающиеся большую часть своего времени проводят в социокультурной среде образовательного учреждения, занимаясь учебным процессом, включая все его составляющие: информационное окружение, общение, досуг, уклад жизни студентов, предметно-пространственное окружение.

Задача обучения в техникуме состоит в сообщении знаний и в превращении их в инструмент творческого освоения мира, источник развития личности, а, качество личности, заключается в способности, опираясь на освоенный социальный опыт, самостоятельно решать проблемы в различных областях деятельности.

Современное общество нуждается в специалистах обладающих творческими способностями, мобильностью (способность к быстрой смене стратегии или тактики с учетом складывающихся обстоятельств), проявляющие активность, креативность (проявляется в творческой направленности, стремлении к созиданию нового, развитию творческих умений), коммуникативность (положительный эмоциональный настрой в процессе взаимодействия с другими людьми, толерантность), саморегуляция поведения (осмысление норм поведения и её коррекция).

Учебно-воспитательный процесс в техникуме является важным этапом, здесь происходит формирование личности будущего специалиста, который будет обладать профессиональными и общими компетенциями, который сможет реализовать себя в трудовой деятельности, независимо от

специальности, готового к трудностям и умеющего применять свои знания в различных сферах жизнедеятельности. На первом курсе, задача перед педагогическим коллективом заключается в формировании у студентов в первую очередь, нравственно-личностных качеств, а затем и формирование индивидуально-личностного результата.

Договора о сотрудничестве, заключенные с ООО КФ «Семеновна», ООО «Прогресс», индивидуальными предпринимателями, главами КФХ и др. направлены на организацию работы по трудоустройству студентов и организацию производственных практик на базе предприятий и хозяйств.

Договор о совместной деятельности по организации и проведению временного трудоустройства несовершеннолетних граждан в возрасте от 14 до 18 лет в свободное от учебы время с ОГКУ «Кадровый центр Ульяновской области» позволяет трудоустроить несовершеннолетних студентов техникума.

Договор об оказании медицинских услуг с ГУЗ «Карсунская районная больница им. врача В.И.Фиошина» направлен на сохранение здоровья студентов и слушателей.

В техникуме реализуются программы дополнительного образования на основании Договора о сетевой форме реализации дополнительных общеобразовательных общеразвивающих программ с МБОУ «Карсунская средняя школа» по программам спортивной, технической патриотической направленности.

Образовательное учреждение является открыто функционирующей системой, охотно взаимодействующей с внешней средой. При этом влияние этой среды с каждым годом становится все более ощутимым.

Сегодня об образовании говорят, как о сфере услуг, употребляя такие понятия, как конкурентоспособность, образовательная услуга, сегмент рынка, маркетинговые исследования, социальное партнёрство. Новые социально-экономические условия в нашей стране требуют и новых форм управления, координации, сотрудничества. Проблема поиска ресурсов сегодня становится для некоторых образовательных учреждений непосильной задачей, что приводит к их реорганизации и даже закрытию. Особенно остро она ощущается в дополнительном образовании, т.к. от ее решения зависит финансовое обеспечение учреждения, его жизнеспособность и конкурентоспособность на современном рынке образовательных услуг.

Уровень качества образования в техникуме повышается с каждым годом, второй год студенты по профессии «Повар, кондитер» успешно сдают демонстрационный экзамен, так же являются призерами регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенциям «Кондитерское дело», «Сварочные технологии».

В районе растет спрос на высококвалифицированные кадры, преподаватели и мастера производственного обучения активно работают по совершенствованию подготовки выпускников по профессиям и специальностям, но возникает угроза оттока педагогических кадров.

Материально техническая база техникума немного улучшается, ремонтируются учебные корпуса и общежитие, приобретается новое оборудование для мастерских и кабинетов.

Кроме партнерских отношений с работодателями, Техникум взаимодействует с общественностью, центром занятости населения, другими образовательными учреждениями, родителями, центром социальной поддержки населения, общеобразовательными школами в плане профориентационной работы. Значимая роль отводится средствам массовой информации, через которые учебное заведение информирует внешнюю среду и потребителей образовательных услуг о своей деятельности, достигнутых результатах и перспективах развития.

## **2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности**

**Воспитательный модуль** — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

**Основными модулями являются:**

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

**Дополнительные модули:**

Волонтерство и добровольчество.

**Основные модули.**

**Модуль «Образовательная деятельность»**

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин

и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач

для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и

задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на

аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений,

высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- применение интерактивных форм учебной работы — интеллектуальных, стимулирующих познавательную мотивацию, игровых методик, дискуссий, дающих возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы,

которая учит строить отношения и действовать в команде, способствует развитию

критического мышления;

- включение учителями в рабочие программы учебных предметов, курсов, модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;

- выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие

на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания; реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных

фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и

престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о

семейных трудовых династиях;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых

проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

- организация и проведение экскурсий (в музеи, на предприятия).

### **Модуль «Кураторство» (классное руководство)**

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

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

- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах

- обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом;
- помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
  - работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
  - планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

### **Модуль «Наставничество»**

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия»**

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;
- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и

развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

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

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

- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

### **Модуль «Самоуправление»**

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;

- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по профессии/специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

**Модуль «Профилактика и безопасность»** Разработка и реализация программы профилактической направленности, реализуемые образовательной организацией, реализующей программы СПО, состоящая из блоков:

#### **1. Блок: «Взаимодействие со студентами»**

Профилактика правонарушений

Профилактика алкоголизма

Профилактика табакокурения

Профилактика наркомании

Профилактика буллинга

Противодействие экстремизма

Противодействие терроризма

Профилактики и коррекция деструктивного поведения

Противодействие радикальных взглядов

Медиабезопасность

Безопасность дорожного движения

Пожарная безопасность

Профилактика половой неприкосновенности

Профилактика коррупции

2.Блок: «Взаимодействие с педагогическими работниками Техникума»

3.Блок: «Взаимодействие с администрацией Техникума»

4.Блок: «Взаимодействие с внешними организациями»

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

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

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

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

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

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

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

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

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

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

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих,

педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

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

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиада профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

### **Дополнительные модули:**

#### **Модуль «Волонтерство и добровольчество»**

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**

- 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, способствующих 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 (сбор гуманитарной помощи и т.д.);

**зооволонтерство**

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

## РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

### 3.1 Кадровое обеспечение

Кадровое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

|   |   |
|---|---|
| Директор Техникума                                    | Осуществляет контроль за организацией воспитательной работы в Техникуме   |
| Заместитель директора по учебно-воспитательной работе | Координирует деятельность по реализации программы воспитания;<br>Осуществляет мотивацию, организацию и контроль воспитательной работы;<br>Организует и контролирует работы классных руководителей;<br>Контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся;<br>Осуществляет информационно-просветительскую функцию;<br>Контролирует занятость обучающихся во внеурочное время |
| Советник  | Организовывает мероприятия совместно с детскими и   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>молодежными организациями;</p> <p>Организовывает внеурочную деятельность обучающихся;</p> <p>Поддерживает социальные инициативы</p>  |
| Руководитель физического воспитания           | <p>Организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактикой заболеваний;</p> <p>Организует работу Студенческого спортивного клуба;</p> <p>Организует участие обучающихся в спортивных мероприятиях</p>   |
| Педагог-организатор ОБЗР                      | <p>Обучает безопасности студентов и слушателей (в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов);</p> <p>Организует мероприятия военно-патриотической направленности, ГО;</p> <p>Оказывает помощь военкомату</p>   |
| Социальный педагог                            | <p>Организует различные виды социально значимой деятельности обучающихся (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами);</p> <p>Организует работу с семьями обучающихся;</p> <p>Организует профилактическую работу в Техникуме с обучающимися (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами) и родителями;</p> <p>Проводит диагностику и прогнозирование</p>  |
| Педагог-психолог                              | <p>Организует работу по адаптации и социализации обучающихся (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами);</p> <p>Способствует психологическому развитию обучающихся (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами);</p> <p>Планирует, организует и проводит диагностические, профилактические и коррекционные мероприятия направленные на поддержание восстановление психического здоровья отдельных обучающихся (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами) и коллектива</p> |
| Специалист по развитию студенческих инициатив | <p>Осуществляет вовлечение обучающихся в проектную деятельность;</p> <p>Организовывает участие и сопровождение реализации студенческих проектов;</p> <p>Выявляет новые студенческие инициативы;</p> <p>Консультирует обучающихся по вопросам организации студенческих мероприятий</p>   |
| Воспитатель (общежития)                       | <p>Осуществляет воспитательную функцию в общежитии Техникума (с обучающимися, проживающими в общежитии, в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами)</p>   |
| Классный руководитель                         | <p>Осуществляет воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную консультативную функции с обучающимися</p>   |

|               |  |
|---------------|--|
|               | (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами)   |
| Преподаватели | Реализуют воспитательную составляющую на учебном занятии. Проводят внеклассные мероприятия по общеобразовательным и профессиональным дисциплинам с обучающимися (в том числе с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами) |

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов и должностными инструкциями. Также привлекаются социальные партнёры, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях соглашений о сотрудничестве.

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом и включает в себя:

Акты федерального уровня:

- Конституция Российской Федерации;
- Конвенция о правах ребёнка;
- Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» (со всеми изменениями и дополнениями);
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования;
- Распоряжение Правительства РФ № 1618-р от 25.08.2014 «Об утверждении Концепции государственной семейной политики в РФ на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2017 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;
- Стратегию 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;
- Стратегия противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации до 2025 года, утвержденная Президентом Российской Федерации 28.11.2014 № Пр-2753;
- Распоряжение Правительства РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Концепция развития добровольчества (волонтерства) в Российской Федерации до 2026 года, утверждена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2018 г. №2950;
- Указ Президента РФ от 10.05.2017 № 203 «О Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации на 2017–2030 годы»;

- Указ Президента РФ от 19.04.2017 № 176 «О Стратегии экологической безопасности Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Национальный проект «Образование», утвержден решением президиума Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам от 24 декабря 2018 года;
- Федеральный Закон от 24.06.1999 N 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» от 21.12.1996 N 159-ФЗ (последняя редакция);
- Федеральный закон от 30 марта 1995 г. № 38-ФЗ «О предупреждении распространения в Российской Федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекция);
- Федеральный закон № 124-ФЗ от 24.07. 1998 г. «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации»;
- [Федеральный закон "Об охране окружающей среды" N 7-ФЗ;](#)
- Федеральный закон от 14 марта 1995 г. N 33-ФЗ "Об особо охраняемых природных территориях" (с изменениями и дополнениями);
- Указ Президента Российской Федерации от 06.04.2006 г. №325 «О мерах государственной поддержки талантливой молодежи»;
- Указ Президента РФ от 19 декабря 2012 г. N 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»
- Стратегия национальной безопасности Российской Федерации, Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400;
- Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей, Указ Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762;
- Указ Президента РФ от 7 мая 2024 г. №309 «О национальных целях развития РФ на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года».

Акты регионального уровня:

- Постановление Правительства Ульяновской области от 28.01.2014 г. № 19-П «О случаях и порядке назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся за счет бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области, нормативах и правилах для формирования стипендиального фонда за счет бюджетных ассигнований областного бюджета Ульяновской области» (с изменениями на 15.02.2017 г.)
- Стратегия социально-экономического развития Ульяновской области до

2030 года;

- Постановление Правительства Ульяновской области от 14.11.2019 №26/575-П, «Об утверждении государственной Программы Ульяновской области обеспечения правопорядка и безопасности жизнедеятельности на территории Ульяновской области»;

- Распоряжение Губернатора Ульяновской области Морозова С.И. от 13.12.2013 г. № 476-р «О проведении единого дня профилактики правонарушений на территории Ульяновской области»;

- Программа «Занятость»;

- Программа «Подросток».

**Внутренние нормативные акты:**

| <b>№</b> | <b>Наименование локального акта</b>  |
|----------|--|
| 1.       | Правила пользования библиотекой  |
| 2.       | Положение о спортивном студенческом клубе областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Карсунский технологический техникум»                                 |
| 3.       | Положение о полном государственном обеспечении и дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из их числа                          |
| 4.       | Положение об общественном центре гражданско-патриотического воспитания студенческой молодежи «Волонтеры Победы»  |
| 5.       | Положение о социально-психолого-педагогической службе областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Карсунский технологический техникум»                     |
| 6.       | Положение о комиссии по предоставлению или об отказе в предоставлении денежной компенсации расходов на оплату питания отдельных категорий обучающихся в ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум» |
| 7.       | Положение о постановке на внутренний профилактический учет   |
| 8.       | Положение о Совете профилактики правонарушений   |
| 9.       | Положение о библиотеке   |
| 10.      | Положение о музее  |
| 11.      | Положение об антикоррупционной политике областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Карсунский технологический техникум»                                   |

|     |  |
|-----|--|
| 12. | Положение об организации горячего питания в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Карсунский технологический техникум»  |
| 13. | Положение об организации и осуществлению образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования                         |
| 14. | Положение об организации социально-психологического тестирования обучающихся   |
| 15. | Положение о защите конфиденциальной информации при проведении социально-психологического тестирования  |
| 16. | Положение о практической подготовке обучающихся  |
| 17. | Положение о службе содействия трудоустройству выпускников  |
| 18. | Правила внутреннего распорядка обучающихся в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Карсунский технологический техникум» |
| 19. | Положение об официальном сайте областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Карсунский технологический техникум»          |
| 20. | Положение о классном руководителе  |
| 21. | Положение о медицентре «Взгляд»  |
| 22. | Положение об общежитии   |
| 23. | Правила внутреннего распорядка в общежитии ОГБПОУ КаТТ   |
| 24. | Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеразвивающим программам в ОГБПОУ КаТТ                                   |
| 25. | Положение о стипендиальном обеспечении обучающихся в ОГБПОУ КаТТ   |
| 26. | Положение о портфолио студентов ОГБПОУ КаТТ  |
| 27. | Положение о службе примирения в ОГБПОУ КаТТ  |

### **3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями**

В Техникуме создаются особые условия для работы с обучающимися имеющими особые образовательные потребности — обучающиеся инвалидностью, с ОВЗ, из социально уязвимых групп (воспитанники детских домов, обучающиеся из семей мигрантов, билингвы и др.), одарённые, с отклоняющимся поведением.

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми

образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной адаптации и интеграции;
- формирование доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений;
- построение воспитательной деятельности с учетом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося;
- полноценное включение обучающихся во внеурочную деятельность.

В системе организации воспитательной деятельности в Техникуме с данными категориями обучающихся, имеющих особые образовательные потребности устанавливается сотрудничество преподавателей, классного руководителя, педагога-психолога, социального педагога, родителей (законных представителей) обучающихся с целью успешной социально-педагогической адаптации обучающихся этих категорий к условиям обучения в Техникуме. Создаются безопасные условия для формирования доброжелательного отношения к обучающимся и их семьям со стороны всех участников образовательных отношений.

Воспитательную работу необходимо строить с учетом индивидуальных особенностей и возможностей каждого обучающегося (приобщение к участию в различных сообществах) и осуществлять психолого-педагогическую поддержку семей обучающихся, способствующую повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности (индивидуальные и групповые консультации педагога-психолога, социального педагога и т.п.).

Для формирования личности подростка с особыми образовательными потребностями необходимо использовать адекватные возрасту физическому и психическому состоянию методы воспитания (тренинги, консультации педагога-психолога, социального педагога).

Воспитательная работа направлена на создание оптимальных условий совместного воспитания и обучения, обучающихся с особыми образовательными потребностями с использованием адекватных вспомогательных средств, и педагогических приемов, организацией совместных форм работы с педагогом-психологом и другими специалистами образовательной организации.

#### **3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной

жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

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

- публичности, открытости и поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);

- соответствия процедур награждения укладу образовательной организации;

- прозрачности правил поощрения (наличие положения о награждениях, неукоснительное следование порядку, зафиксированному в этом документе, соблюдение справедливости при выдвижении кандидатур);

- регулирование частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и т.п.);

- сочетание индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград дает возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);

- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, их представителей (с учетом наличия студенческого самоуправления), сторонних организаций, их статусных представителей;

- дифференцированность поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

2. Формы поощрения проявлений активной жизненной позиции обучающихся и социальной успешности (формы могут быть изменены, их состав расширен):

- выдвижение на доску почета (по итогам учебного года);

- предоставления права поднять флаг РФ на торжественных мероприятиях;

- предоставления права предоставлять техникум на конференциях, собраниях, слетах и иных мероприятиях;

- выдвижение кандидатур на благодарности Департамента профессионального образования Министерства просвещения и воспитания Ульяновской области;

- выдвижение кандидатур на благодарности Главы администрации муниципального образования «Карсунский район» Ульяновской области;

- объявление благодарности, награждение грамотой от лица директора Техникума.

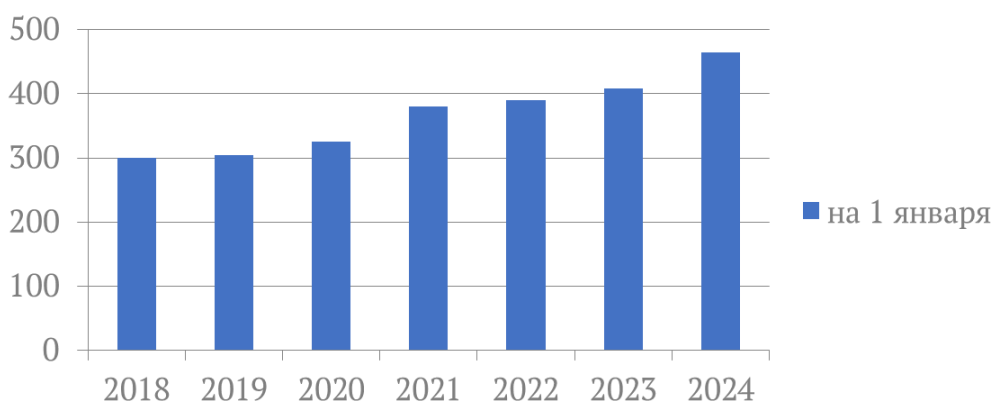
### **3.5 Анализ воспитательного процесса**

**Анализ условий воспитательной деятельности за 2023-2024 учебный год.**

На 01 января 2024 года контингент обучающихся составил 419 человек, что на 11 человек больше, чем в аналогичном периоде прошлого года (408 человек).

Из них: очное бюджет – 321, что на 3 человека меньше (324 человека);  
 очное внебюджет – 20 человек, что на 5 человек меньше (25 человек);  
 заочное внебюджет – 78 человек, что на 19 человек больше, чем в аналогичном периоде прошлого года (59 человек).

**Численность обучающихся по годам**



Численность обучающихся увеличивается, начиная с 2019 года.

Контингент студентов ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум»

| Направление<br>специальности, профессии |  | Контингент по формам обучения |               |         |               |
|---|--|-------------------------------|---------------|---------|---------------|
|   |  | очное                         |               | заочное |               |
| Код                                     | Наименование   | бюджет                        | вне<br>бюджет | бюджет  | вне<br>бюджет |
| 35.02.07                                | Механизация сельского хозяйства                                      | 22                            | 0             | 0       | 0             |
| 35.02.16                                | Эксплуатация и ремонт<br>сельскохозяйственной техники                | 63                            | 0             | 0       | 0             |
| 40.02.01                                | Право и организация социального<br>обеспечения                       | 50                            | 20            | 0       | 78            |
| 43.01.09                                | Повар, кондитер  | 75                            | 0             | 0       | 0             |
| 15.01.05                                | Сварщик (ручной и частично<br>механизированной сварки<br>(наплавки)) | 64                            | 0             | 0       | 0             |
| 19727                                   | Штукатур   | 27                            | 0             | 0       | 0             |
| 16675                                   | Повар  | 20                            | 0             | 0       | 0             |

Квалификационный уровень административных и педагогических работников с высшим профессиональным образованием составляет – 60%.

Укомплектованность штата техникума составляет 98%. Все преподаватели имеют высшее, среднее профессиональное образование.

Соответствие базового образования административных и педагогических работников преподаваемым дисциплинам (предметам) – 100%. Преподаватели специальных дисциплин (профессионального цикла) имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

В воспитательную службу Техникума входят 12 специалистов:

заместитель директора по учебно-воспитательной работе, специалист по поддержке студенческих инициатив, советник директора по воспитанию, педагог-психолог, библиотекарь, педагог-организатор ОБЖ, руководитель физического воспитания, социальные педагоги, воспитатели общежития и классные руководители 19 учебных групп.

В Техникуме сложилась целостная система воспитания и обучения, создающая условия для активной жизнедеятельности студентов, их самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, социально-культурном и нравственном развитии.

### **Анализ состояния воспитательной деятельности.**

В среднем по техникуму по результатам работы можно отметить, что успеваемость составляет 93%, что на 12% выше аналогичного периода прошлого года. Качество знаний - 30%, что на 2% ниже показателей прошлого года.

Увеличилось количество участников среди студентов и преподавателей в различных конкурсах муниципального, регионального и всероссийского уровней. Активных студентов, принимающих участие в мероприятиях художественно-эстетической направленности 46 человек, спортивной направленности – 59, технической направленности - 39, интеллектуальной направленности – 51, патриотической направленности - 33. Всего более 200 студентов, что выше прошлогодних показателей на 25%.

Укомплектованность штата техникума составляет 98%. Все преподаватели имеют высшее, среднее профессиональное образование.

Квалификационный уровень административных и педагогических работников с высшим профессиональным образованием составляет – 60 %.

Соответствие базового образования административных и педагогических работников преподаваемым дисциплинам (предметам) – 100 %. Преподаватели специальных дисциплин (профессионального цикла) имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

За 2023 – 2024 учебный год повысили свою квалификацию 29 человек, из них: КПК – 27 чел., переподготовка - 2 чел.

В целях повышения уровня профессиональной подготовки и интереса обучающихся к осваиваемой профессии, развития их творческой активности, традиционно на протяжении нескольких лет проводятся внутритехникумовские и областные конкурсы профессионального мастерства по профессиям «Повар, кондитер», «Сварщик» специальностям «Механизация сельского хозяйства», «Право и организация социального обеспечения», в которых наши обучающиеся принимают активное участие.

В ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум» активно осваиваются инновационные подходы к организации учебной и производственной практики. По данной теме проводятся курсы повышения

квалификации для мастеров производственного обучения на базе ИПК ПРО г. Ульяновска. Организация стажировок мастеров и преподавателей профессиональных дисциплин техникума на предприятиях в целях актуализации практических навыков педагогов, знакомства с новыми технологиями и оборудованием. В 2021-2022 учебном году все мастера производственного обучения прошли курсы повышения квалификации на «Эксперта демонстрационного экзамена» по стандартам WSR, и экспертов на чемпионатах «Абилимпикс».

В настоящее время техникум тесно сотрудничает с предприятиями и организациями, как работодателями, по вопросам трудоустройства выпускников и прохождения практик обучающимися.

Взаимодействие с работодателями начинается с установления ими требований к стандартам деятельности с целью выявления реальных перспективных требований отрасли к различным категориям работников. Образовательному учреждению важно знать о том, для каких конкретных видов работ профессиональной деятельности необходимо осуществлять подготовку выпускников.

Осуществляется активное участие работодателей в формировании контрольных цифр приёма, проведение про ориентационные работы среди учреждений образования, работников предприятий.

Предусматривается заключение договоров с предприятиями, ОГБПОУ «Карсунский технологическим техникумом» на предмет целевой подготовки с указанием мест, видов практик, размера зарплаты в период прохождения практик, должности, которая будет предоставлена обучающимся по окончании образовательного учреждения.

Работодатели взаимодействуют с обучающимися весь период их обучения в ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум».

Ежегодно заключаются договора и оформляются письма-заявки на прохождение производственной практики, выполнение практических работ с использованием высокотехнологичного оборудования на предприятиях, организациях и КФХ.

Анализ внутренней среды техникума в образовательной деятельности показал сильные стороны: широкий спектр направлений подготовки кадров, наличие программ дополнительного образования, достаточно высокий уровень подготовки выпускников. Слабыми сторонами являются недостаточное использование современных систем оценки знаний студентов, количественный и качественный рост конкурентов в области подготовки кадров (наличие ПОУ ведущих подготовку по направлениям подготовки техникума).

В инновационной деятельности в течении учебного года были подготовлены 3 проектов для участия в конкурсах грантов, с привлечением молодых специалистов техникума.

Сильные стороны в материально-техническом оснащении являются: увеличение финансирования, оборудование лабораторий в рамках

дополнительного образования несовершеннолетних студентов, в тоже время износ оборудования по 2 видам направления подготовки.

Коллектив техникума активно работает над созданием условий развития личности, личностного потенциала, сохранения здоровья и качества обучения, подготовки специалистов в системах профессионального образования, к которым относятся:

1) активная позиция личности студентов в образовательном процессе, стремление к саморазвитию, самореализации, самообразованию на основе самопознания;

2) эффективность образовательного процесса, обеспечиваемая педагогом;

3) создание творческой образовательной среды, где личность активна и ей предоставлена свобода действий и деятельности в предметных областях знаний;

4) применение информационных технологий, дидактических, программно-методических средств обучения, в т.ч. электронных учебников, комплексов;

5) реализация в образовательном процессе принципов здоровьесбережения.

В ходе анализа выявлены следующие воспитательные проблемы:

1) Слабо развито самоуправление в техникуме;

2) Недостаточное количество мероприятий, способствующих раскрытию творческого потенциала студентов.

3) Формальное отношение некоторых классных руководителей к своим должностным обязанностям, отсутствие системы в работе;

4) Формализм в выборе форм воспитательной работы.

### **Эффективность целеполагания и планирования воспитательной работы в прошедшем учебном году.**

Воспитательная работа в техникуме осуществляется в соответствии с Программой профессионального воспитания и социализации студентов и слушателей областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Карсунский технологический техникум» на 2020 - 2025 гг. и состоит из портфелей проектов по направлениям:

-Профессионально – ориентирующее воспитание;

-Гражданско – патриотическое воспитание;

-Спортивное и здоровье – ориентирующее воспитание;

-Экологическое воспитание;

-Культурно – творческое воспитание;

-Бизнес- ориентирующее воспитание;

-Студенческое самоуправление;

-Профилактика правонарушений;

-Трудности социализации студентов;

-Поверь в себя.

Для повышения эффективности процесса социализации и самореализации

обучающихся ОГБПОУ КаТТ воспитательное пространство структурировано по этапам социализации и согласованности развития сферной деятельности:

1 курс - адаптация к техникуму, к новым условиям, создание сплоченного сообщества, адаптация личности в сообществе техникума;

2 - 3 курс - создание психолого-педагогических условий для самоутверждения, самореализации личности в сообществах разного уровня, проявления у обучающихся внутренней активности с целью расширения их социального и профессионального опыта;

4 курс - создание условий для побуждения обучающихся к осмыслению себя, реального состояния жизни и учебы, имеющихся результатов и достижений, к определению ближних и дальних перспектив, принятию ответственности за свою жизнь.

Воспитательная работа направлена на решение следующих приоритетных задач:

- Формирование у студентов гражданского и патриотического сознания, причастности и ответственности за судьбу Отечества, готовности к выполнению конституционных обязанностей путем вовлечения в работу тематических клубов, объединений;

- Развитие у студентов ценностного отношения к сохранению и укреплению собственного здоровья, физическому развитию, культуры здорового образа жизни, экологической культуры путем вовлечения в волонтерскую работу и социально-значимую деятельность;

В течении учебного года была организована следующая работа:

- «Организация гражданско-патриотической работы со студентами в рамках месячника героико-патриотической и оборонно-массовой работы посвященного Дню защитника Отечества (педагог – организатор ОБЖ);

- «Создание условий жизнедеятельности студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей: социально-трудова адаптация» (социальный педагог);

- «Профилактика суицидального поведения детей и подростков в ОГБПОУ КаТТ» (педагог-психолог).

Были проведены методические объединения классных руководителей по следующим вопросам:

- Суицидальные риски – риски для жизни и здоровья детей – подростков: причины, особенности, профилактика (педагог - психолог);

- Организация мероприятий в рамках месячника по безопасности (педагог – организатор ОБЖ);

- Организация «Декады инвалидов» (социальный педагог);

- Организации месячника героико-патриотической и оборонно-массовой работы со студентами техникума (январь, февраль – педагог – организатор ОБЖ);

- Организация областного месячника здорового образа жизни (март, руководитель физического воспитания);

По состоянию на 01.04.2024 в техникуме 416 обучающихся, из них: детей-сирот – 43 обучающихся, детей-инвалидов – 19 чел., обучающихся из многодетных семей – 124 чел., обучающихся из малообеспеченных семей – 113 чел., иногородних – чел. На учете в ОПДН состоит – 5 чел., СОП – 3 чел., на внутреннем учете – 6 чел.; проживают в общежитии 105 чел. Данные категории обучающихся социально защищены. Все они учатся на бюджетной (внебюджетные сироты тоже теперь в числе 100) основе. Им осуществляются компенсационные выплаты на питание, приобретение сезонной одежды, компенсация по выпуску, назначаются и выплачиваются государственные социальные стипендии. Сравнительный анализ показан в таблице

Таблица. Социальный паспорт обучающихся техникума за последние 4 учебных года (на 1 января учебного года):

| №  | Наименование показателя                     | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 | 2023-2024 |
|----|---|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1  | Кол-во обучающихся                          | 373       | 401       | 402       | 419       |
| 2  | Дети-сироты                                 | 52        | 56        | 57        | 48        |
| 3  | Дети-инвалиды                               | 21        | 22        | 22        | 49        |
| 4  | Многодетные семьи                           | 75        | 79        | 85        | 87        |
| 5  | Малообеспеченные семьи                      | 55        | 57        | 70        | 76        |
| 6  | Иногородние                                 | 65        | 77        | 81        | 91        |
| 7  | Обучающиеся, состоящие на учете в КДН (СОП) | 10        | 9         | 5         | 3         |
| 8  | Обучающиеся, состоящие на учете в ОПДН      | 6         | 4         | 3         | 5         |
| 9  | Обучающиеся, состоящие на внутреннем учете  | 15        | 14        | 12        | 9         |
| 10 | Обучающиеся, проживающие в общежитии        | 89        | 90        | 92        | 98        |

В 2022-2023 учебном году наблюдается увеличение количества обучающихся, состоящих на профилактическом учете в ПДН МО МВД России, причиной является то, что обучающиеся поступившие в техникум уже состояли на профилактическом учете в ПДН МО МВД. Количество семей, состоящих на учете, как находящиеся в социально – опасном положении уменьшилось, так как в техникуме проводится профилактическая работа как с обучающимися, так и с их родителями на достаточно высоком уровне. Имеются недостатки в работе по профилактике управления дорожно-транспортными средствами, лицами, не достигшими 18 лет среди несовершеннолетних обучающихся.

Ежегодно, в техникуме с начала учебного года проводятся психологические исследования обучающихся нового набора, а также детей, попавших в «группу риска». Совместно с классными руководителями проводятся индивидуальные беседы, изучение климата в семье, адаптация первокурсников к новым условиям обучения и т.д. Основной диагностикой стало социально-психологическое тестирование, позволяющее кроме выявления предрасположенности ребенка к употреблению наркотических веществ, выявить факторы риска и факторы защиты. Полученные результаты позволяют помочь детям, испытывающим дезадаптацию, выявить частные проблемы – личности, семьи и обучения.

Кроме того, полученные данные обозначают психологическую проблему учебного года и позволяют скорректировать ведущее направление работы.

До конца 1 семестра каждого учебного года информационный банк данных пополняется результатами социометрических исследований, проводятся тренинговые занятия, индивидуальные беседы с обучающимися «группы риска».

Все проведенные мероприятия способствуют успешной адаптации у основной массы студентов, отдельным студентам, испытывающим дезадаптацию оказывается помощь, по результатам тестирования имеется достаточно полезная информация для классных руководителей и педагогов, позволяющая скорректировать учебные и воспитательные моменты.

Таким образом, вся коррекционная работа с вновь поступившим, достаточно сложным контингентом проводится в течение первого года обучения. Уже в конце первого курса можно наблюдать значительные позитивные изменения и в личностном плане, в плане учебной мотивации и самореализации. За последние годы в КаТТ сложилась своя модель психолого-педагогического сопровождения, которая отражает основные направления работы и помогает решать проблемные моменты, связанные со спецификой контингента обучающихся и самим процессом обучения. Эффективность проводимой работы подтверждают результаты опроса «Самооценка адаптации и общей удовлетворенности обучением».

По итогам проводимых опросов, самооценка процесса адаптации высокая, что свидетельствует об удовлетворенности процессом обучения. Обучающиеся достаточно часто испытывают чувство нужности и значимости, ощущают внимательное и поддерживающее отношение классных руководителей групп и педагогов, всегда имеют возможность проявить себя в интеллектуальной, творческой, спортивной и общественно-значимой деятельности, удовлетворены своевременной консультативной помощью специалистов социально-психолого-педагогической службы.

Но, несмотря на высокие общие оценки, в частности обнаруживается ряд сложностей: неудовлетворенность собой (своей внешностью, способностями, качествами); взаимоотношения с взрослыми (наличие недопонимания с педагогами, родителями); наличие интересов девиантного характера –

праздный и нездоровый образ жизни, низкая учебная мотивация, а в отдельных случаях и полное ее отсутствие. Можно сказать, что наиболее не приятные эмоции связаны у первокурсников с двумя аспектами учебы (и поделены между ними практически поровну) – необходимость соблюдать требования устава техникума, общение с одногруппниками и обучающимися старших курсов.

Перечисленные сложности успешно преодолеваются обучающимися с помощью педагогов-психологов, сопровождающих обучающихся в течение всего периода обучения и оказывающим своевременную и квалифицированную помощь.

Со студентами, состоящими на различных видах профилактического учета и с их родителями (законными представителями) систематически проводится профилактическая работа. Заместителем директора по УВР за отчетный период было проведено 37 профилактических бесед, работниками разных органов систем профилактики, в том числе инспектором ПДН и правоохранительными органами – 21 профилактическая беседа. Профилактическая воспитательная работа проводилась в разных направлениях с использованием различных организационных форм. Среди них:

- Профилактика правонарушений и преступлений;
- Дни права;
- профилактические беседы инспектора ПДН, сотрудников правоохранительных органов со студентами «группы риска» и состоящими на профилактическом учёте;
- посещение техникума сотрудниками ПДН, инспекторами ГИБДД с целью контроля и организации профилактической работы со студентами;
- профилактика злоупотребления психотропных веществ и алкогольных напитков;
- организация мероприятий с представителями здравоохранения, районной больницы;
- социально-психологическое тестирование и добровольное тестирование на употребление наркотических и ПАВ;
- индивидуальные консультации, профилактические беседы со студентами;
- профилактика дорожного травматизма и безопасности жизнедеятельности:
- заседания Совета профилактики правонарушений.

Воспитательная работа со студентами из категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также лицами из их числа, проводилась под руководством социальных педагогов, педагога – психолога, заместителя директора по УВР при содействии представителей органов опеки и попечительства, комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав, инспектора ПДН, а также классных руководителей.

За отчетный период со студентами данной категории проведены следующие тематические воспитательные мероприятия:

- встреча-знакомство с первокурсниками; - диспут по профилактике вредных привычек; - тренинг «Конфликты и пути их разрешения»;
- диспут «Здоровое питание - залог успеха»;
- тренинг «Откажись от курения»;
- профилактика дорожно – транспортных происшествий.

Социальными педагогами совместно с заместителем директора по УВР была подготовлена зимняя и летняя занятость студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей и студентов, состоящих на различных видах профилактического учета. По данному направлению в рамках программы профессионального воспитания и социализации студентов и слушателей в техникуме реализуется проект «Подросток» мероприятия, которого направлены на профилактику негативных проявлений в молодежной среде. Большое внимание в процессе воспитательной работы было уделено проблемам семейного воспитания.

Психолого-педагогическая работа со студентами техникума ведется под руководством педагога-психолога:

- индивидуальная диагностика (охвачено более 200 обучающихся);
- групповая диагностика (19 групп);
- консультации - индивидуально-коррекционные занятия (охвачено 37 обучающихся);
- групповые занятия (19 групп);
- просветительские беседы (19 групп).

Дальнейшее повышение качества профессионального образования в контексте воспитательной работы техникума связано с решением следующих задач:

- создание условий, необходимых для всестороннего развития, успешной социализации и эффективной самореализации студентов;
- активное использование социальных технологий для формирования общекультурных компетенций, навыков коллективной работы, ценностей профессионализма в молодёжной аудитории, развития творческих способностей будущих специалистов;
- совершенствование системы студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций;
- активное включение в образовательный процесс воспитательных, физкультурно-оздоровительных мероприятий, способствующих повышению мотивации студентов к физическому совершенствованию и поддержанию здорового образа жизни, а также мер, направленных на допризывную подготовку и военно-патриотическое воспитание студентов;
- психолого-педагогическая поддержка и социальная адаптация студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

Дальнейшее повышение качества профессионального образования в контексте воспитательной работы техникума связано с решением следующих задач:

- создание условий, необходимых для всестороннего развития, успешной социализации и эффективной самореализации студентов;
- активное использование социальных технологий для формирования общекультурных компетенций, навыков коллективной работы, ценностей профессионализма в молодёжной аудитории, развития творческих способностей будущих специалистов;
- совершенствование системы студенческого самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций;
- активное включение в образовательный процесс воспитательных, физкультурно-оздоровительных мероприятий, способствующих повышению мотивации студентов к физическому совершенствованию и поддержанию здорового образа жизни, а также мер, направленных на допризывную подготовку и военно-патриотическое воспитание студентов;
- психолого-педагогическая поддержка и социальная адаптация студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

С целью выявления и развития творческих способностей, интересов и талантов студентов, приобщения их к коллективному творчеству в рамках дополнительного образования и продуктивной досуговой деятельности проводятся внеурочные тематические и досуговые мероприятия техникума, групп. Традиционными стали мероприятия: День знаний, День мира, День учителя, День матери, День защитника Отечества, праздничный концерт к 8 Марта и т.д. Творчески одаренные подростки общительны и склонны к широким социальным контактам, поэтому педагогический коллектив имел установку от руководства включать их в активную общественную и творческую деятельность, тем более что они обычно показывают большую эмоциональную стабильность и достаточно спокойно относятся к критике и собственным ошибкам.

Обобщая вышесказанное, можно сделать вывод, что участие в творческих фестивалях и конкурсах наиболее благоприятно воздействует может оказать на развитие отдельной личности и коллектива.

В целом можно выделить личностные качества, позитивно и негативно влияющие на развитие одаренности:

- 1) позитивно влияют на становление одарённости - познавательная мотивация, развитый мотив достижения успеха, общая адекватная самооценка, низкий уровень тревожности, уверенность в себе, эмоциональная устойчивость;
- 2) негативно воздействуют на возможности реализации творческого потенциала студентов - несформированность мотивационной сферы, развитый мотив избегания неудач, заниженная или чрезмерно завышенная самооценка, повышенная чувствительность, высокий уровень тревожности, неуверенность в себе и своих способностях.

Поэтому при работе со студентами учитываются, что необходимым условием развития творческой одаренности является соблюдение принципов гуманистической психологии — безоценочности, принятия, безопасности,

поддержки.

Анализ показывает низкий уровень вовлеченности студентов в создание социальных проектов, которые можно было бы реализовать в техникуме и на территории поселка. Причины могут быть в отсутствии опыта преподавателей, как консультантов, планируем организовать методическую, консультативную группу из молодых преподавателей и студентов, для организации данной работы.

Увеличение количества волонтеров незначительное, по сравнению с прошлым годом, хотя востребованность в поселке существует, связано с тем что отсутствует явный лидер среди студентов, участников движения, работа проводится эпизодически. Планируется в следующем учебном году закрепить за данным направлением преподавателя, имеющего опыт работы по направлению.

### **Участие студентов в жизнедеятельности Техникума.**

Студенты и слушатели техникума занимаются в кружках и клубах, созданных на базе техникума. Для проведения внеурочной работы в техникуме существует и достаточно эффективно используется материально-техническая база, спортивный зала, тренажерный зал, 2 спортивные площадки, стрелковый тир, библиотека.

Тематические клубы и кружки:

1. Клуб-библиотека «Книжный ларец»;
2. ВПК «Патриот»;
3. «ЗД - моделирование»;
4. «АВТО-ПРОФИ»;
5. «Хозяюшка».

Спортивные секции:

1. Волейбол;
2. Настольный теннис (общезитие).

Всего занимаются в кружках и секциях более 85% студентов. Создан студенческий спортивный клуб, в котором проходят занятия и тренировки по волейболу, атлетической гимнастике, мини-футболу, настольному теннису. Привлекаем студентов к занятиям в вечернее время, внеурочное, что способствует организации досуга и формированию навыков ЗОЖ.

По сравнению с прошлым учебным годом возросло количество участников мероприятий среди студентов на 25%, это объясняется заинтересованностью студентов в получении дифференцированной стипендии, а также желании заявить о себе, о своих талантах и возможностях в различных сферах деятельности.

### **Работа органов самоуправления.**

Неотъемлемой частью системы управления воспитательным процессом является студенческое самоуправление, которое выполняет важнейшие

функции организации студенческой жизни.

Главной целью студенческого самоуправления является воспитание у студентов гражданской активности, творческого отношения к учебе, общественной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов. Наиболее актуальными задачами, на которых сконцентрировано студенческое самоуправление, являются:

1. Создание условий реализации творческой активности студента в учебно-познавательном и культурном отношениях.

2. Создание действующей модели студенческого самоуправления с соответствующими реальными правами, возможностями и ответственностью.

3. Стимулирование социальной активности студентов.

4. Повышение роли студентов в организации учебной и воспитательной работы в жизни техникума.

5. Создание оптимальных условий для учебной и внеучебной деятельности студентов в соответствии с их реальными потребностями.

6. Организация эффективного взаимодействия между студентами, преподавательским коллективом и администрацией техникума.

7. Развитие волонтерства и добровольчества.

8. Гражданско-патриотическое воспитание.

В 2023 году произошла частичная ротация педагогических кадров, была введена должность Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, что привело к усовершенствованию взаимодействия с молодежью и студентами.

На постоянной основе функционируют органы студенческого самоуправления в разных направлениях. Поддерживается положительная динамика в поддержке запросов студентов.

В декабре 2023 года в техникуме создана первичная ячейка РДДМ.

В рамках волонтерской деятельности охвачено более 20% студентов техникума. Ребята занимаются не только событийным волонтерством, но также им интересны вопросы экологии, патриотизма, помощь нуждающимся и многое другое.

Студенты умело сочетают учебу и общественную работу, занимаются спортом и являются наглядным примером для всех студентов техникума. Активность студенческого совета постоянно отмечается почетными грамотами за активный вклад в реализацию молодежной политики администрацией МО «Карсунский район».

Для того, чтобы самоуправление постоянно развивалось и совершенствовалось, ему надо учить и учиться, поэтому педагогический коллектив техникума оказывает органам ученического самоуправления постоянную педагогическую поддержку. Сегодня важно говорить не только о формировании лидерских умений и навыков, но и о характере лидерства. Современные подростки оказались не в лучшей ситуации. Природа социальной активности, закономерно присущая подросткам, не всегда находит своей

позитивной реализации. Готовность действовать в социально значимом пространстве зачастую остается невостребованной. Следствием этого становится резкое снижение интереса к другим людям, отсутствие социально значимых умений взаимодействия сотрудничества и партнерства, социальный инфантилизм.

Всего за период учебного года в рамках воспитательных процессов проводится более 200 мероприятий разной направленности, в том числе классные часы, встречи, круглые столы, квизы, интеллектуальные игры и многое другое.

Обучающиеся участвуют в проведении благотворительных акций, активно участвуют в акции «Шефы», «Мы вместе», «Георгиевская лента», «Свеча памяти», «Письмо солдату», «Тепло для Героя».

Организация добровольческих молодежных движений, участие в городских акциях, активное участие в экологических субботниках, участие в программах и проектах, проводимых Министерством просвещения и воспитания Ульяновской области, а также Министерством молодежного развития Ульяновской области.

На территории техникума студентами активно продвигается медиа-информационная работа. Количество подписчиков в социальных сетях выросло на 15 % по сравнению с аналогичным периодом прошлого года (ВКонтакте).

В марте 2023 года поданы 4 грантовые заявки на получение субсидирования из федерального бюджета юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям на организацию и проведение проектной активности, направленной на воспитание, развитие и самореализацию детей и молодежи, организацию досуга детей и молодежи от Движения Первых, а также через портал «Росмолодёжь».

В финале конкурса авторских молодёжных патриотических проектов «Дорогу молодым!» заняли 3 место.

Вывод: сложившаяся в техникуме система воспитательной работы способствует формированию социально-значимой, социально-адаптированной личности, что отвечает требованиям государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Полученные результаты демонстрируют эффективность работы педагогического коллектива по адаптации обучающихся первого курса к обучению в ОГБПОУ КаТТ, созданию благоприятной и комфортной образовательной и воспитательной среды. Воспитательная работа ведется в тесной взаимосвязи с учебным процессом планомерно и систематично, согласно ежегодному плану воспитательной деятельности техникума.

### **Организация и эффективность воспитательного процесса в Техникуме.**

Для развития потенциальных возможностей студентов, их интеллектуальных, профессиональных, творческих способностей, которые характеризуют конкурентоспособность специалистов, необходимо создание

творческой образовательной среды. Такая среда может быть создана в первую очередь в отдельных предметных областях педагогами-профессионалами, которые в своей педагогической деятельности опираются на личностно-ориентированный, контекстно-компетентный подходы в обучении.

Следует отметить, что изменение функций педагога и студентов возможно, если педагог разрабатывает такой дидактический материал, применяет такие методы, технологии его реализации в образовательном процессе и систему контроля, которые обеспечивают активную самостоятельную познавательную деятельность студентов исследовательского, проектного, творческого характера. К ним можно отнести учебно-методические комплексы (УМК), в том числе автоматизированные у наиболее одаренных студентов интерес к творческой деятельности в техникуме в дальнейшем перерастает в способность к ее применению и в профессиональной деятельности, становится личной потребностью и может достигать уровня изобретательства, проявление новаторских качеств. На уроках МДК обращается особое внимание на внедрение проектной методики, которая предполагает в работе обучающихся над конкретным проектом постановку проблемы, формулировку гипотезы, выбора средств решения и проверку ее доказательности, грамотного оформления результатов.

Воспитательная работа, проводимая согласно Календарного плана воспитательной работы ОГБПОУ КаТТ на 2023-2024 уч. год была выполнена на 95%, с учетом внесенных изменений. Студенты пожелали, чтобы в техникуме проводились традиционные мероприятия ежегодно, такие как «День студента», «Новогодний вечер», «23 февраля», «8 марта», «Студенческая Осень» и т.д.

### **Взаимодействие с педагогическим коллективом.**

На повышение качества обучения и усвоения материала в существенной степени влияют взаимоотношения педагога со студентом, которые определяются педагогическим стилем. Вопросы взаимодействия внутри педагогического коллектива, взаимодействия со студентами рассматривались неоднократно на заседаниях цикловых комиссий, в том числе цикловой комиссии классных руководителей. О поддержке студентов и создании ситуации успеха, для успешного освоения программы обучения и развития творческих способностей студентов говорилось и на педагогических советах техникума.

В техникуме к интерактивным методам в образовательном процессе усиливается интерес. Использование презентаций посредством мультимедийных проекторов, «интерактивных досок» - это современные веяния, свидетельствующие о том, что и преподаватели шагают в ногу со временем. Кроме того, процесс обучения делается более легким, материал воспринимается ярче.

За прошедший год в техникуме проведено 22 открытых урока и 5 открытых классных часа. Наиболее результативными были те мероприятия, где

принимали активное участие непосредственно студенты, разрабатывали, организовывали, оформляли и вели данные мероприятия. Преподавателям в начале года была дана установка «использовать потенциал студентов».

При работе кружков, секций и клубов по интересам не возникало проблем по взаимодействию студентов и руководителей, т.к. взаимоотношения строились на взаимоуважении, стремлении раскрыть и совершенствовать способности, желании показать результаты обучения.

### **Взаимодействие с семьей.**

Посещаемость родительских общетехникумовских собраний - 75%. Групповых родительских собраний в среднем 80%. Уровень результативности родительских собраний можно считать высоким. Активно работал родительский комитет техникума, а также родительские комитеты в группах, принимали активное участие в совместных делах групп: проведение экскурсий, поездок, оформление кабинетов.

Деятельность родителей направлялась на содействие в обеспечении оптимальных условий для организации образовательного процесса оказание содействия в проведении групповых и общетехникумовских мероприятий. В организации отдыха студентов в период каникул. В течение года проводилась индивидуальная работа с родителями для решения проблем, связанных с обучением и воспитанием студентов. Эффективными были такие формы информирования родителей о ходе и результатах учебно-воспитательного процесса: тематические и итоговые родительские собрания по группам, индивидуальные консультации, вручение благодарственных и поздравительных открыток, информация об уровне сплоченности и организованности группы, его успехах и неудачах. приглашение на уроки и внеурочные мероприятия;

В течении учебного года в техникуме проводились общетехникумовские родительские собрания по темам: «Организация воспитательной работы в ОГБПОУ Карсунский технологический техникум» (август 2023 года), «Профилактика употребления ПАВ в подростковой среде» (ноябрь 2023 года), «Предупреждение суицидального поведения несовершеннолетних» (ноябрь 2023 года), «Конфликты с собственным ребенком и пути их разрешения» (март 2024 года), «Семья и семейные ценности в жизни ребенка» (май 2024 года).

В учебных группах проводились родительские собрания по утвержденным графикам проведения, а также внеплановые, когда необходимо было скорректировать воспитательный процесс в группе, опираясь на помощь родителей.

В дальнейшем необходимо практиковать инновационные формы проведения родительских собраний, творческие отчёты студентов, больше поощрять активных родителей. Также назрела необходимость изучить и проанализировать новые требования родителей к содержанию и организации педагогического процесса, скорректировать воспитательную деятельность преподавателей и классных руководителей.

## Система целевых индикаторов и показателей, характеризующих ход реализации Программы

| Целевой показатель<br>(индикатор)   | базовое<br>значен<br>ие %,<br>ед. | Год обучения |      |      |      |
|---|-----------------------------------|--------------|------|------|------|
|   |                                   | 2024         | 2025 | 2026 | 2027 |
| <b>Модуль 1. Кураторство (классное руководство)</b>   |                                   |              |      |      |      |
| Увеличение доли обучающихся группы, участвующих в социально-значимых мероприятиях   | %                                 | 5            | 10   | 15   | 20   |
| Увеличение доли обучающихся группы, участвующих в социально-значимых проектах   | %                                 | 5            | 10   | 15   | 20   |
| Увеличение числа классных руководителей, участвующих в конкурсах методических воспитательных разработок различного уровня       | Ед.                               | 2            | 3    | 4    | 5    |
| Увеличение числа классных руководителей, участвующих в конкурсах профессионального мастерства                                   | Ед.                               | 1            | 2    | 2    | 3    |
| <b>Модуль 2. Наставничество</b>   |                                   |              |      |      |      |
| Увеличение доли обучающихся, участвующих в проектах, мероприятиях, организованных для талантливых обучающихся                   | %                                 | 5            | 5    | 10   | 10   |
| Увеличение доли обучающихся старших курсов, участвующих в работе наставников  | %                                 | 10           | 10   | 15   | 15   |
| Повышение % успеваемости наставляемых в группе  | %                                 | 39           | 41   | 43   | 45   |
| <b>Модуль 3. Основные воспитательные мероприятия</b>  |                                   |              |      |      |      |
| Увеличение количества обучающихся, участвующих в разработке и реализации социальных проектов с участием социальных партнеров ОУ | Ед.                               | 1            | 1    | 2    | 2    |
| Увеличение доли обучающихся, являющихся участниками мероприятий,  | %                                 | 20           | 25   | 30   | 35   |

|   |           |           |           |           |           |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| организованных в техникуме  |           |           |           |           |           |
| <b>Модуль 4. Организация предметно-пространственной среды</b>   |           |           |           |           |           |
| Обновление стендов в рекреациях техникума   | постоянно | постоянно | постоянно | постоянно | постоянно |
| Увеличение экскурсоводов из числа студентов   | Ед.       | 1         | 1         | 2         | 3         |
| Создание поисковых групп  | Ед.       | 1         | 1         | 1         | 2         |
| <b>Модуль 5. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>  |           |           |           |           |           |
| Увеличение доли родителей, привлеченных к подготовке и проведению воспитательных мероприятий  | %         | 10        | 12        | 14        | 16        |
| Увеличение числа родителей, посещающих родительские собрания  | %         | 75        | 75        | 80        | 85        |
| <b>Модуль 6. Самоуправление</b>   |           |           |           |           |           |
| Вовлечение большего числа обучающихся к участию в студенческом самоуправлении   | %         | 10        | 20        | 30        | 30        |
| Увеличение доли обучающихся, участников студенческого самоуправления в социально-значимых проектах  | %         | 0,5%      | 0,5%      | 0,5%      | 1%        |
| Увеличение доли студентов привлеченных к участию в социально-значимых мероприятиях  | %         | 10        | 15        | 20        | 25        |
| <b>Модуль 7. Профилактика и безопасность</b>  |           |           |           |           |           |
| Увеличение доли обучающихся, состоящих на различных видах учета к участию в воспитательных мероприятиях                                       | %         | 50        | 60        | 70        | 80        |
| Увеличение доли обучающихся, состоящих на различных видах учета во внеурочную деятельность, в том числе получение дополнительного образования | %         | 50        | 60        | 70        | 80        |
| <b>Модуль 8. Социальное партнерство и участие работодателей</b>   |           |           |           |           |           |
| Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке и реализации профессиональных проектов различного уровня                        | Ед.       | 1         | 1         | 2         | 2         |
| Увеличение числа социальных партнеров и работодателей для участия в воспитательных мероприятиях техникума                                     | Ед.       | 1         | 1         | 2         | 2         |

| <b>Модуль 9. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>                                       |     |     |     |    |    |
|---|-----|-----|-----|----|----|
| Увеличение доли студентов, вовлеченных во внеучебную деятельность путем реализации временного трудоустройства | %   | 0,5 | 0,5 | 1  | 1  |
| Увеличение числа студентов, вовлеченных в молодежные студенческие трудовые отряды                             | Ед. | 2   | 4   | 6  | 8  |
| <b>Модуль 10. Волонтерство (добровольчество)</b>  |     |     |     |    |    |
| Увеличение числа студентов, принимающих активное участие в добровольческой деятельности,                      | %   | 30  | 50  | 70 | 90 |

**Приложение 1**  
К рабочей программе воспитания  
ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум»

**Календарный план воспитательной работы  
ОГБПОУ «Карсунский технологический техникум»  
на 2024-2025 учебный год**

| <b>1. МОДУЛЬ «Образовательная деятельность»</b> |                              |  |                        |                      |                  |   |                                    |
|---|------------------------------|--|------------------------|----------------------|------------------|---|------------------------------------|
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>                                 |                              |  |                        |                      |                  |   |                                    |
| №   | Дата проведения              | Наименование мероприятия   | Форма                  | Категория участников | Место проведения | Ответственный                                       | Ожидаемый количественный результат |
| 1   | 2                            | 3  | 4                      | 5                    | 6                | 7   | 8                                  |
| 1.  | 1 сентября                   | Урок Мира. Урок Успеха   | Урок                   | Студенты 1 курса     | Техникум         | Заместитель директора по УВР, классные руководители | 25                                 |
| 2.  | Сентябрь, каждый понедельник | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия              | Занятие                | Студенты 1-4 курсов  | Техникум         | Классные руководители                               | 350                                |
| 3.  | 3 сентября                   | Международная просветительская акция «Диктант Победы»                    | Просветительская акция | Студенты 1 курса     | Техникум         | Заместитель директора по УВР                        | 25                                 |
| 4.  | 8 сентября                   | Урок грамотности в рамках Международного дня распространения грамотности | Урок                   | Студенты 1 курса     | Техникум         | Преподаватели русского языка и литературы           | 25                                 |

| 1   | 2                        | 3  | 4                  | 5                     | 6        | 7  | 8   |
|-----|--------------------------|--|--------------------|-----------------------|----------|--|-----|
| 5.  | 26 сентября              | ДЕД 175 лет со дня рождения Ивана Петровича Павлова, физиолога   | Внеурочное занятие | Студенты 1 – 2 курсов | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители  | 100 |
| 6.  | 29 сентября              | ДЕД 120 лет со дня рождения Н. А. Островского (1904–1936), российского писателя  | Внеурочное занятие | Студенты 1 – 2 курса  | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители  | 100 |
| 7.  | 1-5 сентября             | Региональный интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание. Прознание» для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченная памятным датам и событиям | Онлайн – марафон   | Студенты, педагоги    | Техникум | Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители          | 20  |
| 8.  | 1 сентября<br>8 сентября | Всероссийский конкурс «Знание. Лектор»   | Конкурс            | Педагоги              | Техникум | Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители педагоги | 5   |
| 9.  | Сентябрь-декабрь         | Просветительский проект «Новые горизонты»  | Участие в проекте  | Студенты, педагоги    | Техникум | Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, классные руководители педагоги | 100 |
| 10. | 1-20 сентября            | Всероссийский проект «Знание. Кино». Просмотр  | Просмотр фильмов   | Студенты 1 курса,     | Техникум | Заместитель директора по УВР,  | 100 |

| 1              | 2                                 | 3   | 4                          | 5                      | 6        | 7   | 8                   |
|----------------|-----------------------------------|---|----------------------------|------------------------|----------|---|---------------------|
|                |                                   | фильмов   |                            | педагоги               |          | классные руководители<br>педагоги   |                     |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                                   |   |                            |                        |          |   |                     |
| 1.             | Октябрь,<br>каждый<br>понедельник | «Разговоры о важном»<br>информационно-<br>просветительские занятия  | Занятие                    | Студенты 1-4<br>курсов | Техникум | Классные руководители   | 350                 |
| 2.             | 01 октября                        | 270 лет со дня рождения<br>Павла I, российского<br>императора (1754 - 1801)   | Внеурочное<br>занятие      | Студенты 1-2<br>курс   | Техникум | Советник директора по<br>воспитанию, классные<br>руководители                           | 100                 |
| 3.             | День СПО                          | Цикл мероприятий  | Внеклассные<br>мероприятия | Студенты 1-4<br>курсов | Техникум | Зам. директора по УВР,<br>советник директора по<br>воспитанию,<br>классные руководители | 350                 |
| 4.             | 1-5 октября                       | Региональный<br>интеллектуальный онлайн-<br>марафон<br>«ПРИзнание.Прознание»<br>для педагогических<br>работников, обучающихся<br>ПОО, приуроченная<br>памятным датам и событиям | Онлайн -<br>марафон        | Студенты,<br>педагоги  | Техникум | Педагоги, студены   | Проектная<br>группа |
| 5.             | 15 октября                        | 210 лет со дня рождения М.<br>Ю. Лермонтова (1814-1841),<br>великого русского поэта,<br>прозаика, драматурга,<br>художника  | Внеурочное<br>занятие      | Студенты 1- 3<br>курс  | Техникум | Советник директора по<br>воспитанию,<br>классные руководители                           | Проектная<br>группа |
| 6.             | 25 октября                        | Всероссийский конкурс<br>«Знание. Лектор»   | Конкурс                    | Педагоги               | Техникум | Заместитель директора<br>по УВР, советник<br>директора по                               | 5                   |

| 1            | 2                                | 3   | 4  | 5                      | 6        | 7   | 8                   |
|--------------|----------------------------------|---|--|------------------------|----------|---|---------------------|
|              |                                  |   |  |                        |          | воспитанию,<br>классные руководители<br>педагоги                        |                     |
| 7.           | 21-27<br>октября                 | Фестиваль «Кухня народов<br>Поволжья»   | Фестиваль                                  | Студенты 1- 4<br>курс  | Техникум | Преподаватели<br>профессиональных<br>дисциплин                          | 100                 |
|              | 28 октября                       | Олимпиада по актуальным<br>вопросам избирательного<br>права и процесса  | Олимпиада                                  | Студенты 1-2<br>курсов | Техникум | Преподаватели<br>профессиональных<br>дисциплин                          | Проектная<br>группа |
| <b>НОЯРЬ</b> |                                  |   |  |                        |          |   |                     |
| 1.           | Ноябрь,<br>каждый<br>понедельник | «Разговоры о важном»<br>информационно-<br>просветительские занятия  | Занятие                                    | Студенты 1-4<br>курсов | Техникум | Классные руководители   | 350                 |
| 2.           | 1-5 ноября                       | Региональный<br>интеллектуальный онлайн-<br>марафон<br>«ПРИзнание.Прознание»<br>для педагогических<br>работников, обучающихся<br>ПОО, приуроченная<br>памятным датам и событиям | Онлайн –<br>марафон                        | Студенты,<br>педагоги  | Техникум | Заместитель директора<br>по УВР, советник<br>директора по<br>воспитанию | 40                  |
| 3.           | 15 ноября                        | Скажи коррупции – нет!  | Марафон<br>классных<br>часов               | Студенты               | Техникум | Классные руководители   | 15                  |
| 4.           | 15 ноября                        | Социологический диктант   | Всероссийский<br>образовательн<br>ая акция | Студенты               | Техникум | Заместитель директора<br>по УВР, советник<br>директора по<br>воспитанию | 20                  |

| 1              | 2                           | 3   | 4  | 5                   | 6        | 7  | 8   |
|----------------|-----------------------------|---|--|---------------------|----------|--|-----|
| 5.             | 25 ноября                   | Военно-патриотический диктант   | Ежегодная Всероссийская просветительская акция | Студенты            | Техникум | Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию | 100 |
| 6.             | Ноябрь                      | Неделя истории  | Цикл мероприятий                               | Студенты 1-2 курсов | Техникум | Преподаватели профессиональных дисциплин                       | 100 |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                             |   |  |                     |          |  |     |
| 1.             | Декабрь, каждый понедельник | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия                     | Занятие  | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители  | 350 |
| 2.             | 3 декабря<br>9 декабря      | Всероссийский проект «Знание. Герои»  | Проект   | 1 курс              | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители        | 100 |
| 3.             | 9 декабря                   | Всероссийская акция, посвященная Дню Героев Отечества                           | Акция  | Волонтеры           | Техникум | Советник директора по воспитанию                               | 250 |
| 4.             | 23 декабря                  | 225 лет со дня рождения русского художника Карла Павловича Брюллова (1799-1852) | Внеучебное занятие                             | 2 курс              | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители        | 25  |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                             |   |  |                     |          |  |     |
| 1.             | Январь, каждый понедельник  | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия                     | Занятие  | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители  | 350 |
| 2.             | 15 января                   | 230 лет со дня рождения А. С. Грибоедова (1795-1829), русского писателя         | Внеучебное мероприятие                         | Студенты            | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители        | 100 |

| 1              | 2                           | 3   | 4                                       | 5                   | 6        | 7  | 8          |
|----------------|-----------------------------|---|---|---------------------|----------|--|------------|
|                |                             | и дипломата   |   |                     |          |  |            |
| 3.             | 29 января                   | 165 лет со дня рождения А. П. Чехова (1860–1904), русского писателя   | Внеучебное мероприятие                  | Студенты            | Техникум | Советник директора по воспитанию, классные руководители    | 100        |
| 4.             | 20-30 января                | Ток-шоу с Профессионалом  | Внеурочное занятие                      | Студенты 1-3кусов   | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25         |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                             |   |   |                     |          |  |            |
| 1.             | Февраль, каждый понедельник | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия   | Занятие                                 | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители                                      | 350        |
| 2.             | 24 февраля                  | 280 лет со дня рождения Ф. Ф. Ушакова (1745–1817) русского адмирала, одного из создателей Черноморского флота | Внеучебное мероприятие                  | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители              | 100        |
| 3.             | 24 февраля                  | 200 лет со дня рождения А. Ф. Можайского (1825–1890), русского изобретателя, контр-адмирала                   | Внеучебное мероприятие                  | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители              | 100 чел    |
| 4.             | 3-14 февраля                | Коллективное обсуждение<br>Тема:<br>Современная научная картина мира  | В рамках теоретического занятия по теме | Студенты 1-3 кусов  | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25 человек |
| 5.             | 17-27 февраля               | Социальная акция<br>Экологический патруль<br>«Мы за чистый город»   | Внеурочное занятие                      | Студенты 1-3 кусов  | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25         |

| 1             | 2                          | 3  | 4                                       | 5                   | 6        | 7   | 8   |
|---------------|----------------------------|--|---|---------------------|----------|---|-----|
| <b>МАРТ</b>   |                            |  |   |                     |          |   |     |
| 1.            | Март, каждый понедельник   | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия  | Занятие                                 | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители                                     | 350 |
| 2.            | 18 марта                   | Всероссийская историческая интеллектуальная игра «1418»  | Игра                                    | Студенты            | Техникум | Преподаватель истории                                     | 100 |
| 3.            | 3-14 марта                 | Императивная дискуссия. Значение науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности | В рамках теоретического занятия по теме | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин, профессиональных модулей | 25  |
| 4.            | Март                       | Неделя английского языка   | Цикл мероприятий                        | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели иностранного языка                          | 250 |
| <b>АПРЕЛЬ</b> |                            |  |   |                     |          |   |     |
| 1.            | Апрель, каждый понедельник | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия  | Занятие                                 | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители                                     | 350 |
| 2.            | 21 апреля                  | 290 лет со дня рождения И. П. Кулибина (1735–1818), русского механика-самоучки                                       | Внеучебное занятие                      | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители             | 100 |
| 3.            | 22 апреля                  | 155 лет со дня рождения В. И. Ленина (1870–1924), российского политического и государственного деятеля               | Внеучебное занятие                      | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители             | 100 |
| 4.            | 23 апреля                  | 175 лет со дня рождения Д. Д. Языкова (18100–1918),  | Внеучебное                              | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные                          | 100 |

| 1          | 2                          | 3  | 4                                       | 5                   | 6        | 7  | 8   |
|------------|----------------------------|--|---|---------------------|----------|--|-----|
|            |                            | русского библиографа, библиотекаря   | занятие                                 |                     |          | руководители   |     |
| 5.         | 1-11 апреля                | Императивная дискуссия. Значение науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности | В рамках теоретического занятия по теме | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25  |
| 6.         | 14-18 апреля               | Интеллектуальная игра «Прокачай свой мозг»   | Внеурочное занятие                      | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25  |
| 7.         | 14-20 апреля               | Неделя физики  | Цикл мероприятий                        | Студенты 1-2 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин                            | 150 |
| 8.         | Апрель                     | Фестиваль «Пасха радость нам несет»  | Цикл мероприятий                        | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 200 |
| 9.         | 21-27 апреля               | Неделя экологии  | Цикл мероприятий                        | Студенты 1-2 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин                            | 50  |
| <b>МАЙ</b> |                            |  |   |                     |          |  |     |
| 1.         | Апрель, каждый понедельник | «Разговоры о важном» информационно-просветительские занятия  | Занятие                                 | Студенты 1-4 курсов | Техникум | Классные руководители                                      | 350 |
| 2.         | 7 мая                      | 185 лет со дня рождения П. И. Чайковского (1840–1893), русского композитора  | Внеучебное занятие                      | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители              | 100 |
| 3.         | 24 мая                     | 100 лет со дня рождения А.   |   | Студенты            | Техникум | Советник по  | 100 |

| 1           | 2          | 3   | 4                                       | 5                   | 6        | 7  | 8   |
|-------------|------------|---|---|---------------------|----------|--|-----|
|             |            | А. Туполева (1925–2001), русского авиаконструктора, Героя Социалистического Труда   | Внеучебное занятие                      |                     |          | воспитанию, классные руководители                          |     |
| 4.          | 24 мая     | 120 лет со дня рождения М. А. Шолохова (1905–1984), русского писателя, лауреата Нобелевской премии  | Внеучебное занятие                      | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители              | 100 |
| 5.          | 19 -23 мая | Шкала мнений по теме «Приверженность к традиционным духовным, нравственным ценностям, с учетом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения | В рамках теоретического занятия по теме | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25  |
| 6.          | 26 -30 мая | Вернисаж «Семейные рецепты»   | Внеурочное занятие                      | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин , профессиональных модулей | 25  |
| 7.          | 19-25 мая  | Неделя русского языка и литературы 24.05.-День Славянской письменности  | Цикл мероприятий                        | Студенты 1-3 курсов | Техникум | Преподаватели учебных дисциплин                            | 100 |
| <b>ИЮНЬ</b> |            |   |   |                     |          |  |     |
| 1.          | 21 июня    | 120 лет со дня рождения Л. А. Кассиля (1905–1970), детского писателя  | Внеучебное занятие                      | Студенты            | Техникум | Советник по воспитанию, классные руководители              | 100 |

| 1   | 2                             | 3  | 4                                       | 5                            | 6                 | 7   | 8   |
|---|-------------------------------|--|---|------------------------------|-------------------|---|-----|
| 2.  | 2-13 июня                     | Императивная дискуссия «Экологическая культура, влияние социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде» | В рамках теоретического занятия по теме | Студенты 1-3 курсов          | Техникум          | Преподаватели учебных дисциплин, профессиональных модулей | 25  |
| <b>АВГУСТ</b>                                       |                               |  |   |                              |                   |   |     |
| 1.  | 27 августа                    | Всероссийский проект «Знание. Кино»  | Просмотр фильмов                        | Студенты 1-3 курсов          | Техникум          | Советник по воспитанию, классные руководители             | 100 |
| <b>2. МОДУЛЬ «Кураторство/классное руководство»</b> |                               |  |   |                              |                   |   |     |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>                                     |                               |  |   |                              |                   |   |     |
| 1.  | 9,16,23,30 сентября 2024 года | «Разговоры о важном»   | Очно                                    | Студенты 1,2,3,4 курсов      | Учебные аудитории | Классные руководители                                     | 300 |
| 2.  | 01 сентября 2024              | ДЕД День знаний<br>Урок успеха<br>Урок безопасности<br>Урок мира и добра<br>Торжественное поднятие и спуск флага РФ  | Офлайн организация                      | Студенты<br>Знаменная группа | Техникум          | Заместитель директора по УВР                              | 400 |
| 3.  | 03 сентября                   | ДЕД День окончания Второй мировой войны,<br>День солидарности в борьбе с терроризмом   | Офлайн,<br>Видео-урок                   | Студенты                     | Техникум          | Классные руководители                                     | 300 |
| 4.  | 9 сентября                    | Проведение внеурочных  | Офлайн, с                               | Студенты всех                | Техникум          | Классные руководители                                     | 300 |

| 1   | 2                        | 3   | 4                                | 5   | 6            | 7                            | 8   |
|-----|--------------------------|---|----------------------------------|---|--------------|------------------------------|-----|
|     |                          | мероприятий в рамках проекта «Разговоры о важном»   | использование м видео фрагментов | курсов  |              | групп                        |     |
| 5.  | В течение месяца         | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте  | онлайн-офлайн                    | Студенты 1,2,3,4 курсов   | -            | Классные руководители        | 30  |
| 6.  | 8 сентября               | ДЕД Международный день распространения грамотности  | офлайн                           | Студенты  | Классный час | Классные руководители        | 150 |
| 7.  | Ежемесячно               | Методическое объединение классных руководителей   | согласно плану                   | Классные руководители   | Техникум     | Заместитель директора по УВР | 19  |
| 8.  | 20-30 сентября 2024 года | Региональный флешмоб – поздравление в рамках празднования Дня среднего профессионального образования «Советник директора и его команда» | по плану                         | специалисты воспитательного отдела, студенты, педагоги                        | Техникум     | Советник по воспитанию       | 15  |
| 9.  | сентябрь, 2024           | Месячник празднования Дня среднего профессионального образования  | по плану месячника               | специалисты воспитательного отдела, студенты, педагоги, классные руководители | по плану     | Заместитель директора по УВР | 300 |
| 10. | 26 сентября              | ЮД 75 лет со дня рождения российского учёного-физиолога И. П. Павлова (1849–1936)   | Тематические классные часы       | Студенты 1- 4 курсов  | Техникум     | Советник, зам по УВР         | 200 |
| 11. | 27 сентября              | ЮД День воспитателя и   | Тематические                     | Студенты 1- 4   | Техникум     | Советник, зам по УВР         | 60  |

| 1              | 2                            | 3   | 4   | 5                       | 6                      | 7   | 8   |
|----------------|------------------------------|---|---|-------------------------|------------------------|---|-----|
|                |                              | всех дошкольных работников  | классные часы, интерактивные викторины                      | курсов                  |                        |   |     |
| 12.            | 27 сентября                  | ДЕД День туризма  | Тематические классные часы, фотовыставка под открытым небом | Студенты 1- 4 курсов    | Техникум               | Советник, зам по УВР                                  | 120 |
| 13.            | 28 сентября                  | ЮД 105 лет со дня рождения педагога В. А. Сухомлинского (1918–1970)               | Тематические классные часы                                  | Студенты 1- 4 курсов    | Техникум               | Советник, зам по УВР                                  | 300 |
| 14.            | 29 сентября                  | ЮД 120 лет со дня рождения российского писателя Н. А. Островского (1904–1936)     | Тематические классные часы                                  | Студенты 1- 4 курсов    | Техникум               | Советник, зам по УВР                                  | 300 |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                              |   |   |                         |                        |   |     |
| 1.             | Октябрь 2023                 | Мероприятия, приуроченные ко Дню СПО  | По заявке онлайн  | Студенты, педагоги      | Техникум               | Советник по воспитанию, классные руководители         | 300 |
| 2.             | 7,14,21,28 октября 2024 года | «Разговоры о важном»  | Очно  | Студенты 1,2,3,4 курсов | Учебные аудитории      | Классные руководители                                 | 400 |
| 3.             | 1 октября                    | ДЕД Международный день музыки. Посещение филармонии                               | офлайн  | Студенты, преподаватели | Областная филармония   | Классные руководители                                 | 25  |
| 4.             | 5 октября                    | Цикл мероприятий в рамках Большой учительской недели, приуроченной ко Дню учителя | концерт   | Студенты                | Актный зал<br>Техникум | Заместитель директора по УВР<br>Классные руководители | 100 |

| 1              | 2                                    | 3   | 4  | 5                          | 6                      | 7   | 8   |
|----------------|--------------------------------------|---|--|----------------------------|------------------------|---|-----|
| 5.             | 15 октября                           | День отца в России –<br>классные часы, беседы                                       | офлайн   | студенты                   | Аудитории<br>Техникум  | Классные руководители                                     | 200 |
| 6.             | В течение<br>месяца                  | Участие в мероприятиях по<br>Пушкинской карте                                       | онлайн-офлайн                                    | Студенты 1,2,3,4<br>курсов | -                      | Классные руководители                                     | 30  |
| 7.             | Ежемесячно                           | Методическое объединение<br>классных руководителей                                  | согласно плану                                   | Классные<br>руководители   | Техникум               | Заместитель директора<br>по УВР                           | 15  |
| <b>НОЯБРЬ</b>  |                                      |   |  |                            |                        |   |     |
| 1.             | 26 ноября                            | День матери. Чаепитие,<br>стенгазеты, видео-<br>обращение, конкурс стихов<br>о маме | Конкурс<br>стенгазет,<br>конкурс<br>видеороликов | Студенты 1-4<br>курсов     | Аудитории<br>Техникум  | Классные руководители                                     | 200 |
| 2.             | 11,18,25<br>ноября 2024<br>года      | «Разговоры о важном»  | Очно   | Студенты 1,2,3,4<br>курсов | Учебные<br>аудитории   | Классные руководители                                     | 400 |
| 3.             | Ноябрь                               | Областной творческий<br>фестиваль «Студенческая<br>осень СПО»                       | офлайн   | Студенты 1,2,3,4<br>курсов | По<br>согласованию     | Заместитель директора<br>по УВР<br>Советник по воспитанию | 100 |
| 4.             | Ноябрь, 2024<br>по пятницам          | Материальные встречи со<br>специалистами Областного<br>Дворца книги                 | офлайн   | Студенты 1-2<br>курсов     | Библиотека<br>Техникум | Педагог-библиотекарь                                      | 30  |
| 5.             | В течение<br>месяца                  | Участие в мероприятиях по<br>Пушкинской карте                                       | онлайн-офлайн                                    | Студенты 1,2,3,4<br>курсов | -                      | Классные руководители                                     | 30  |
| 6.             | Ежемесячно                           | Методическое объединение<br>классных руководителей                                  | согласно плану                                   | Классные<br>руководители   | Техникум               | Заместитель директора<br>по УВР                           | 15  |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                                      |   |  |                            |                        |   |     |
| 1.             | 2,9,16,23,30<br>декабря 2024<br>года | «Разговоры о важном»  | Очно   | Студенты 1,2,3,4<br>курсов | Учебные<br>аудитории   | Классные руководители                                     | 400 |
| 2.             | 3 декабря                            | День неизвестного солдата   | Классный час                                     | Студенты 1                 | Актовый зал            | Классные руководители                                     | 100 |

| 1              | 2                         | 3   | 4                              | 5                       | 6  | 7   | 8   |
|----------------|---------------------------|---|--------------------------------|-------------------------|--|---|-----|
|                |                           |   |                                | курса                   |  |   |     |
| 3.             | В течение месяца          | Новогодняя программа                                      | Концерт/спектакль              | Студенческий актив      | Актовый зал                                | Классные руководители   | 100 |
| 4.             | В течение месяца          | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                | онлайн-офлайн                  | Студенты 1,2,3,4 курсов | -  | Классные руководители   | 30  |
| 5.             | Ежемесячно                | Методическое объединение классных руководителей           | согласно плану                 | Классные руководители   | Техникум                                   | Заместитель директора по УВР  | 15  |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                           |   |                                |                         |  |   |     |
| 1.             | 15 января 2025 года       | «Студенческая суета» в день студента                      | День самоуправления, квест     | Студенты 1,2,3,4 курсов | Учебные аудитории, актовый зал, библиотека | Классные руководители, специалист по поддержке студенческих инициатив | 400 |
| 2.             | 13,20,27 января 2025      | «Разговоры о важном»                                      | Очно                           | Студенты 1,2,3,4 курсов | Учебные аудитории                          | Классные руководители   | 400 |
| 3.             | В течение месяца          | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                | онлайн-офлайн                  | Студенты 1,2,3,4 курсов | -  | Классные руководители   | 30  |
| 4.             | Ежемесячно                | Методическое объединение классных руководителей           | согласно плану                 | Классные руководители   | Техникум                                   | Заместитель директора по УВР  | 15  |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                           |   |                                |                         |  |   |     |
| 1.             | 14-19 февраля 2025 года   | Организация конкурса стенгазет патриотического содержания | Редколлегия групп              | Студенты 1,2,3,4 курсов | Техникум                                   | Классные руководители   | 25  |
| 2.             | Февраль (по согласованию) | «Диалоги с героями»                                       | Встреча с героями СВО          | Студенты 3,4 курсов     | Актовый зал                                | Классные руководители, советник по воспитанию                         | 100 |
| 3.             | 21 февраля 2025 года      | «А ну-ка, парни!»   | Военно-спортивные соревнования | Студенты 1 курса        | Спортивный зал                             | Классные руководители, педагог-организатор ОБЖ                        | 50  |
| 4.             | 3,10,17,24                | «Разговоры о важном»                                      | Очно                           | Студенты 1,2,3,4        | Учебные                                    | Классные руководители   | 400 |

| 1             | 2                             | 3   | 4  | 5                       | 6                 | 7  | 8   |
|---------------|-------------------------------|---|--|-------------------------|-------------------|--|-----|
|               | февраля 2025 года             |   |  | курсов                  | аудитории         |  |     |
| 5.            | В течение месяца              | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                                  | онлайн-офлайн                            | Студенты 1,2,3,4 курсов | -                 | Классные руководители                      | 30  |
| 6.            | Ежемесячно                    | Методическое объединение классных руководителей                             | согласно плану                           | Классные руководители   | Техникум          | Заместитель директора по УВР               | 15  |
| <b>МАРТ</b>   |                               |   |  |                         |                   |  |     |
| 1.            | 3,10,17,24,31 марта 2025 года | «Разговоры о важном»  | Очно                                     | Студенты 1,2,3,4 курсов | Учебные аудитории | Классные руководители                      | 400 |
| 2.            | 6 марта 2025 года             | «А ну-ка, девушки!»   | Конкурсная программа                     | студенты 1 курса        | Актовый зал       | классные руководители                      | 100 |
| 3.            | 3-6 марта 2025 года           | Видеопоздравление женщин-сотрудников гос.служб с Международным женским днем | Видеопоздравление                        | Студенты 1,2,3,4 курсов | Актовый зал       | педагог-организатор, классные руководители | 20  |
| 4.            | В течение месяца              | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                                  | онлайн-офлайн                            | Студенты 1,2,3,4 курсов | -                 | Классные руководители                      | 30  |
| 5.            | Ежемесячно                    | Методическое объединение классных руководителей                             | согласно плану                           | Классные руководители   | Техникум          | Заместитель директора по УВР               | 15  |
| <b>АПРЕЛЬ</b> |                               |   |  |                         |                   |  |     |
| 1.            | 7,14,21,28 апреля 2025 года   | «Разговоры о важном»  | Очно                                     | Студенты 1,2,3,4 курсов | Учебные аудитории | Классные руководители                      | 400 |
| 2.            | 19,27 апреля 2025             | Районная, областная легкоатлетическая эстафета                              | Участие классных руководителей /посты на | Студенты 1,2,3,4 курсов | -                 | Классные руководители,                     | 100 |

| 1           | 2                        | 3   | 4                    | 5  | 6                       | 7                                    | 8   |
|-------------|--------------------------|---|----------------------|--|-------------------------|--------------------------------------|-----|
|             |                          |   | этапах               |  |                         |                                      |     |
| 3.          | В течение месяца         | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                  | онлайн-офлайн        | Студенты 1,2,3,4 курсов                          | -                       | Классные руководители                | 30  |
| 4.          | Ежемесячно               | Методическое объединение классных руководителей             | согласно плану       | Классные руководители                            | Техникум                | Заместитель директора по УВР         | 15  |
| <b>МАЙ</b>  |                          |   |                      |  |                         |                                      |     |
| 1.          | 5,12,19,26 мая 2025 года | «Разговоры о важном»  | Очно                 | Студенты 1,2,3,4 курсов                          | Учебные аудитории       | Классные руководители                | 400 |
| 2.          | 1 мая 2025               | Праздник весны и труда<br>Демонстрация                      | Участие в митинге    | Студенты 1,2,3,4 курсов                          | Площадь 30-летия Победы | Классные руководители                | 10  |
| 3.          | В течение месяца         | Участие в сборе гуманитарной помощи в зону СВО              | Сбор помощи          | Студенты 1,2,3,4 курсов                          | Техникум                | Классные руководители                | 50  |
| 4.          | 6 мая 2025 года          | Подготовка к праздничному концерту, посвященному Дню Победы | Концертная программа | Студенческий актив                               | Актный зал              | Классные руководители                | 100 |
| 5.          | В течение месяца         | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте                  | онлайн-офлайн        | Студенты 1,2,3,4 курсов                          | -                       | Классные руководители                | 30  |
| 6.          | Ежемесячно               | Методическое объединение классных руководителей             | согласно плану       | Классные руководители                            | Техникум                | Заместитель директора по УВР         | 15  |
| <b>ИЮНЬ</b> |                          |   |                      |  |                         |                                      |     |
| 1.          | В течение месяца         | Подготовка к выпускному вечеру                              | Очно                 | Студенты 4 курса, волонтеры, члены ВПК «Патриот» | ЦКК «Патриот»           | классные руководители, специалист по | 200 |
| 2.          | В течение                | Посещение парков, музеев и                                  | очно                 | Студенты 1,2,3,4                                 | -                       | Классные руководители                | 100 |

| 1                                 | 2                | 3   | 4  | 5                       | 6                                  | 7  | 8   |
|-----------------------------------|------------------|---|--|-------------------------|------------------------------------|--|-----|
|                                   | месяца           | т.п.  |  | курсов                  |                                    |  |     |
| 3.                                | В течение месяца | Участие в мероприятиях по Пушкинской карте  | онлайн-офлайн                                | Студенты 1,2,3,4 курсов | -                                  | Классные руководители                                      | 30  |
| 4.                                | Ежемесячно       | Методическое объединение классных руководителей                                   | согласно плану                               | Классные руководители   | Техникум                           | Заместитель директора по УВР                               | 15  |
| <b>3. МОДУЛЬ «Наставничество»</b> |                  |   |  |                         |                                    |  |     |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>                   |                  |   |  |                         |                                    |  |     |
| 1 .                               | 2 сентября       | «Урок успеха»   | Встреча с Заслуженными учителями и тренерами | Студенты 1 курса        | Техникум                           | Заместитель директора по УВР                               | 100 |
| 2.                                | В течение месяца | «Студент года-2024»   | Конкурс                                      | Студенты 2,3,4 курсов   | по согласованию                    | Заместитель директора по УВР                               | 10  |
| <b>ОКТАБРЬ</b>                    |                  |   |  |                         |                                    |  |     |
| 1.                                | Октябрь, 2024    | Цикл мероприятий в рамках Большой учительской недели, приуроченной ко Дню учителя | Согласно плану недели                        | Студенты, педагоги      | Техникум                           | Руководители структурных подразделений, студенческий актив | 200 |
| 2.                                | 02.10.2024       | День среднего профессионального образования                                       | круглый стол, концерт                        | ветераны тренеры        | Техникум                           | Руководители структурных подразделений, студенческий актив | 400 |
| 3.                                | 05.10.2024       | День учителя  | встреча с ветеранами педагогами              | студенческий актив      | Техникум                           |  | 100 |
| <b>НОЯБРЬ</b>                     |                  |   |  |                         |                                    |  |     |
| 1.                                | 30.11.2024       | Форум «Команда ПРОФИ УВР»   | форум  | Зам дир по ВР           | Ульяновский техникум железнодорожн | Заместитель директора по УВР                               | 10  |

| 1              | 2                   | 3  | 4                                       | 5                       | 6                           | 7                            | 8   |
|----------------|---------------------|--|---|-------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----|
|                |                     |  |   |                         | ого транспорта              |                              |     |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | С 02 по 06. 2024    | Территория тренингов «Молодой ПРОФТЕХ»                         | тренинг                                 | Молодые педагоги        | ДООЦ «Юность»               | Заместитель директора по УВР | 5   |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | 15 января 2025 года | «Студенческая суета», посвященная Дню студента                 | День самоуправления                     | студенты 1,2,3,4 курсов | Техникум                    | Заместитель директора по УВР | 200 |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | В течение месяца    | «Классные встречи»   | Встречи с заслуженными тренерами России | Студенты 1,2,3,4 курсов | Актовый зал                 | Заместитель директора по УВР | 100 |
| <b>МАРТ</b>    |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | В течение месяца    | Встреча с работодателем  | Беседа                                  | студенты 4 курса        | Актовый зал                 | Заместитель директора по УПП | 100 |
| <b>АПРЕЛЬ</b>  |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | В течение месяца    | Встреча студентов с Заслуженными тренерами Ульяновской области | Встреча-беседа                          | Студенты 1,2,3,4 курса  | Актовый зал, спортивный зал | Заместитель директора по УВР | 100 |
| 2.             | В течение месяца    | Проведение демонстрационного экзамена                          | Экзамен                                 | Студенты 4 курса        | Площадка World Skills       | Заместитель директора по УВР | 100 |
| <b>МАЙ</b>     |                     |  |   |                         |                             |                              |     |
| 1.             | В течение месяца    | День открытых дверей   | онлайн-конференция                      | Абитуриенты, школьники  | Онлайн-платформа Сферум     | Заместитель директора по УВР | 100 |
| 2.             | В течение месяца    | Встреча с работодателем  | Встреча-беседа                          | Студенты 4 курса        | Актовый зал                 | Заместитель директора по УВР | 100 |

| 1  | 2   | 3   | 4                                      | 5                            | 6  | 7   | 8   |
|--|---|---|--|------------------------------|--|---|-----|
| <b>ИЮНЬ</b>  |   |   |  |                              |  |   |     |
| 1.   | В течение месяца                                  | Участие наставников в защите квалификационных работ   | Защита дипломов                        | Студенты 4 курса             | Актовый зал                                  | Заместитель директора по научно-исследовательской работе    | 10  |
| <b>4. МОДУЛЬ «Основные воспитательные мероприятия»</b> |   |   |  |                              |  |   |     |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>  |   |   |  |                              |  |   |     |
| 1.   | Все даты календарного плана воспитательной работы | Цикл внеурочных занятий «Разговоры о важном»  | Информационно-просветительское занятие | обучающиеся                  | Техникум                                     | классные руководители                                       | 300 |
| 2.   | 01.09.2024  | День знаний в России и в техникуме  | торжественная линейка                  | студенты, педагоги техникума | Перед входом в техникум. Аудитории техникума | Классные руководители                                       | 300 |
| 3.   | 1 сентября 2024                                   | ДЕД День единых действий – День знаний в России   | уроки успеха, профилактики             | студенты                     | Техникум                                     | классные руководители                                       | 350 |
| 4.   | 3 сентября 2024                                   | ДЕД День окончания Второй мировой войны   | классный час, просмотр видео           | студенты                     | Техникум                                     | преподаватель истории, обществознания, ОБЖ                  | 120 |
| 5.   | 1-5 числа каждого месяца сентябрь-декабрь 2024 г  | Региональный интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание. ПРОзнание для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченный к памятным датам и событиям | онлайн-марафон                         | студенты, педагоги           | Техникум                                     | Заместитель директора по УВР зам дир по методической работе | 50  |

| 1              | 2                             | 3  | 4                     | 5                                     | 6                            | 7                               | 8   |
|----------------|-------------------------------|--|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------------|-----|
| 6.             | Сентябрь<br>2024-<br>Май 2025 | Областная Спартакиада,<br>посвященная памяти<br>выпускников<br>профессиональных<br>образовательных<br>организаций Ульяновской<br>области, погибших в ходе<br>проведения специальной<br>военной операции на<br>территории Украины | соревнования          | студенты                              | Площадки ПОО<br>г.Ульяновска | Руководитель<br>физвоспитания   | 10  |
| 7.             | Сентябрь,<br>2024             | Месячник празднования Дня<br>среднего<br>профессионального<br>образования  | мероприятия           | Студенты,<br>педагоги                 | По<br>согласованию           | Заместитель директора<br>по УВР | 300 |
| 8.             | Сентябрь-<br>октябрь 2024     | Региональный этап<br>Всероссийского онлайн-<br>фестиваль «Трофи-Профи»   | Он-лайн<br>фестиваль  | студенты                              | Он-лайн                      | Заместитель директора<br>по УВР | 20  |
| 9.             | сентябрь                      | Региональный проект<br>«Открой мир здоровью»   | он-лайн               | студенты                              | актовый зал,<br>библиотека   | педагог-библиотекарь            | 50  |
| 10.            | сентябрь                      | Всероссийский проект<br>«Диалоги с героями»  | очно                  | студенты, члены<br>клуба ВПК          | по письму                    | классный руководители           | 30  |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                               |  |                       |                                       |                              |                                 |     |
| 1.             | 01.10.2025                    | ДЕД Международный день<br>музыки   | посещение<br>концерта | студенты,<br>классные<br>руководители | Техникум                     | Классные руководители           | 50  |
| 2.             | 01.10.2025                    | ДЕД Международный день<br>пожилых людей  | встреча<br>ветеранов  | студенты,<br>классные<br>руководители | Техникум                     | Классные руководители<br>групп  | 90  |
| 3.             | 1-5 числа                     | Региональный   | онлайн-               | студенты,                             | Техникум                     | Заместитель директора           | 50  |

| 1             | 2                                      | 3  | 4                                 | 5                              | 6                                  | 7   | 8   |
|---------------|--|--|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---|-----|
|               | каждого месяца сентябрь-декабрь 2024 г | интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание. ПРОзнание для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченный к памятным датам и событиям | марафон                           | педагоги                       |                                    | по УВР зам дир по методической работе                 |     |
| 4.            | 2 октября                              | ДЕД День среднего профессионального образования  | Цикл мероприятий                  | студенты, педагоги, ветераны   | актовый зал                        | Заместитель директора по УВР, студенческий актив      | 300 |
| 5.            | 05.10.2024                             | День учителя   | концерт для ветеранов и педагогов | студенческий актив             | Техникум                           | студенческий актив,                                   | 250 |
| 6.            | 15 октября                             | ЮД 210 лет со дня рождения великого русского поэта и прозаика М. Ю. Лермонтова (1814-1841)   | Тематические классные часы        | Студенты 1 – 4 курсов          | Техникум                           | Советник, зам по УВР                                  | 100 |
| 7.            | октябрь                                | Региональный проект «Открой мир здоровью»  | он-лайн                           | студенты                       | актовый зал, библиотека            | педагог-библиотекарь                                  | 100 |
| 8.            | октябрь                                | Всероссийский проект «Диалоги с героями»   | очно                              | студенты, члены клуба ВПК      | по письму                          | классный руководитель,                                | 50  |
| <b>НОЯБРЬ</b> |  |  |                                   |                                |                                    |   |     |
| 1.            | 13-24.11.2024                          | Областной творческий фестиваль «Студенческая осень СПО»  | фестиваль                         | Программа студенческого актива | Дворец творчества детей и молодежи | Студенческий актив, специалисты воспитательной службы | 10  |
| 2.            | 04.11.2024                             | ДЕД День народного единства  | классный час                      | студенты, гости                | Техникум                           | Советник, заместитель директора по УВР                | 300 |
| 3.            | 08.11.2024                             | ДЕД День памяти погибших   | урок мужества                     | студенты, гости                | Техникум                           | студенческий актив,                                   | 100 |

| 1              | 2  | 3   | 4                          | 5                                   | 6                       | 7  | 8   |
|----------------|--|---|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------|--|-----|
|                |  | при исполнении обязанностей служебных сотрудников органов внутренних дел  |                            |                                     |                         | классные руководители  |     |
| 4.             | 20.11.2024                                       | ДЕД День начала Нюрнбергского процесса  | просмотр видео             | студенты                            | Техникум                | преподаватель истории, обществознания                                | 100 |
| 5.             | 27.11.2025                                       | ДЕД День матери в России  | студенты                   | студенты, родители студентов (мамы) | актовый зал<br>Техникум | классные руководители групп, студенческие активы групп               | 300 |
| 6.             | 30.11.2025                                       | День государственного герба РФ  | классный час               | студенты                            | Техникум                | преподаватель обществознания, истории                                | 300 |
| 7.             | 1-5 числа каждого месяца сентябрь-декабрь 2024 г | Региональный интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание. ПРознание для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченный к памятным датам и событиям | онлайн-марафон             | студенты, педагоги                  | Техникум                | Заместитель директора по УВР<br>зам директора по методической работе | 50  |
| 8.             | 9 ноября   | ЮД 195 лет со дня рождения русского писателя Л. Н. Толстого (1828—1910)   | Тематические классные часы | Студенты 1 – 4 курсов               | Техникум                | Советник, зам по УВР   | 300 |
| 9.             | ноябрь   | Региональный проект «Открой мир здоровью»   | он-лайн                    | студенты                            | актовый зал, библиотека | педагог-библиотекарь   | 100 |
| 10.            | ноябрь   | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно                       | студенты, члены клуба ВПК           | по письму               | классный руководитель,   | 50  |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |  |   |                            |                                     |                         |  |     |

| 1   | 2  | 3   | 4                          | 5                     | 6                       | 7  | 8   |
|-----|--|---|----------------------------|-----------------------|-------------------------|--|-----|
| 1.  | 09.12.2024                                       | Региональный патриотический форум «Улпрофпатриот»   | форум                      | Студенты ВПК          | ККК «Современник»       | Заместитель директора по УВР                                 | 10  |
| 2.  | 3 декабря 2024                                   | ДЕД День неизвестного солдата   | классный час               | Студенты              | Техникум                | преподаватель истории  | 300 |
| 3.  | 3 декабря  | ЮД День юриста  | Тематические классные часы | Студенты 1 – 4 курсов | Техникум                | Советник, зам по УВР   | 300 |
| 4.  | 3 декабря 2024                                   | ДЕД Международный день инвалидов  | соревнования               | Студенты              | адаптивная школа        | члены волонтерского клуба                                    | 50  |
| 5.  | 8 декабря 2024                                   | Международный день художника  | посещение музея            | Студенты              | музей, по согласованию  | классные руководители  | 100 |
| 6.  | 3-9 декабря 2024                                 | Неделя мужества «От Неизвестного до Героя»  | По плану                   | Студенты, гости       | Техникум                | классные руководители г                                      | 300 |
| 7.  | 3 декабря 2024                                   | День неизвестного солдата. Возложение цветов. Участие в митинге   | классный час               | Члены ВПК «Патриот»   | Площадь 30-летия Победы | классные руководители  | 300 |
| 8.  | 9 декабря  | ДЕД День Героев Отечества   | встреча с участниками СВО  | Студенты, гости       | актовый зал             | классные руководители  | 300 |
| 9.  | 1-5 числа каждого месяца сентябрь-декабрь 2024 г | Региональный интеллектуальный онлайн-марафон «ПРИзнание. ПРОзнание для педагогических работников, обучающихся ПОО, приуроченный к памятным датам и событиям | онлайн-марафон             | студенты, педагоги    | Техникум                | Заместитель директора по УВР, зам дир по методической работе | 50  |
| 10. | 10 декабря 2024                                  | ДЕД День прав человека  | викторина                  | студенты              | Техникум                | преподаватели права, обществознания                          | 100 |

| 1             | 2               | 3   | 4  | 5                         | 6   | 7                                    | 8         |
|---------------|-----------------|---|--|---------------------------|---|--------------------------------------|-----------|
| 11.           | 12 декабря      | День Конституции Российской Федерации   | викторина                                      | студенты 1-х курсов       | ауд 312, 314  | Преподаватели обществознания истории | 100       |
| 12.           | 23 декабря      | ЮД 225 лет со дня рождения русского художника К. П. Брюллова (1799–1852)                              | Тематические классные часы, интерактивная игра | Студенты 1 – 4 курсов     | Техникум  | Советник, зам по УВР                 | 300       |
| 13.           | 25 декабря 2024 | ДЕД День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации | классный час                                   | студенты 1-х курсов       | ауд 306   | Педагог-организатор ОБЖ              | 100       |
| 14.           | декабрь         | Региональный проект «Открой мир здоровью»   | он-лайн  | студенты                  | актовый зал, библиотека   | педагог-библиотекарь                 | 100       |
| 15.           | декабрь         | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно   | студенты, члены клуба ВПК | по письму   | классный руководитель                | 50        |
| <b>ЯНВАРЬ</b> |                 |   |  |                           |   |                                      |           |
| 1.            | 09-12.01.2025   | Неделя духовности «Рождественские звоны»  | По плану                                       | Студенты, педагоги        | Ульяновский педагогический колледж и Ульяновский техникум железнодорожного транспорта | классные руководители                | 20        |
| 2.            | 13 января       | ЮД День российской печати   | Тематические классные часы, викторина          | Студенты 1 – 4 курсов     | Техникум  | Советник, зам по УВР                 | 100       |
| 3.            | 19 января 2025  | ДЕД Региональная акция в рамках празднования Дня создания Ульяновской                                 | акция  | Студенты, педагоги        | Техникум  | классные руководители                | по письму |

| 1              | 2              | 3   | 4                                  | 5                         | 6  | 7  | 8   |
|----------------|----------------|---|------------------------------------|---------------------------|--|--|-----|
|                |                | области   |                                    |                           |  |  |     |
| 4.             | 25 января 2025 | ДЕД День Российского студенчества   | день самоуправления                | Студенты 1,2,3,4 курсов   | Техникум   | Советник, зам по УВР студенческий совет, специалист по | 25  |
| 5.             | 27 января 2025 | ДЕД День полного снятия блокады г.Ленинграда (1944)   | видеоквест<br>просмотр видеофильма | студенты 1-3 курсов       | Техникум, актовый зал, аудитории техникума       | классные руководители преподаватель истории            | 200 |
| 6.             | 27 января 2025 | ДЕД День освобождения Красной Армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау(Освенцима) – День памяти жертв Холокоста | просмотр видеофильма               | студенты 1-х курсов       | актовый зал                                      | преподаватель истории, классные руководители           | 100 |
| 7.             | 29 января      | ЮД 165 лет со дня рождения русского писателя А. П. Чехова (1860–1904)   | Тематические классные часы         | Студенты 1 – 4 курсов     | Техникум   | Советник, зам по УВР                                   | 150 |
| 8.             | январь         | Региональный проект «Открой мир здоровью»   | он-лайн                            | студенты                  | актовый зал, библиотека                          | педагог-библиотекарь                                   | 100 |
| 9.             | январь         | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно                               | студенты, члены клуба ВПК | по письму  | классный руководитель,                                 | 50  |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                |   |                                    |                           |  |  |     |
| 10.            | 02.02.2025     | Областной фестиваль «России, жить!»   | фестиваль                          | студенты                  | Ульяновский техникум железнодорожного транспорта | Заместитель директора по УВР                           | 5   |
| 11.            | 8 февраля      | ЮД День российской науки  | Тематические                       | Студенты 1 – 4            | Техникум   | Советник, зам по УВР                                   | 300 |

| 1   | 2               | 3   | 4                                      | 5                                     | 6  | 7   | 8   |
|-----|-----------------|---|--|---------------------------------------|--|---|-----|
|     |                 |   | классные часы, интерактивная викторина | курсов                                |  |   |     |
| 12. | 10 февраля      | ЮД 135 лет со дня рождения российского писателя, лауреата Нобелевской премии Б. Л. Пастернака (1890–1960) | Тематические классные часы             | Студенты 1 – 4 курсов                 | Техникум                                       | Советник, зам по УВР                              | 200 |
| 13. | 09.02.2025      | Областной фестиваль «Солдат войны не выбирает»  | фестиваль                              | агитбригада                           | Дворец творчества детей и молодежи             | Заместитель директора по УВР                      | 5   |
| 14. | 15.02.2025      | Областной конкурс «Статен в строю, силен в бою»   | конкурс                                | Члены клуба ВПК «Патриот»             | Ульяновский колледж градостроительства и права | руководитель ВПК «Патриот»                        | 10  |
| 15. | Февраль, 2025   | Областной месячник героико-патриотической, оборонно-массовой работы «Отчизны верные сыны»                 | конкурсы                               | Члены клуба ВПК «Патриот», студ актив | Техникум                                       | руководитель ВПК «Патриот», классные руководители | 300 |
| 16. | Февраль, 2025   | Акция «Фронтовое письмо»  | акция                                  | Студенты групп                        | Техникум                                       | классные руководители члены ВПК                   | 100 |
| 17. | 2 февраля 2025  | ДЕД День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве                     | классный час                           | Студенты групп 1 курсов               | актовый зал, кабинет истории                   | преподаватель истории, классные руководители      | 100 |
| 18. | 15 февраля 2025 | ДЕД День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за  | урок мужества                          | Студенты групп 1-2 курсов             | актовый зал                                    | классные руководители                             | 50  |

| 1             | 2               | 3   | 4  | 5                         | 6                          | 7  | 8         |
|---------------|-----------------|---|--|---------------------------|----------------------------|--|-----------|
|               |                 | пределами Отечества, 36 лет со дня вывода войск из Республики Афганистан (1989) |  |                           |                            |  |           |
| 19.           | 23 февраля 2025 | ДЕД День Защитника Отечества  | конкурсная программа для студентов 1 курса | команды 1-х курсов        | спортивный зал<br>Техникум | классные руководители ,<br>члены ВПК,<br>преподаватель ОБЖ | 100       |
| 20.           | февраль         | Региональный проект «Открой мир здоровью»                                       | он-лайн                                    | студенты                  | актовый зал,<br>библиотека | педагог-библиотекарь                                       | 100       |
| 21.           | февраль         | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно                                       | студенты, члены клуба ВПК | по письму                  | классный руководитель,                                     | 50        |
| <b>МАРТ</b>   |                 |   |  |                           |                            |  |           |
| 1.            | Март, 2025      | Участие в международной акции «Сад памяти»                                      | акция                                      | Студенты групп            | Техникум                   | классные руководители групп, члены ВПК                     | по письму |
| 2.            | 8 марта, 2025   | ДЕД Международный женский день  | концертная программа                       | студенческий актив        | актовый зал                |  | 100       |
| 3.            | 14 марта        | ЮД 450 лет со дня выхода первой «Азбуки» Ивана Фёдорова (1574)                  | Тематические классные часы, круглый стол   | Студенты 1 – 4 курсов     | Техникум                   | Советник, зам по УВР                                       | 30        |
| 4.            | 18 марта 2025   | ДЕД День воссоединения России с Крымом  | классный час                               | студенты                  | кабинет истории            | классные руководители, преподаватель истории               | 50        |
| 5.            | 27 марта 2025   | ДЕД Всемирный день театра   | посещение театра                           | студенты, педагоги        | театр                      | классные руководители г                                    | 10        |
| 6.            | март            | Региональный проект «Открой мир здоровью»                                       | он-лайн                                    | студенты                  | актовый зал,<br>библиотека | педагог-библиотекарь                                       | 100       |
| 7.            | март            | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно                                       | студенты, члены клуба ВПК | по письму                  | классный руководитель                                      | 50        |
| <b>АПРЕЛЬ</b> |                 |   |  |                           |                            |  |           |

| 1          | 2            | 3   | 4                                | 5                                   | 6                       | 7   | 8   |
|------------|--------------|---|----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---|-----|
| 1.         | апрель, 2025 | Региональный этап Всероссийского фестиваля «Российская студенческая весна» профессиональных образовательных организаций | фестиваль                        | Студенты-участники                  | Площадки г. Ульяновска  | Инициативная группа студенты-участники              | 30  |
| 2.         | Апрель, 2025 | Участие в международной акции «Георгиевская ленточка»   | акция                            | Студенты групп, члены ВПК «Патриот» | Техникум                | студенческий актив                                  | 150 |
| 3.         | 12 апреля    | День авиации и космонавтики   | классный час, посещение выставки | студенты                            | аудитории техникума     | классные руководители групп, советник по воспитанию | 300 |
| 4.         | 19 апреля    | Неделя единых действий  | мероприятия по плану             | студенты 1-3 курсов                 | по плану мероприятий    |   | 300 |
| 5.         | 19 апреля    | Участие в Международной акции «Диктант Победы»  | акция                            | студенты                            | площадка Техникум       | преподаватель обществознания                        | 50  |
| 6.         | 22 апреля    | Всемирный день Земли  | классный час                     | студенты 1-х курсов                 | ауд.303, актовый зал    | преподаватель экологии                              | 150 |
| 7.         | 27 апреля    | День Российского парламентаризма  | урок                             | 3- х курсов                         | ауд. 312                | преподаватель обществознания                        | 75  |
| 8.         | апрель       | Региональный проект «Открой мир здоровью»   | он-лайн                          | студенты                            | актовый зал, библиотека | педагог-библиотекарь                                | 100 |
| 9.         | апрель       | Всероссийский проект «Диалоги с героями»  | очно                             | студенты, члены клуба ВПК           | по письму               | классный руководитель,                              | 50  |
| <b>МАЙ</b> |              |   |                                  |                                     |                         |   |     |
| 1.         | май, 2025    | Региональный этап Всероссийской военно-спортивной игры «Победа»   | игра                             | члены ВПК «Патриот»                 | ДООЦ «Юность»           | руководитель ВПК                                    | 10  |

| 1   | 2                 | 3   | 4                                     | 5                                   | 6   | 7   | 8         |
|-----|-------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------|---|---|-----------|
| 2.  | 1 мая             | Акция «Всероссийский субботник»   | субботник                             | Студенты, преподаватели             | Территория техникума  | Заместитель директора по УВР                  | 200       |
| 3.  | май, 2025         | Проведение уроков мужества с участием Героев Отечества и иных патриотических мероприятий  | уроки                                 | Студенты групп, члены ВПК «Патриот» | Техникум  | руководитель ВПК, классные руководители групп | 50        |
| 4.  | май, 2025         | Слет поисковых отрядов ПФО «Никто не забыт»   | слет                                  | Студенты, члены отряда              | по согласованию   | руководитель поискового отряда                | по письму |
| 5.  | 1 мая 2025        | Праздник Весны и Труда  | демонстрация                          | Студенты, преподаватели             |   | Заместитель директора по УВР                  | 10        |
| 6.  | 9 мая 2025        | День Победы.  | парад                                 | Студенты, преподаватели             | по письму   | студенты, педагоги, администрация             | 10        |
| 7.  | 5-8 мая 2025 года | Участие в акции «Улицы в лицах»   | Проведение акции среди граждан города | члены ВПК «Патриот»                 | Территория около техникума, а также места массового скопления людей | Заместитель директора по УВР                  | 10        |
| 8.  | 1 мая 2025        | ДЕД Праздник Весны и Труда  | демонстрация                          | студенты, педагоги                  | Соборная площадь  | Классные руководители                         | 30        |
| 9.  | 6 мая 2025        | оформление фотовыставки времен Великой Отечественной войны и Специальной военной операции | фотовыставка                          | студенческий совет                  | Актный зал  | Заместитель директора по УВР                  | 20        |
| 10. | 18 мая 2025       | ДЕД Международный день музеев День детских  | музей                                 | студенты, педагоги                  | посещение музея   | Классные руководители                         | 15        |

| 1           | 2           | 3  | 4   | 5                                    | 6                       | 7   | 8   |
|-------------|-------------|--|---|--------------------------------------|-------------------------|---|-----|
|             |             | общественных организаций России                  |   |                                      |                         |   |     |
| 11.         | 19 мая 2025 | ДЕД День детских общественных организаций России |   | студенты, советник                   | по письму               | Классные руководители советник директора  | 25  |
| 12.         | 24 мая      | ЮД День славянской письменности и культуры       | Тематические классные часы, интерактивные викторины | Студенты 1 – 4 курсов                | Техникум                | Советник, зам по УВР                      | 300 |
| 13.         | май         | Региональный проект «Открой мир здоровью»        | он-лайн   | студенты                             | актовый зал, библиотека | педагог-библиотекарь                      | 100 |
| 14.         | май         | Всероссийский проект «Диалоги с героями»         | очно  | студенты, члены клуба ВПК            | по письму               | классный руководитель,                    | 50  |
| <b>ИЮНЬ</b> |             |  |   |                                      |                         |   |     |
| 1.          | Июнь, 2025  | Международная акция «Огненные картины войны»     | акция   | Студенты групп, члены ВПК «Патриот»  | Техникум                | студенческий актив                        | 3   |
| 2.          | Июнь, 2025  | Международная акция «Свеча памяти»               | акция   | Студенты групп, члены ВПК «Патриот»  | Техникум                | студенческий актив                        | 3   |
| 3.          | 1 июня      | День защиты детей                                | по плану  | студенческий актив, спортивный отдел | Техникум                | студенческий актив                        | 10  |
| 4.          | 12 июня     | День России                                      | концерт   | Студенты, преподаватели              | Соборная площадь        | студенческий актив, классные руководители | 10  |
| 5.          | 22 июня     | День памяти и скорби                             | митинг-реквием                                      | Студенты, преподаватели              | площадь 30-летия Победы | члены ВПК «Патриот»                       | 5   |
| 6.          | 27 июня     | День молодежи                                    | участие в   | Студенческий                         | площадь                 | Заместитель директора                     | 20  |

| 1   | 2                | 3  | 4  | 5  | 6                                    | 7                            | 8         |
|---|------------------|--|--|--|--------------------------------------|------------------------------|-----------|
|   |                  |  | празднике  | актив  | Ленина                               | по УВР                       |           |
| 7.  | июнь             | Региональный проект «Открой мир здоровью»                  | он-лайн  | студенты                                       | актовый зал, библиотека              | педагог-библиотекарь         | положение |
| 8.  | июнь             | Всероссийский проект «Диалоги с героями»                   | очно   | студенты, члены клуба ВПК                      | по письму                            | классный руководитель,       | положение |
| <b>АВГУСТ</b>   |                  |  |  |  |                                      |                              |           |
| 1.  | 22 августа       | День Государственного флага РФ                             | пост в аккаунтах   | главный специалист по связям с общественностью | сайт                                 | Заместитель директора по УВР | 300       |
| 2.  | 27 августа       | День Российского кино                                      | пост в аккаунтах   | главный специалист по связям с общественностью | сайт                                 | Заместитель директора по УВР | 150       |
| <b>5. МОДУЛЬ «Организация предметно-пространственной среды»</b> |                  |  |  |  |                                      |                              |           |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>   |                  |  |  |  |                                      |                              |           |
| 1.  | В течение месяца | Обновление информационных стендов                          | Размещение информационных листовок, фотографий, афиш и мн.др       | Студенческий актив, воспитательный отдел       | Техникум                             | Заместитель директора по УВР | 20        |
| 2.  | 2 – 6 сентября   | Подготовка рабочего места для студенческого самоуправления | Написание плана работы, подготовка мебели, подготовка документации | Воспитательный отдел                           | Кабинет студенческого самоуправления | Заместитель директора по УВР | 6         |

| 1              | 2                      | 3   | 4  | 5                       | 6                                     | 7  | 8   |
|----------------|------------------------|---|--|-------------------------|---------------------------------------|--|-----|
|                |                        |   | по студенческому самоуправлению                  |                         |                                       |  |     |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                        |   |  |                         |                                       |  |     |
| 1.             | В течение месяца       | Обновление стендов РДДМ «Движение первых», общество «Знание», стенда студенческого самоуправления | Еженедельное обновление информации               | Воспитательный отдел    | Техникум                              | Заместитель директора по УВР советник директора по воспитанию                        | 10  |
| 2.             | 5 октября 2024         | Оформление сцены на День учителя  | Оформление сцены                                 | Воспитательный отдел    | Актный зал                            | Заместитель директора по УВР   | 10  |
| <b>НОЯБРЬ</b>  |                        |   |  |                         |                                       |  |     |
| 1.             | 18-22 ноября 2025 года | Создание плакатов ко Дню матери   | Создание плакатов                                | Студенты 1,2,3,4 курсов | Техникум                              | Заместитель директора по УВР   | 20  |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                        |   |  |                         |                                       |  |     |
| 1.             | в течение декабря      | Оформление военно-патриотической выставки   | Выставка книг, показ патриотических видеороликов | Воспитательный отдел    | Реакреация<br>Техникум,<br>библиотека | Заместитель директора по УВР, педагог-библиотекарь, советник директора по воспитанию | 100 |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                        |   |  |                         |                                       |  |     |
| 1.             | Январь-март 2025       | Региональный этап Всероссийского конкурса фестивалей музейных экспозиций «Без срока давности»     | фестиваль  | Студенты                | Техникум                              | Руководитель музея   | 20  |
| 2.             | 15 января 2025         | Создание видеоролика о дне самоуправления   | видеоролик                                       | студенческий актив      | Техникум                              | Заместитель директора по УВР   | 10  |

| 1              | 2                | 3   | 4  | 5                            | 6                       | 7   | 8   |
|----------------|------------------|---|--|------------------------------|-------------------------|---|-----|
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                  |   |  |                              |                         |   |     |
| 1.             | В течение месяца | Оформление выставки ко Дню защитника Отечества                    | Выставка книг и фотографий о Великой Отечественной войне | члены ВПК «Патриот»          | Актовый зал, библиотека | педагог-библиотекарь  | 100 |
| 2.             | 20 февраля       | Видеопоздравление ко Дню защитника Отечества                      | Создание видеоролика                                     | члены ВПК «Патриот»          | Актовый зал             | Заместитель директора по УВР  | 10  |
| <b>МАРТ</b>    |                  |   |  |                              |                         |   |     |
| 1.             | 5 марта 2025     | Оформление сцены к празднику, посвященному 8 марта                | оформление сцены   | Студенческий актив           | Актовый зал             | Заместитель директора по УВР  | 20  |
| <b>АПРЕЛЬ</b>  |                  |   |  |                              |                         |   |     |
| 1.             | Апрель, 2025     | Участие в акции «Стена памяти»                                    | акция  | студенты, педагоги, родители | Техникум                | классные руководители,  | 20  |
| 2.             | Апрель, 2025     | Участие в региональном конкурсе видеороликов «Без срока давности» | конкурс  | Педагоги, студенты           | по согласованию         | классные руководители, педагоги, советник по воспитанию                               | 10  |
| <b>МАЙ</b>     |                  |   |  |                              |                         |   |     |
| 1.             | в течение месяца | Оформление окон ко Дню Победы                                     | оформление   | студенческий актив           | Техникум                | Заместитель директора по УВР. классные руководители, педагоги, советник по воспитанию | 10  |
| 2.             | 1 мая 2025       | ДЕД Праздник Весны и Труда  | демонстрация   | студенты, педагоги           | Соборная площадь        | Классные руководители   | 30  |
| 3.             | 6 мая 2025       | оформление фотовыставки времен Великой Отечественной войны и      | фотовыставка   | студенческий совет           | Актовый зал             | Заместитель директора по УВР  | 20  |

| 1             | 2                | 3  | 4                               | 5                            | 6                        | 7   | 8          |
|---------------|------------------|--|---------------------------------|------------------------------|--------------------------|---|------------|
|               |                  | Специальной военной операции                 |                                 |                              |                          |   |            |
| <b>ИЮНЬ</b>   |                  |  |                                 |                              |                          |   |            |
| 1.            | В течение месяца | Благоустройство при училищной территории     | Полив цветов, уборка территории | Трудовой отряд из студентов  | При училищная территория | Заместитель директора по УВР                            | 10         |
| 2.            | июнь, 2025       | Международная акция «Огненные картины войны» | акция                           | студенческий актив           | Техникум                 | преподаватель истории                                   | по письму  |
| 3.            | июнь, 2025       | Международная акция «Свеча памяти»           | акция                           | студенческий актив           | площадь 30-летия Победы  | руководитель ВПК  | 5 чел      |
| 4.            | 1 июня 2025      | ДЕД День защиты детей                        | спортивные соревнования         | студенческий спортивный клуб | по согласованию          | руководитель спортивного клуба                          | 10 человек |
| 5.            | 12 июня 2025     | ДЕД День России                              | награждение концерт             | студенческий актив           | Соборная площадь         | Заместитель директора по УВР                            | по письму  |
| 6.            | 22 июня 2025     | ДЕД День памяти и скорби                     | митинг                          | члены ВПК                    | площадь 30-летия Победы  | руководитель ВПК  | 5 человек  |
| 7.            | 27 июня 2025     | ДЕД День молодежи                            | активности                      | студенты                     | по письму                | студенческий совет                                      | по письму  |
| 8.            | <b>ИЮЛЬ</b>      |  |                                 |                              |                          |   |            |
| 9.            | 8 июля 2025      | ДЕД День семьи, любви и верности             | онлайн                          | группа в ВК                  | Техникум                 | специалист  | по письму  |
| 10.           | 27 июля          | ДЕД День военно-морского флота               | онлайн                          | группа в ВК                  | Техникум                 | классные руководители, педагоги, советник по воспитанию | по письму  |
| <b>АВГУСТ</b> |                  |  |                                 |                              |                          |   |            |
| 1.            | 9 августа 2025   | День физкультурника                          | спортивный праздник             | студенты спортсмены          | Техникум                 | руководитель спортивного клуба                          | по письму  |
| 2.            | 22 августа 2025  | День Государственного флага Российской       | онлайн                          | группа в ВК                  | Техникум                 | Заместитель директора по УВР. классные                  | по письму  |

| 1  | 2                           | 3  | 4         | 5                                  | 6  | 7  | 8          |
|--|-----------------------------|--|-----------|------------------------------------|--|--|------------|
|  |                             | Федерации  |           |                                    |  | руководители, педагоги,<br>советник по воспитанию  |            |
| 3.   | 27 августа<br>2025          | День Российского кино  | онлайн    | группа в ВК                        | Техникум                                 | Заместитель директора<br>по УВР. классные<br>руководители, педагоги,<br>советник по воспитанию | по письму  |
| <b>6. МОДУЛЬ «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»</b> |                             |  |           |                                    |  |  |            |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>  |                             |  |           |                                    |  |  |            |
| 1.   | Август,<br>сентябрь<br>2024 | Проведение родительского<br>собрания, посвященного<br>административной и<br>уголовной ответственности<br>на правонарушения | собрание  | по курсам                          | актовый зал                              | Заместитель директора<br>по УВР<br>классные руководители                                       | 150        |
| 2.   | сентябрь,<br>2024           | Заседание родительского<br>комитета техникума  | заседание | 1-4 курсов                         | кабинет №3                               | Заместитель директора<br>по УВР  | 16 человек |
| 3.   | сентябрь,<br>2024           | Создание родительского<br>чата в социальной сети,<br>вовлечение родителей 1<br>первокурсников в чат                        | чат       | родители                           | сеть<br>ИНТЕРНЕТ                         | классные руководители  | 400        |
| 4.   | сентябрь,<br>2024           | Привлечение родителей к<br>участию в воспитательных<br>мероприятиях  | по плану  | родители                           | актовый зал,<br>закрепленные<br>кабинеты | классные руководители  | по плану   |
| <b>ОКТАБРЬ</b>   |                             |  |           |                                    |  |  |            |
| 1.   | октябрь, 2024               | Приглашение родителей к<br>роли жюри на Фестивале<br>«Студенческая осень»  | фестиваль | родители                           | актовый зал                              | студ. совет, классные<br>руководители  | 4 чел      |
| 2.   | 2 октября<br>2024           | Участие родителей в<br>концертной программе,<br>День СПО   | концерт   | члены<br>родительского<br>комитета | актовый зал                              | студ. совет, классные<br>руководители  | 15         |

| 1              | 2             | 3   | 4            | 5                            | 6                                  | 7  | 8        |
|----------------|---------------|---|--------------|------------------------------|------------------------------------|--|----------|
| <b>НОЯБРЬ</b>  |               |   |              |                              |                                    |  |          |
| 1.             | ноябрь, 2024  | Участие родителей в Дне матери  | классный час | родители                     | аудитории техникума                | классные руководители  | 16       |
| 2.             | ноябрь, 2024  | Проведение родительского собрания, посвященного профилактике вредных привычек | собрание     | родители по курсам           | актовый зал                        | классные руководители , Заместитель директора по УВР приглашенные специалисты системы профилактики | 150      |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |               |   |              |                              |                                    |  |          |
| 1.             | декабрь, 2025 | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях                 | по плану     | родители                     | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |
| 2.             | декабрь, 2025 | Заседание родительского комитета  | заседание    | члены родительского комитета | кабинет директора                  | Заместитель директора по УВР   | 16 чел   |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |               |   |              |                              |                                    |  |          |
| 1.             | январь, 2025  | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях                 | по плану     | родители                     | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |
| 2.             | январь, 2025  | Проведение родительского собрания   | собрание     | родители                     | актовый зал                        | классные руководители г  | 100      |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |               |   |              |                              |                                    |  |          |
| 1.             | февраль, 2025 | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях                 | по плану     | родители                     | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |
| <b>МАРТ</b>    |               |   |              |                              |                                    |  |          |
| 1.             | март, 2025    | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях                 | по плану     | родители                     | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |

| 1                                 | 2             | 3  | 4        | 5                               | 6                                  | 7  | 8        |
|-----------------------------------|---------------|--|----------|---------------------------------|------------------------------------|--|----------|
| <b>АПРЕЛЬ</b>                     |               |  |          |                                 |                                    |  |          |
| 1.                                | апрель, 2025  | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях  | по плану | родители                        | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |
| 2.                                | апрель, 2025  | Проведение родительского собрания «Летняя занятость»   | собрание | родители                        | актовый зал                        | классные руководители, приглашенные специалисты опеки и попечительства, специалист органов социальной защиты населения, кадровый центр | 100      |
| <b>МАЙ</b>                        |               |  |          |                                 |                                    |  |          |
| 1.                                | май, 2025     | Привлечение родителей к участию в воспитательных мероприятиях  | по плану | родители                        | актовый зал, закрепленные кабинеты | классные руководители  | по плану |
| <b>ИЮНЬ</b>                       |               |  |          |                                 |                                    |  |          |
| 1.                                | июнь, 2025    | Выпускной -2025 Торжественная церемония вручения дипломов выпускникам  | концерт  | родители, студенты - выпускники | РДК                                | классные руководители выпускных  | 450      |
| <b>7. МОДУЛЬ «Самоуправление»</b> |               |  |          |                                 |                                    |  |          |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>                   |               |  |          |                                 |                                    |  |          |
| 1.                                | 23-27.09.2024 | Областной слет студенческих активов «Строим будущее своими руками» (триединые проекты «Команда профи», «РСК», «ССУ ПОО») | слет     | Студенты, зам дир по ВР         | ДООЦ «Юность»                      | Заместитель директора по УВР   | по квоте |

| 1              | 2                    | 3  | 4             | 5                        | 6   | 7   | 8            |
|----------------|----------------------|--|---------------|--------------------------|---|---|--------------|
| 2.             | в течение года       | Региональный проект «Таланты первых»   | проект очно   | студенты                 | по согласованию   | советник директора по воспитанию  | 100          |
| 3.             | Август-сентябрь 2024 | Региональный этап Российской Национальной премии «Студент года»                                      | конкурс       | Студенты по номинациям   | Площадки ПОО г.Ульяновска   | Заместитель директора по УВР. классные руководители, педагоги, советник по воспитанию | 4 номинации  |
| 4.             | Ежемесячно           | Участие во Всероссийский конкурс по освоению социальных навыков «Команда первых» (региональный этап) | конкурс очный | студенты актив           | по письму   | Специалист по   | положение    |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                      |  |               |                          |   |   |              |
| 1.             | 02.10.2024           | Студенческий форум «Я и СПО»   | форум         | студенты                 | Ульяновский колледж градостроительства и права                      | Студенческий актив  | 5            |
| <b>НОЯБРЬ</b>  |                      |  |               |                          |   |   |              |
| 1.             | 3-4 ноября 2024      | Международный студенческий форум «Непохожие73»   | форум         | студенты                 | Ульяновский авиационный колледж – Межрегиональный центр компетенций | Студенческий актив, специалист по   | по письму    |
| 2.             | 30 ноября 2024       | Форум «Команда ПРОФИ УВР»  | форум         | студенты, педагоги       | Ульяновский техникум железнодорожного транспорта                    | Студенческий актив, специалист по   | по письму    |
| 3.             | ноябрь, 2024         | Всероссийский конкурс молодежных авторских   | конкурс       | студенты, преподаватели, | Техникум  | воспитательный отдел, методический отдел  | по положению |

| 1              | 2               | 3  | 4                   | 5   | 6  | 7                                | 8         |
|----------------|-----------------|--|---------------------|---|--|----------------------------------|-----------|
|                |                 | проектов в сфере образования «Моя страна – моя Россия»                       |                     | классные руководители                     |  |                                  |           |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                 |  |                     |   |  |                                  |           |
| 1.             | Декабрь, 2024   | Региональный конкурс лучших практик студенческих организаций «Команда ПРОФИ» | конкурс             | Студенческий актив                        | заочный  | Студенческий актив               | 10        |
| 2.             | 19 декабря 2024 | Фестиваль студенческих спортивных клубов                                     | фестиваль           | члены студенческого клуба                 | Ульяновский авиационный колледж                                    | Заместитель директора по УВР     | по заявке |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                 |  |                     |   |  |                                  |           |
| 1.             | 25.01.2025      | Студенческая суета – День студента.  | День самоуправления | студенческий актив                        | Техникум   | Студенческий актив               | 25        |
|                | январь-июнь     | Серия модерационных сессий «Профи-Штурм»                                     | сессия              | студенты студ актива                      | Площадки ПОО   | Студенческий актив               | по письму |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                 |  |                     |   |  |                                  |           |
| 1.             | 17 февраля 2025 | День Российских студенческих отрядов   | фестиваль           | студенты                                  | по письму  | Студенческий актив<br>Зам по УПП | по квоте  |
| 2.             | январь-июнь     | Серия модерационных сессий «Профи-Штурм»                                     | сессия              | студенты студ актива                      | Площадки ПОО   | Студенческий актив               | по письму |
| 3.             | 28 февраля 2025 | Студенческо-преподавательская конференция «Патриотическое воспитание в СПО»  | конференция         | студенты, педагоги, классные руководители | Ульяновский многопрофильный техникум (Цент опережающей подготовки) | Методическая служба              | по заявке |

| 1             | 2                        | 3  | 4                        | 5  | 6  | 7  | 8                           |
|---------------|--------------------------|--|--------------------------|--|--|--|-----------------------------|
| <b>МАРТ</b>   |                          |  |                          |  |  |  |                             |
| 1.            | 6,13,23,29<br>марта 2025 | STAND UP конкурс среди<br>ПОО Ульяновской области<br>«Открытый мегафон»  | конкурс                  | Студенческий<br>актив                              | Ульяновский<br>колледж<br>градостроитель<br>ства и права   | Студенческий актив и   | по заявке                   |
| 2.            | январь-июнь              | Серия модерационных<br>сессий «Профи-Штурм»  | сессия                   | студенты студ<br>актива                            | Площадки ПОО   | Студенческий актив   | по письму                   |
| <b>АПРЕЛЬ</b> |                          |  |                          |  |  |  |                             |
| 1.            | апрель, 2025             | Региональный проект<br>«Планета молодых»   | конкурсы                 | Студенты-<br>участники                             | ДООЦ<br>«Юность»   | студенческий актив   | по<br>результатам<br>отбора |
| 2.            | до 7 апреля<br>2025      | Региональный конкурс<br>студенческих проектов<br>«Скажи жизни – да!»   | конкурс                  | Студенты-<br>участники                             | Ульяновский<br>медицинский<br>колледж им.<br>С.Б.Анурьевой | Классные руководители  | по заявкам                  |
| 3.            | апрель, 2025             | Региональный этап<br>Всероссийского фестиваля<br>«Российская студенческая<br>весна» профессиональных<br>образовательных<br>организаций | фестиваль                | Студенты-<br>участники                             | Площадки<br>г.Ульяновска                                   | Заместитель директора<br>по УВР. классные<br>руководители, педагоги,<br>советник по воспитанию | по<br>результатам<br>отбора |
| 4.            | апрель 2025              | Областной Всемирный<br>месячник здорового образа<br>жизни  | мероприятия<br>месячника | Студенты,<br>педагоги,<br>классные<br>руководители | Техникум   | социальный педагог,  | по плану                    |
| 5.            | с 02.04-<br>19.04.2025   | Региональный конкурс<br>творческих работ студентов<br>и советников «Геноцид: без<br>права на забвение»                                 | конкурс                  | студенты,<br>советник                              | Техникум   | советник по<br>воспитанию, студенты  | по заявке                   |

| 1   | 2              | 3  | 4                     | 5                      | 6                                  | 7                               | 8         |
|---|----------------|--|-----------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-----------|
| 6.  | январь-июнь    | Серия модерационных сессий «Профи-Штурм»   | сессия                | студенты студ актива   | Площадки ПОО                       | студенческий актив              | по письму |
| <b>МАЙ</b>                                      |                |  |                       |                        |                                    |                                 |           |
| 1.  | январь-июнь    | Серия модерационных сессий «Профи-Штурм»   | сессия                | студенты студ актива   | Площадки ПОО                       | студенческий актив              | по письму |
| <b>ИЮНЬ</b>                                     |                |  |                       |                        |                                    |                                 |           |
| 1.  | 27 июня        | День молодежи  | участие в активностях | студенты               | по письму                          | студенческий актив              | по письму |
| 2.  | январь-июнь    | Серия модерационных сессий «Профи-Штурм»   | сессия                | студенты студ актива   | Площадки ПОО                       | студенческий актив              | по письму |
| <b>8. МОДУЛЬ «Профилактика и безопасность»</b>  |                |  |                       |                        |                                    |                                 |           |
| <b>1 блок: взаимодействие со студентами</b>     |                |  |                       |                        |                                    |                                 |           |
| <b>Направление: профилактика правонарушений</b> |                |  |                       |                        |                                    |                                 |           |
| 1.  | 5-6.09.2024    | Студенческо-преподавательская конференция «Молодежь против экстремизма»          | конференция           | Студенты преподаватели | Ульяновский Педагогический колледж | Преподаватель общественнознания | по заявке |
| 2.  | сентябрь, 2024 | Встречи с инспектором ПДН по административной и уголовной ответственности        | беседа                | студенты               | Аудитории техникума                | социальный педагог              | 100       |
| 3.  | сентябрь, 2024 | Профилактическая беседа инспектора ГИБДД по соблюдению правил дорожного движения | беседа                | студенты курса 1       | Актный зал                         | педагог-организатор ОБЖ         | 100       |

| 1  | 2                       | 3   | 4                  | 5  | 6                                     | 7  | 8            |
|--|-------------------------|---|--------------------|--|---------------------------------------|--|--------------|
| 4.   | 10 число каждого месяца | Единый день безопасности                                | урок               | студенты   | Техникум                              | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории                             | 300          |
| 5.   | Еженедельно по средам   | Единый день правового просвещения                       | урок               | студенты   | Аудитории<br>Техникум                 | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, специалист по безопасности | 300          |
| 6.   | Ежемесячно              | Областные онлайн-уроки здоровья «Сохрани свое здоровье» | урок               | студенты   | Актовый зал,<br>библиотека<br>он-лайн | социальный педагог,<br>библиотекарь                                    | 25           |
| 7.   | Апрель, 2025            | Областной месячник здорового образа жизни»              | По плану месячника | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | Техникум                              | Классные руководители  | 300          |
| <b>Направление: профилактика алкоголизма</b> |                         |   |                    |  |                                       |  |              |
| 1.   | Ежемесячно              | Сохрани свое здоровье                                   | урок он-лайн       | студенты   | Актовый зал,<br>библиотека            | социальный педагог,<br>библиотекарь                                    | 25           |
| 2.   | Ноябрь, 2024            | Областной месячник профилактики вредных привычек        | По плану           | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | По письмам<br>Техникум                | Социальный педагог,  | по положению |
| 3.   | Апрель, 2025            | Областной месячник здорового образа жизни»              | По плану месячника | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | Техникум                              | Классные руководители  | по положению |
| 4.   | до 7 апреля,            | Участие в региональном                                  | конкурс            | студенты   | по письму                             | социальный педагог,  | по           |

| 1  | 2                          | 3   | 4                  | 5  | 6                               | 7                                | 8         |
|--|----------------------------|---|--------------------|--|---------------------------------|----------------------------------|-----------|
|  | 2025                       | конкурсе студенческих проектов «Скажи жизни-да!»                        |                    |  |                                 |                                  | положению |
| <b>Направление: профилактика табакокурения</b> |                            |   |                    |  |                                 |                                  |           |
| 1.   | Ежемесячно                 | Областные онлайн-уроки здоровья «Сохрани свое здоровье»                 | урок               | студенты   | Актовый зал, библиотека он-лайн | социальный педагог, библиотекарь | 25        |
| 2.   | Ноябрь, 2024               | Областной месячник профилактики вредных привычек                        | По плану           | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | По письмам техникум             | Социальный педагог,              | по заявке |
| 3.   | апрель, 2025               | Участие в акции «Меняю сигарету на конфету»                             | акция              | студенты-волонтеры                                   | Техникум                        | социальный педагог, студ. актив  | 5         |
| 4.   | до 7 Апреля, 2025          | Областной месячник здорового образа жизни»                              | По плану месячника | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | Техникум                        | Классные руководители            | 300       |
| 5.   | апрель, 2025               | Участие в региональном конкурсе студенческих проектов «Скажи жизни-да!» | конкурс            | студенты   | по письму                       | социальный педагог               | 50        |
| <b>Направление: профилактика наркомании</b>    |                            |   |                    |  |                                 |                                  |           |
| 1.   | Ежемесячно                 | Областные онлайн-уроки здоровья «Сохрани свое здоровье»                 | урок               | студенты   | актовый зал, библиотека он-лайн | социальный педагог, библиотекарь | 25        |
| 2.   | с 15 сентября по 30 ноября | Социально-психологическое   | тестирование       | студенты   | аудитория 311                   | комиссия по СПТ на 2024-2025 г   | Более 300 |

| 1  | 2                       | 3  | 4                   | 5  | 6                   | 7  | 8   |
|--|-------------------------|--|---------------------|--|---------------------|--|-----|
|  | 2024                    | тестирование   |                     |  |                     |  |     |
| 3.   | Ноябрь, 2024            | Областной месячник профилактики вредных привычек                           | По плану            | Студенты, педагоги, специалисты системы профилактики | По письмам Техникум | Социальный педагог   | 300 |
| 4.   | январь-март 2025        | Участие в областной олимпиаде по профилактике наркомании для студентов ПОО | тестирование онлайн | студенты   | по письму           | социальный педагог, педагог-психолог                                   | 100 |
| 5.   | до 7 Апреля, 2025       | Участие в региональном конкурсе студенческих проектов «Скажи жизни-да!»    | конкурс             | студенты   | по письму           | социальный педагог   | 30  |
| 6.   | июнь, 2025              | Всероссийская акция «Все на борьбу с наркоагрессией»                       | акция               | студенты   | Техникум            | классные руководители, социальный педагог, педагог-психолог            | 100 |
| <b>Направление: профилактика буллинга</b>    |                         |  |                     |  |                     |  |     |
| 1.   | 10 число каждого месяца | Единый день безопасности   | урок                | студенты   | Аудитории Техникум  | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, специалист по безопасности | 300 |
| 2.   | ноябрь                  | Буллинг «СТОП»   | Классные часы       | студенты 1-4 курсов                                  | Аудитории Техникум  | педагог-психолог   | 300 |
| <b>Направление: профилактика экстремизма</b> |                         |  |                     |  |                     |  |     |
| 1.   | 10 число каждого месяца | Единый день безопасности   | урок                | студенты   | Аудитории Техникум  | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, специалист по безопасности | 300 |

| 1  | 2                     | 3   | 4                  | 5                                | 6                  | 7  | 8   |
|----|-----------------------|---|--------------------|----------------------------------|--------------------|--|-----|
| 2. | Еженедельно по средам | Единый день правового просвещения   | урок               | студенты                         | Аудитории Техникум | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, специалист по безопасности | 300 |
| 3. | октябрь, 2024         | Областная акция «Нет экстремизму!»  | акция              | студенты                         | он-лайн            | социальный педагог   | 150 |
| 4. | в течение года        | Мониторинг социальных сетей обучающихся на предмет разжигания социальной, расовой, национальной розни   | мониторинг         | сайты студентов                  | онлайн             | классные руководители  | 300 |
| 5. | в течение года        | Изучение библиотечных фондов в целях противодействия пропагандистскому воздействию на население, молодежь на предмет изъятия изданий, содержащих информацию экстремистского характера | библиотечные фонды | педагог-библиотекарь             | библиотека         | педагог-библиотекарь   | 1   |
| 5. | 2-19 апреля 2025      | Участие в региональном конкурсе творческих работ студентов и советников по воспитанию «Геноцид: без права на забвение»  | конкурс            | студенты, советник по воспитанию | по положению       | советник по воспитанию   | 50  |
| 7. | в течение года        | Беседы по формированию стойкого неприятия идеологии терроризма и  | беседа             | студенты 1-4 курсов              | актовый зал        | Заместитель директора по УВР<br>Приглашенные                           | 200 |

| 1  | 2  | 3  | 4                        | 5                                     | 6                     | 7   | 8   |
|--|--|--|--------------------------|---------------------------------------|-----------------------|---|-----|
|  |  | экстремизма  |                          |                                       |                       | общественные деятели,<br>религиозные деятели      |     |
| <b>Направление: противодействие терроризму</b> |  |  |                          |                                       |                       |   |     |
| 1.   | 10 число<br>каждого<br>месяца                  | Единый день безопасности   | урок                     | студенты                              | Аудитории<br>Техникум | преподаватель<br>обществознания, ОБЖ,<br>истории  | 120 |
| 2.   | 03 сентября                                    | День солидарности в<br>борьбе с терроризмом  | Офлайн,<br>Видео-урок    | Студенты                              | Техникум              | Классные руководители                             | 300 |
| 3.   | Еженедельно<br>по средам                       | Единый день правового<br>просвещения   | урок                     | студенты                              | Аудитории<br>Техникум | преподаватель<br>обществознания, ОБЖ,<br>истории, | 350 |
| 4.   | сентябрь,<br>ноябрь 2024<br>март, июнь<br>2025 | Проведение учебных<br>эвакуаций и тренировок на<br>случай террористического<br>нападения с<br>обучающимися и<br>сотрудниками | эвакуация,<br>тренировка | студенты                              | здание<br>техникума   | Заместитель директора<br>по безопасности          | 500 |
| 5.   | До 15.09.2024                                  | Провести инструктаж с<br>обучающимися о мерах<br>антитеррористической<br>безопасности  | инструктаж               | студенты                              | актовый зал           | классные руководители                             | 350 |
| 6.   | июнь, 2025                                     | Провести инструктаж с<br>обучающимися о мерах<br>антитеррористической<br>безопасности в<br>каникулярный период               | инструктаж               | студенты                              | актовый зал           | классные руководители                             | 200 |
| 7.   | в течение года                                 | Проведение<br>психодиагностику для<br>определения лиц,   | тренинг                  | студенты,<br>студенты<br>группы риска | аудитории             | педагог-психолог,<br>социальный педагог           | 120 |

| 1   | 2                                     | 3   | 4                     | 5                 | 6                     | 7   | 8             |
|---|---------------------------------------|---|-----------------------|-------------------|-----------------------|---|---------------|
|   |                                       | склонных суицидальному поведению  |                       |                   |                       |   |               |
| <b>Направление: профилактика и коррекция деструктивного поведения</b> |                                       |   |                       |                   |                       |   |               |
| 1.  | с 15 сентября по 30 ноября 2024       | Социально-психологическое тестирование  | тестирование          | студенты          | Техникум              | комиссия по СПТ на 2024-2025 г              | около 400 чел |
| 2.  | Октябрь, апрель                       | Диагностика «Определение уровня воспитанности»  | тест                  | студенты 1-курсов | Аудитории техникума   | классные руководители                       | 120 чел       |
| <b>Направление: противодействие радикальным взглядам</b>              |                                       |   |                       |                   |                       |   |               |
| 1.  | 10 число каждого месяца               | Единый день безопасности  | урок                  | студенты          | Аудитории<br>Техникум | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, | 300           |
| 2.  | Декабрь                               | «Экстремизм в молодежной среде»   | Классные часы         | студенты          | Техникум              | классные руководители                       | 300           |
| <b>Направление: медиабезопасность</b>                                 |                                       |   |                       |                   |                       |   |               |
| 1.  | 10 число каждого месяца               | Единый день безопасности  | урок                  | студенты          | Аудитории<br>Техникум | преподаватель обществознания, ОБЖ, истории, | 300           |
| 2.  | Октябрь март                          | Безопасный интернет   | Классные часы         | студенты          | техникум              | классные руководители                       | 300           |
| <b>2 блок: взаимодействие с педагогическими работниками техникума</b> |                                       |   |                       |                   |                       |   |               |
| 1.  | сентябрь, ноябрь 2024 март, июнь 2025 | Проведение учебных эвакуаций и тренировок на случай террористического нападения с обучающимися и сотрудниками | эвакуация, тренировка | студенты          | здание техникума      | Заместитель директора по безопасности       | 500           |
| 2.  | в течение года                        | Реализовать программы   | КПК                   | зам дир по ВР     | дистанционно          | Заместитель директора                       | 1 чел         |

| 1  | 2                      | 3  | 4                        | 5                                  | 6                 | 7  | 8  |
|--|------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|-------------------|--|----|
|  |                        | повышения квалификации заместителей по воспитательной работе   |                          |                                    |                   | по УВР   |    |
| 3.   | 2-19 апреля 2025       | Участие в региональном конкурсе творческих работ студентов и советников по воспитанию «Геноцид: без права на забвение»   | конкурс                  | студенты, советник по воспитанию   | по положению      | советник по воспитанию                                       | 50 |
| 4.   | октябрь, декабрь, 2024 | Встреча с классными руководителями по теме: «Деструктивное влияние социальных сетей на молодежь и несовершеннолетних: основные направления, последние тенденции, профилактика» | круглый стол, обсуждение | классные руководители              | актовый зал       | социальный педагог,, педагог-психолог, классные руководители | 16 |
| <b>3 блок: взаимодействие с администрацией техникума</b> |                        |  |                          |                                    |                   |  |    |
| 1.   | В течение года         | Размещение наружной рекламы в местах массового пребывания студентов «Порядок действий в случае возникновения террористической угрозы»  | информация               | начальник отдела по безопасности   | стенды            | Заместитель директора по безопасности                        | 50 |
| 2.   | в течение года         | Совещания при директоре «Воспитательная работа. Проблемы и их решение»   | совещание                | специалисты воспитательного отдела | кабинет директора | Заместитель директора по УВР, советник                       | 9  |
| <b>4 блок: взаимодействие с внешними организациями</b>   |                        |  |                          |                                    |                   |  |    |

| 1   | 2               | 3  | 4               | 5                                  | 6                                | 7  | 8                    |
|---|-----------------|--|-----------------|------------------------------------|----------------------------------|--|----------------------|
| 1.  | сентябрь, 2024  | Встреча с представителями системы профилактики для заключения соглашений о сотрудничестве в сфере профилактики                 | беседа          | специалисты системы профилактики   | Техникум                         | Заместитель директора по УВР                               | по соглашениям       |
| 2.  | сентябрь        | Планирование совместной деятельности   | план            | представители системы профилактики | Техникум                         | Социальный педагог, педагог-психолог, педагог-библиотекарь | договоры, соглашения |
| <b>9. МОДУЛЬ «Социальное партнерство и участие работодателей»</b> |                 |  |                 |                                    |                                  |  |                      |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>   |                 |  |                 |                                    |                                  |  |                      |
| 1.  | в течение года  | Размещение информации об актуальных вакансиях работодателей региона на сайте Техникум  | онлайн          | студенты старших курсов            | сайт                             | Заместитель директора по УПП                               | размещено            |
| 2.  | 1 сентября 2024 | Проведение уроков успеха, экскурсии на предприятия   | Урок, экскурсия | студенты 1-х курсов                | Аудитории техникума, актовый зал | Заместитель директора по УПП                               | 120                  |
| <b>ОКТЯБРЬ</b>  |                 |  |                 |                                    |                                  |  |                      |
| 1.  | октябрь         | Проведение мероприятий (семинаров, круглых столов, встреч с успешными носителями профессии) в рамках профориентационной работы | Круглый стол    | студенты                           | Техникум                         | Заместитель директора по УПП                               |                      |
| <b>НОЯБРЬ</b>   |                 |  |                 |                                    |                                  |  |                      |
| 1.  | ноябрь, 2024    | Практикум по подготовке и размещению резюме,   | практикум       | студенты 3-4-х курсов              | Актовый зал                      | Заместитель директора по УПП                               | 100                  |

| 1              | 2              | 3   | 4         | 5                        | 6                       | 7                            | 8                |
|----------------|----------------|---|-----------|--------------------------|-------------------------|------------------------------|------------------|
|                |                | участию в брифинг-встречах, тренингах   |           |                          |                         |                              |                  |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                |   |           |                          |                         |                              |                  |
| 1.             | Декабрь – май  | Поведение экскурсий в профильные организации для ознакомления с потенциальным местом работы                         | экскурсия | студенты, работодатели   | Профильные организации  | Заместитель директора по УПП | 25               |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                |   |           |                          |                         |                              |                  |
| 1.             | январь, 2025   | Практикум по подготовке и размещению резюме, участию в брифинг-встречах, тренингах                                  | практикум | студенты 3-4-х курсов    | Актовый зал             | Заместитель директора по УПП | 100              |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                |   |           |                          |                         |                              |                  |
| 1.             | в течение года | Поведение экскурсий в профильные организации для ознакомления с потенциальным местом работы                         | экскурсия | студенты, работодатели   | Профильные организации  | Заместитель директора по УПП | 25               |
| 2.             | в течение года | Проведение мероприятий, направленных на развитие софт-компетенция студентов   | тренинг   | студенты-выпускники      | Техникум                | Заместитель директора по УПП | 25               |
| <b>МАРТ</b>    |                |   |           |                          |                         |                              |                  |
| 1.             | март 2025      | Семинар по эксплуатации ресурсов информационно-аналитической системы Общероссийская база вакансий «Работа в России» | семинар   | студенты выпускных групп | Актовый зал<br>Техникум | Заместитель директора по УПП | не менее 80 чел. |

| 1             | 2              | 3   | 4            | 5                     | 6           | 7                            | 8   |
|---------------|----------------|---|--------------|-----------------------|-------------|------------------------------|-----|
| 2.            | март 2025      | Практикум по подготовке и размещению резюме, участию в брифинг-встречах, тренингах  | практикум    | студенты 3-4-х курсов | Актовый зал | Заместитель директора по УПП | 100 |
| 3.            | март 2025      | Проведение для студентов 1-2 курсов мастер-классов на базе организаций (предприятий), направленных на знакомство с профессией, ее особенностями, с привлечением ведущих спортсменов, педагогов и тренеров | мастер-класс | студенты 1-2 курсов   | Актовый зал | Заместитель директора по УПП | 100 |
| 4.            | в течение года | Проведение мероприятий, направленных на развитие софт-компетенция студентов   | тренинг      | студенты-выпускники   | Техникум    | Заместитель директора по УПП | 25  |
| <b>АПРЕЛЬ</b> |                |   |              |                       |             |                              |     |
| 1.            | март 2025      | Проведение для студентов 1-2 курсов мастер-классов на базе организаций (предприятий), направленных на знакомство с профессией, ее особенностями, с привлечением ведущих спортсменов, педагогов и тренеров | мастер-класс | студенты 1-2 курсов   | Актовый зал | Заместитель директора по УПП | 100 |

| 1  | 2              | 3   | 4                               | 5   | 6           | 7   | 8         |
|--|----------------|---|---------------------------------|---|-------------|---|-----------|
| <b>МАЙ</b>   |                |   |                                 |   |             |   |           |
| 1.   | март 2025      | Проведение для студентов 1-2 курсов мастер-классов на базе организаций (предприятий), направленных на знакомство с профессией, ее особенностями, с привлечением ведущих спортсменов, педагогов и тренеров | мастер-класс                    | студенты 1-2 курсов, профильные организации | Актовый зал | Заместитель директора по УПП                            | 100       |
| 2.   | в течение года | Проведение мероприятий, направленных на развитие софт-компетенция студентов   | тренинг                         | студенты-выпускники                         | Техникум    | Заместитель директора по УПП                            | 25        |
| <b>ИЮНЬ</b>  |                |   |                                 |   |             |   |           |
| 1.   | Июнь           | Выпускной вечер. С участием работодателей   | Торжественное вручение дипломов | студенты-выпускники                         | Актовый зал | Заместитель директора по УВР                            | Более 150 |
| <b>10. МОДУЛЬ «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»</b> |                |   |                                 |   |             |   |           |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>  |                |   |                                 |   |             |   |           |
| 1.   | в течение года | Федеральный проект по развитию межкультурного диалога и популяризации культурного наследия народов России в среде учащейся молодежи «Мы вместе: Разные. Смелые. Молодые»                                  | проект                          | студенты, педагоги                          | он-лайн     | классные руководители, советник директора по воспитанию | 300       |

| 1              | 2                          | 3   | 4                  | 5                     | 6             | 7   | 8           |
|----------------|----------------------------|---|--------------------|-----------------------|---------------|---|-------------|
| 2.             | В течение года             | Всероссийский проект «Большая перемена»   | проект             | студенты, наставники  | он-лайн       | классные руководители, советник директора по воспитанию | 50          |
| 3.             | В течение года             | Всероссийский проект «Профстажировки 2.0»   | проект             | студенты, наставники  | он-лайн       | классные руководители, советник директора по воспитанию | 20          |
| 4.             | со 2 по 6 декабря 2024     | Территория тренингов «Молодой ПРОФТЕХ»  | встреча            | студенты, педагоги    | ДООЦ «Юность» | Заместитель директора по УПП                            | 20          |
| <b>ОКТАБРЬ</b> |                            |   |                    |                       |               |   |             |
| 1.             | октябрь 2024 – январь 2025 | Организация и проведение мероприятий, направленных на развитие soft-компетенций студентов   | по письму          | студенты              | по письму     | Заместитель директора по УПП                            | 100         |
| 2.             | в течение месяца           | Карьерные горизонты   | тренинг            | студенты 3-4-х курсов | оф-лайн       | Заместитель директора по УПП                            | 100         |
| <b>НОЯБРЬ</b>  |                            |   |                    |                       |               |   |             |
| 1.             | 1-15 ноября                | Практикум по подготовке и размещению резюме   | составление резюме | студенты 4-х курсов   | Техникум      | Заместитель директора по УПП                            | 80          |
| 2.             | ноябрь, 2024               | Проведение мероприятий по информированию для обучающихся выпускных групп об особенностях ведения предпринимательской деятельности и деятельности в форме самозанятости, о налоговом | круглый стол       | Студенты 4-х курсов   | Техникум      | Заместитель директора по УПП                            | не менее 80 |

| 1              | 2                | 3  | 4                     | 5                       | 6                               | 7   | 8           |
|----------------|------------------|--|-----------------------|-------------------------|---------------------------------|---|-------------|
|                |                  | законодательстве   |                       |                         |                                 |   |             |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                  |  |                       |                         |                                 |   |             |
| 1.             | 19 декабря 2024  | Фестиваль студенческих спортивных клубов   | фестиваль             | члены спортивного клуба | Ульяновский авиационный колледж | Руководитель физвоспитания  | 10          |
| 2.             | декабрь, 2024    | Проведение мероприятий по информированию для обучающихся выпускных групп об особенностях ведения предпринимательской деятельности и деятельности в форме самозанятости, о налоговом законодательстве | круглый стол          | Студенты 4-х курсов     | Территория Техникума            | Заместитель директора по УПП  | не менее 80 |
| 3.             | декабрь, 2024    | Предпринимательство и самозанятость  | инфоурок              | Студенты 3-4-х курсов   | Территория Техникума            | специалист Центра развития карьеры и содействия трудоустройству выпускников | 50          |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                  |  |                       |                         |                                 |   |             |
| 1.             | Январь-июнь 2025 | Серия моде рационных сессий «Профи ШТУРМ»  | Моде рационная сессия | Студенты, педагоги      | Площадки ПОО                    | советник директора по воспитанию  | 20          |
| 2.             | январь, 2025     | Проведение мероприятий по информированию для обучающихся выпускных групп об особенностях ведения   | круглый стол          | Студенты 4-х курсов     | Территория Техникум             | Заместитель директора по УПП  | не менее 80 |

| 1              | 2                 | 3   | 4            | 5   | 6                    | 7  | 8           |
|----------------|-------------------|---|--------------|---|----------------------|--|-------------|
|                |                   | предпринимательской деятельности и деятельности в форме самозанятости, о налоговом законодательстве   |              |   |                      |  |             |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                   |   |              |   |                      |  |             |
| 1.             | февраль-март 2025 | Проведение мероприятий по информированию для обучающихся выпускных групп об особенностях ведения предпринимательской деятельности и деятельности в форме самозанятости, о налоговом законодательстве          | круглый стол | Студенты 4-х курсов   | Территория Техникума | Заместитель директора по УПП                     | не менее 80 |
| <b>МАРТ</b>    |                   |   |              |   |                      |  |             |
| 1.             | март 2025         | Тренинг «Карьерные горизонты»   | Тренинг      | Студенты 3-4 курсов   | Актовый зал          | Заместитель директора по УПП                     | 50          |
| <b>МАЙ</b>     |                   |   |              |   |                      |  |             |
| 1.             | май, 2025         | Встреча с представителями кадрового Центра с индивидуальными беседами с выпускниками категории лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей по трудоустройства через Центры занятости | беседа       | студенты-выпускник категории лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей | Актовый зал          | Заместитель директора по УВР, социальный педагог | 75          |

| 1   | 2                 | 3  | 4                         | 5                   | 6   | 7                                      | 8        |
|---|-------------------|--|---------------------------|---------------------|---|--|----------|
| <b>ИЮНЬ</b>                                 |                   |  |                           |                     |   |  |          |
| 1.  | июнь 2025         | Сопровождение студентов по организации их временной занятости, в том числе в летний период | индивидуальные беседы     | студенты 4-х курсов | Актовый зал                                       | Заместитель директора по УВР           | 130      |
| <b>11. «Волонтерство и добровольчество»</b> |                   |  |                           |                     |   |  |          |
| <b>СЕНТЯБРЬ</b>                             |                   |  |                           |                     |   |  |          |
| 1.  | в течение года    | Всероссийская акция «Экодежурный по стране»  | акция                     | студенты            | по письму   | Заместитель директора по УВР, советник | 20       |
| 2.  | в течение года    | Всероссийский проект «Первая помощь»   | Проект очный              | студенты            | по согласованию                                   | Заместитель директора по УВР, советник | 20       |
| 3.  | Август - сентябрь | Региональный этап Всероссийской Национальной премии «Студент года»                         | проект очный              | волонтеры           | по согласованию                                   | Заместитель директора по УВР, советник | 10       |
| 4.  | 14-16 сентября    | Единый день чистоты на территории Ульяновской Области                                      | Благоустроительные работы | волонтеры           | Р.п. Карсун                                       | Заместитель директора по УВР, советник | 300      |
| <b>ОКТАБРЬ</b>                              |                   |  |                           |                     |   |  |          |
| 1.  | 5 октября 2024    | Всемирный день животных  | акция                     | волонтеры           | по письму   | Заместитель директора по УВР, советник | 10-15    |
| 2.  | 25.10.2024        | Слет волонтеров «ДоброПРОФТЕХ»   | слет                      | волонтеры           | Ульяновский медицинский колледж им. С.Б.Анурьевой | Заместитель директора по УВР, советник | по квоте |
| 3.  | с октября по май  | Акции по сбору макулатуры, батареек  | акция                     | студенты, волонтеры | территория Техникум                               | Заместитель директора по УВР, советник | 50       |
| <b>НОЯБРЬ</b>                               |                   |  |                           |                     |   |  |          |
| 1.  | с октября по      | Акции по сбору   | акция                     | студенты,           | Территория  | Заместитель директора                  | 50       |

| 1              | 2                    | 3  | 4                   | 5                      | 6                       | 7   | 8        |
|----------------|----------------------|--|---------------------|------------------------|-------------------------|---|----------|
|                | май                  | макулатуры, батареек                             |                     | волонтеры              | Техникум                | по УВР, советник                          |          |
| 2.             | 19 ноября            | День отказа от курения                           | акция               | волонтеры,<br>студенты | по письму               | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 15       |
| <b>ДЕКАБРЬ</b> |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | 3 декабря<br>2024    | Международный день<br>инвалидов                  | Цикл<br>мероприятий | волонтеры              | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 20       |
| 2.             | 5 декабря<br>2024    | День волонтера                                   | акция               | волонтеры              | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 20       |
| <b>ЯНВАРЬ</b>  |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | с октября по<br>май  | Акции по сбору<br>макулатуры, батареек           | акция               | студенты,<br>волонтеры | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 25       |
| <b>ФЕВРАЛЬ</b> |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | с октября по<br>май  | Акции по сбору<br>макулатуры, батареек           | акция               | студенты,<br>волонтеры | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 25       |
| <b>МАРТ</b>    |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | с октября по<br>май  | Акции по сбору<br>макулатуры, батареек           | акция               | студенты,<br>волонтеры | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 25       |
| 2.             | с марта по<br>апрель | Акция «Весенняя неделя<br>добра»                 | акция               | волонтеры              | по письму               | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 50       |
| <b>АПРЕЛЬ</b>  |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | апрель 2025          | Международная акция<br>«Георгиевская ленточка»   | акция               | волонтеры              | по согласованию         | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 15       |
| 2.             | с октября по<br>май  | Акции по сбору<br>макулатуры, батареек           | акция               | студенты,<br>волонтеры | Техникум                | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 25       |
| 3.             | с марта по<br>апрель | Акция «Весенняя неделя<br>добра»                 | акция               | волонтеры              | по письму               | Заместитель директора<br>по УВР, советник | 15       |
| <b>МАЙ</b>     |                      |  |                     |                        |                         |   |          |
| 1.             | май 2025             | Региональный форум<br>волонтерства/добровольчест | форум               | студенты               | Ульяновский<br>техникум | Заместитель директора<br>по УВР, советник | по квоте |

| 1           | 2                   | 3                                       | 4                     | 5                      | 6                               | 7   | 8          |
|-------------|---------------------|---|-----------------------|------------------------|---------------------------------|---|------------|
|             |                     | ва «Мы вместе»                          |                       |                        | железнодорожно<br>го транспорта |   |            |
| 2.          | с октября по<br>май | Акции по сбору<br>макулатуры, батареек  | акция                 | студенты,<br>волонтеры | Техникум                        | Заместитель директора<br>по УВР, советник                           | 25         |
| <b>ИЮНЬ</b> |                     |   |                       |                        |                                 |   |            |
| 1.          | Июнь 2025           | Международная акция<br>«Свеча памяти»   | акция                 | волонтеры,<br>студенты | по согласования                 | Заместитель директора<br>по УВР, советник                           |            |
| 2.          | июнь 2025           | Мотивационная встреча по<br>итогам года | анализ                | волонтеры              | Техникум                        | Заместитель директора<br>по УВР, советник                           |            |
|             | 16 - 23 июня        | Социальная акция «Сделай<br>мир добрее» | Внеурочное<br>занятие | Студенты<br>1-3 кусов  | Техникум                        | Преподаватели<br>учебных дисциплин ,<br>профессиональных<br>модулей | 25 человек |

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА**  
**ПО ПРОФЕССИИ**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**2024 г.**

# ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

## Том 1

(Комплект оценочной документации)

|  |  |
|--|--|
| <b>Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования</b>   | 43.01.09 Повар, кондитер   |
| <b>Наименование квалификации (наименование направленности)</b>   | Повар-кондитер   |
| <b>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):</b> | ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 |
| <b>Виды аттестации:</b>  | Государственная итоговая аттестация<br>Промежуточная аттестация  |
| <b>Уровни демонстрационного экзамена:</b>  | Базовый<br>Профильный  |
| <b>Шифр комплекта оценочной документации:</b>  | КОД 43.01.09 -1-2024   |

### 1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

|                 |  |
|-----------------|--|
| <b>ГИА</b>      | - государственная итоговая аттестация  |
| <b>ДЭ</b>       | - демонстрационный экзамен   |
| <b>ДЭ БУ</b>    | - демонстрационный экзамен базового уровня   |
| <b>ДЭ ПУ</b>    | - демонстрационный экзамен профильного уровня  |
| <b>КОД</b>      | - комплект оценочной документации  |
| <b>ОК</b>       | - общая компетенция  |
| <b>ОМ</b>       | - оценочный материал   |
| <b>ПА</b>       | - промежуточная аттестация   |
| <b>ПК</b>       | - профессиональная компетенция   |
| <b>СПО</b>      | - среднее профессиональное образование   |
| <b>ФГОС СПО</b> | - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации |
| <b>ЦПДЭ</b>     | - центр проведения демонстрационного экзамена  |

### 2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

### 3. КОД

#### 3.4. Комплекс требований для проведения ДЭ

**Применимость КОД.** Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

| Вид аттестации | Уровень ДЭ         |
|----------------|--------------------|
| ПА             | -                  |
| ГИА            | Базовый уровень    |
|                | Профильный уровень |

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает составные части - инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД) и вариативную часть (необязательную), содержание которой определяет образовательная организация самостоятельно на основе содержания реализуемой основной образовательной программы СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

#### **Общие организационные требования:**

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

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и

оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

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

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

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

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

| Требование к продолжительности ДЭ. | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/вариативная) | Продолжительность ДЭ         |
|------------------------------------|------------|--|------------------------------|
| Продолжительность ДЭ               |            |  |                              |
| ПА                                 | -          | Инвариантная часть                             | <b>1 ч. 30 мин.</b>          |
| ГИА                                | базовый    | Инвариантная часть                             | <b>3 ч. 00 мин.</b>          |
| ГИА                                | профильный | Инвариантная часть                             | <b>3 ч. 30 мин.</b>          |
| ГИА                                | профильный | Совокупность инвариантной и вариативной частей | <b>не более 4 ч. 30 мин.</b> |

**Требования к содержанию КОД.** Единое базовое ядро содержания КОД (таблица № 3) сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ.

Таблица № 3

**ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup>**

| Вид деятельности/<br>Вид профессиональной деятельности  | Перечень оцениваемых ОК/ПК   | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)  |
|---|--|---|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями регламентами, стандартами чистоты, видом работ |
|   |  | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы  |
|   |  | Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  |
|   |  | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   |
|   |  | Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями   |
| Умение: своевременно оформлять заявку на склад  |  |   |

<sup>1</sup> Единое базовое ядро содержания КОД - общая (сквозная) часть единого КОД, относящаяся ко всем видам аттестации (ГИА, ПА) вне зависимости от уровня ДЭ.

## ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД<sup>1</sup>

|   |  |
|---|--|
|   | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   |
|   | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда   |
| ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами   |
|   | Умение: соблюдать выход при порционировании  |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий  |
| ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств                                       |
|   | Умение: 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 |

| ЕДИНОЕ БАЗОВОЕ ЯДРО СОДЕРЖАНИЯ КОД <sup>1</sup> |  |   |
|---|--|---|
|   |  | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском |

Содержательная структура КОД представлена в таблице № 4.

Таблица № 4

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)  | Перечень оцениваемых ОК, ПК  | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   | ПА <sup>2</sup> | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|---|--|--|-----------------|-----------|-----------|
| <b>Инвариантная часть КОД</b>   |  |  |                 |           |           |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами | ■               | ■         | ■         |
|   |  | Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы   | ■               | ■         | ■         |
|   |  | Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами   | ■               | ■         | ■         |
|   |  | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с   | ■               | ■         | ■         |

<sup>2</sup> Содержание КОД в части ПА равно содержанию единое базового ядра содержания КОД.

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности) | Перечень оцениваемых ОК, ПК   | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)  | ПА2 | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|---|---|-----|-----------|-----------|
|  |   | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  |     |           |           |
|  |   | Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями                         | ■   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: своевременно оформлять заявку на склад  | ■   | ■         | ■         |
|  |   | Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда                                  | ■   | ■         | ■         |
|  | ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   | Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами  | ■   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: соблюдать выход при порционировании   | ■   | ■         | ■         |
|  | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного | Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий | ■   | ■         | ■         |
|  | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих   | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления   | ■   | ■         | ■         |

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)   | Перечень оцениваемых ОК, ПК   | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   | ПА2 | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|---|--|-----|-----------|-----------|
|  | блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента   | горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств   |     |           |           |
|  |   | Умение: 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 | ■   | ■         | ■         |
|  |   | Уметь: проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском  | ■   | ■         | ■         |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования   |     | ■         | ■         |
|  |   | Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок   |     | ■         | ■         |

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности) | Перечень оцениваемых ОК, ПК   | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   | ПА2   | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|---|--|---|-----------|-----------|
|  |   | на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   |   |           |           |
|  | ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских разнообразного ассортимента | Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления |   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты   |   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: соблюдения выхода при порционировании  |   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: проведения оценки готовности мучных кондитерских изделий   |   | ■         | ■         |
|  |   | Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковки на вынос  |   | ■         | ■         |
|  |   | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                     |   | ■         | ■         |
| Приготовление, оформление и                          |   | ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,   | Умение: подготовки рабочего места для порционирования |           |           |

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)   | Перечень оцениваемых ОК, ПК  | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)  | ПА2 | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|--|---|-----|-----------|-----------|
| подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами         | Навык; соблюдения техники безопасности  |     |           | ■         |
|  |  | Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты                                   |     |           | ■         |
|  |  | Умение: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов                              |     |           | ■         |
|  |  | Умение: осуществлять утилизацию отходов   |     |           | ■         |
|  |  | Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования                                      |     |           | ■         |
|  |  | Навык: выбора оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ  |     |           | ■         |
|  | ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного | Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением |     |           | ■         |

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности) | Перечень оцениваемых ОК, ПК | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)   | ПА2 | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|-----------------------------|--|-----|-----------|-----------|
|  | ассортимента                | требований по безопасности готовой продукции)  |     |           |           |
|  |                             | Умение: доводить до вкуса  |     |           | ■         |
|  |                             | Умение: проверять качество бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос  |     |           | ■         |
|  |                             | Умение: соблюдать выход при порционировании  |     |           | ■         |
|  |                             | Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок   |     |           | ■         |
|  |                             | Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных, закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств |     |           | ■         |
|  |                             | Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного  |     |           | ■         |
| <b>Вариативная часть КОД</b>                         |                             |  |     |           |           |

| Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)   | Перечень оцениваемых ОК, ПК | Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта) | ПА2 | ГИА ДЭ БУ | ГИА ДЭ ПУ |
|--|-----------------------------|--|-----|-----------|-----------|
| <p>Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.</p> <p>Рекомендации по формированию вариативной части КОД для ДЭ ПУ представлены в приложении № 1 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.</p> |                             |  |     |           |           |

**Требования к оцениванию.** Распределение значений максимальных баллов (таблица № 5) зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица № 5

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть) | Максимальный балл |
|----------------|------------|---|-------------------|
| ПА             | ДЭ         |   | 26 из 26          |
| ГИА            | ДЭ БУ      | Инвариантная часть                                    | 50 из 50          |
|                | ДЭ ПУ      |   | 80 из 80          |
| ГИА            | ДЭ ПУ      | Вариативная часть                                     | 20 из 20          |
| ГИА            | ДЭ ПУ      | Совокупность инвариантной и вариативной частей        | 100 из 100        |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице № 6.

Таблица № 6

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)  | Критерий оценивания <sup>3</sup>   | Баллы |
|-------|---|--|-------|
| 1     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                     | 14,00 |
|       |   | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента  | 4,00  |
|       |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00  |
|       |   | Осуществление приготовления,   | 6,00  |

<sup>3</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

|              |  |  |              |
|--------------|--|--|--------------|
|              |  | творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |              |
| <b>ИТОГО</b> |  |  | <b>26,00</b> |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице № 7.

Таблица № 7

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)   | Критерий оценивания <sup>4</sup>  | Баллы |
|-------|--|---|-------|
| 1     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                          | 14,00 |
|       |  | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента   | 4,00  |
|       |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | 2,00  |
|       |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00  |
| 2     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                | 10,00 |

<sup>4</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

|              |   |              |
|--------------|---|--------------|
|              | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 14,00        |
| <b>ИТОГО</b> |   | <b>50,00</b> |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 8.

Таблица № 8

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)   | Критерий оценивания <sup>5</sup>  | Баллы |
|-------|--|---|-------|
| 1     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                          | 14,00 |
|       |  | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента   | 4,00  |
|       |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      | 2,00  |
|       |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | 6,00  |
| 2     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                                | 10,00 |
|       |  | Осуществление изготовления,   | 14,00 |

<sup>5</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отлагательного существительного.

|              |  |  |              |
|--------------|--|--|--------------|
|              |  | творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |              |
| 3            | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. | 14,00        |
|              |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                                | 16,00        |
| <b>ИТОГО</b> |  |  | <b>80,00</b> |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице № 9.

Таблица № 9

| № п/п | Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)  | Критерий оценивания <sup>6</sup>   | Баллы |
|-------|---|--|-------|
| 1     | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                     | 14,00 |
|       |   | Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента  | 4,00  |
|       |   | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | 2,00  |
|       |   | Осуществление приготовления,   | 6,00  |

<sup>6</sup> Формулировка критерия оценивания совпадает с наименованием ПК, ОК и начинается с отглагольного существительного.

|   |  |   |               |
|---|--|---|---------------|
|   |  | творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                |               |
| 2   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами                  | 10,00         |
|   |  | Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | 14,00         |
| 3   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | 14,00         |
|   |  | Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента                               | 16,00         |
| <b>ИТОГО (инвариантная часть)</b>                             |  |   | <b>80,00</b>  |
| <b>ВСЕГО (вариативная часть)<sup>7</sup></b>                  |  |   | <b>20,00</b>  |
| <b>ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)</b> |  |   | <b>100,00</b> |

<sup>7</sup> Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

### 3.5. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлен в таблице № 10.

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

Таблица № 10

|  |                          |   |
|--|--------------------------|---|
| <b>Кол-во рабочих мест: не менее 3</b>   |                          |   |
| <b>Количество зон застройки площадки: 2</b>  |                          |   |
| <b>Зоны площадки</b>   |                          |   |
| <b>Наименование зоны площадки<br/>(наименование модуля задания)</b>  | <b>Код зоны площадки</b> | <b>Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ)</b> |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  | А, Б                     | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ                                    |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | А, Б                     | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ  |

|  |      |           |
|--|------|-----------|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | А, Б | ГИА/ДЭ ПУ |
|--|------|-----------|

**Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания**

| № | Наименование | Минимальные (рамочные) технические характеристики | Кол-во на 1 рабочее место | Единица измерения | Кол-во на общее число рабочих мест | Код зоны площадки | Вид аттестации/уровень ДЭ |
|---|--------------|---|---------------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|
|---|--------------|---|---------------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|---------------------------|

**Перечень оборудования**

|   |                                    |  |   |    |   |   |                                      |
|---|------------------------------------|--|---|----|---|---|--------------------------------------|
| 1 | Пароконвектомат                    | Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт.<br>Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.               | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2 | Стол подставка под пароконвектомат | Размер зависит от модели пароконвектомата.   | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3 | Весы для молекулярной кухни        | Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр. | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|   |                                |  |   |    |   |   |                      |
|---|--------------------------------|--|---|----|---|---|----------------------|
| 4 | Весы настольные<br>электронные | Наибольший предел взвешивания не менее 3 кг<br>наименьший предел взвешивания не более 5 г. | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ, |
|---|--------------------------------|--|---|----|---|---|----------------------|

|    |                       |  |   |    |    |   |                                      |
|----|-----------------------|--|---|----|----|---|--------------------------------------|
|    |                       |  |   |    |    |   | ГИА/ДЭ<br>ПУ                         |
| 5  | Плита                 | Плита индукционная стационарная или настольная минимум 2 греющих поверхности   | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6  | Холодильный шкаф      | Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно   | 1 | шт | 3  | А | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 7  | Блендер<br>погружной  | ручной (блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан)  | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8  | Планетарный миксер    | Объем чаши от 3 до 5 литров.<br>Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.  | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9  | Стол производственный | Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности 3,6 м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, (дополнительно два стола производственных для оборудования зоны Б) | 3 | шт | 11 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 10 | Стеллаж               | 800х500х1800 материал металл, 4-х уровня   | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ       |

|    |                                     |   |   |    |   |   |                                      |
|----|-------------------------------------|---|---|----|---|---|--------------------------------------|
|    |                                     |   |   |    |   |   | ПУ                                   |
| 11 | Мойка односекционная со столешницей | 1000x600x850 материал металл  | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 12 | Смеситель холодной и горячей воды   | На усмотрение образовательной организации                                 | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 13 | Кремер-Сифон для сливок 0,25 - 1 л  | Материал нержавеющая сталь, 0,25 - 1 л, D=70, H=206, B=110                | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 14 | Кофемолка электрическая             | Система помола - ротационный нож<br>Мощность 180 Вт<br>Вместимость - 75 г | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |
| 15 | Мясорубка электрическая             | Производительность не менее 1 кг/мин Мощность не менее 500 Вт             | 1 | шт | 1 | Б | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 16 | Шкаф шоковой заморозки              | Один уровень на одного участника (не менее 3 уровней). GN 1/1             | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 17 | Микроволновая печь                  | Мощность от 0,7кВт  | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |   |   |   |    |   |   |                                      |
|----|---|---|---|----|---|---|--------------------------------------|
| 18 | Слайсер                                   | Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.  | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 19 | Блендер стационарный                      | Объем чаши не менее 2л.                   | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 20 | Фритюрница                                | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 21 | Настольная вакуумно<br>упаковочная машина | Настольная, камерная.                     | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 22 | Часы настенные<br>(электронные)           | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 23 | Ноутбук или<br>стационарный компьютер     | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 24 | Принтер А4<br>лазерный/цветной            | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |

|    |                     |   |   |    |   |   |                                      |
|----|---------------------|---|---|----|---|---|--------------------------------------|
|    |                     |   |   |    |   |   | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 25 | Проектор            | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 26 | Экран для проектора | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 1 | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

**Перечень инструментов**

|   |   |   |   |    |    |   |                                      |
|---|---|---|---|----|----|---|--------------------------------------|
| 1 | Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника) | GN 1/1 530x325x20 мм.<br>GN 1/1 530x325x65 мм<br>GN 1/2 265x325x20 мм | 6 | шт | 18 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2 | Набор ножей поварская тройка  | Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.        | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3 | Лопатка силиконовая   | Материал пищевой силикон  | 3 | шт | 9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4 | Молоток для отбивания мяса  | Материал металл   | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |

|    |                     |   |   |    |    |   |                                      |
|----|---------------------|---|---|----|----|---|--------------------------------------|
|    |                     |   |   |    |    |   | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 5  | Терка               | 4 грани, материал металл                  | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6  | Миска металлическая | Объем: 0.5 л,1 л, 3,5л диаметр: 16-26 см  | 6 | шт | 18 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 7  | Набор кастрюль      | Пищевая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.             | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8  | Сковорода           | С антипригарным покрытием, Диаметр 24см   | 2 | шт | 6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9  | Сотейник            | Объемом 0,8л                              | 2 | шт | 6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 10 | Набор разделочных   | Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, | 1 | шт | 3  | А | ПА,                                  |

|    |                     |   |   |    |   |   |                                      |
|----|---------------------|---|---|----|---|---|--------------------------------------|
|    | досок               | В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой. |   |    |   |   | ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ        |
| 11 | Термометр (шуп)     | Электронный   | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 12 | Венчик              | Не менее 240 мм   | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 13 | Сито для протирания | Диаметр от 20-25 см   | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 14 | Сито для протирания | Диаметр от 7-10 см  | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 15 | Сито (для муки)     | Диаметром 24 см   | 1 | шт | 3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |  |  |   |    |    |   |                                      |
|----|--|--|---|----|----|---|--------------------------------------|
| 16 | Овощечистка  | Характеристики позиции на усмотрение организаторов                                       | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 17 | Ножницы для рыбы, птицы  | Характеристики позиции на усмотрение организаторов                                       | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 18 | Скалка   | Характеристики позиции на усмотрение организаторов                                       | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 19 | Силиконовый коврик   | Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до +230°C                                | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 20 | Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм | 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 20 | Тарелка круглая белая плоская  | Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями                                    | 9 | шт | 27 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |  |   |   |    |    |   |                                      |
|----|--|---|---|----|----|---|--------------------------------------|
| 21 | Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) | Объемом не менее 40 литров                              | 2 | шт | 6  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 22 | Мерный стакан  | Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый. | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 23 | Ложки столовые   | Пищевая сталь   | 5 | шт | 15 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 24 | Соусник  | На усмотрение образовательной организации               | 3 | шт | 15 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 25 | Инфракрасный термометр                                 | На усмотрение образовательной организации               | 4 | шт | 4  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 26 | Шенуа  | На усмотрение образовательной организации               | 1 | шт | 3  | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

**Перечень расходных материалов**

|   |  |   |   |    |    |   |                                      |
|---|--|---|---|----|----|---|--------------------------------------|
| 1 | Средство для мытья посуды  | Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2 | Стаканы одноразовые  | 200мл   | 2 | шт | 10 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3 | Салфетки из нетканого материала  | Универсальные, не менее 50 шт. в рулоне, размер не менее 20х30 см                                       | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4 | Профессиональное дезинфицирующее средство для обеззараживания поверхностей | На усмотрение образовательной организации   | 1 | шт | 3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 5 | Вода   | Бутыль 19л  | 1 | шт | 1  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6 | Полотенца х/б для протирания тарелок                                       | На усмотрение образовательной организации   | 3 | шт | 9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |                                    |   |   |    |   |   |                                      |
|----|------------------------------------|---|---|----|---|---|--------------------------------------|
| 7  | Баллоны с газом для кремера сифона | На усмотрение образовательной организации | 2 | шт | 6 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8  | Губка для мытья посуды             | На усмотрение образовательной организации | 1 | шт | 3 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9  | Пергамент рулон                    | Не менее 10м                              | 1 | шт | 3 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 10 | Фольга рулон                       | Не менее 10 метров                        | 1 | шт | 3 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 11 | Бумажные полотенца                 | Двухслойные, одноразовые                  | 2 | шт | 6 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 12 | Пакеты для мусора                  | 60 л                                      | 2 | шт | 6 | A | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ       |

|    |  |  |    |      |    |   |                          |
|----|--|--|----|------|----|---|--------------------------|
|    |  |  |    |      |    |   | ПУ                       |
| 13 | Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов | 300мл,500мл  | 20 | шт   | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 14 | Перчатки силиконовые одноразовые             | Размер S; M; L                                     | 20 | пара | 60 | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 15 | Плѐнка пищевая                               | Не менее 20м                                       | 1  | шт   | 3  | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 16 | Ручка шариковая                              | Стержень шариковой ручки с чернилами синего цвета  | 1  | шт   | 3  | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 17 | Бумага А4 (1 пачка на 5 студентов)           | Плотность от 75 г/м <sup>2</sup> , белизна от 100% | 1  | шт   | 1  | А | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ |
| 18 | Вакуумные пакеты, разных размеров            | (20x30=2 шт., 16x23=2шт., 10x15=2шт.)              | 6  | шт   | 18 | А | ПА, ГИА/ДЭ               |

|                         |                                   |                                |     |    |     |   |                                      |
|-------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|-----|----|-----|---|--------------------------------------|
|                         |                                   |                                |     |    |     |   | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 19                      | Мешки кондитерские<br>одноразовые | Не менее 10 микрон             | 10  | шт | 30  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| <b>Список продуктов</b> |                                   |                                |     |    |     |   |                                      |
| 1                       | Сыр Пармезан                      | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2                       | Сыр Гауда                         | Максимальное количество 100 гр | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3                       | Сыр Творожный                     | Максимальное количество 300 гр | 0,3 | кг | 0,9 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4                       | Яйца перепелиные                  | Максимальное количество 10 шт  | 10  | шт | 30  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |   |                                 |      |    |      |   |                                      |
|----|---|---------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
| 5  | Сыр Маскарпоне                              | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 6  | Молоко 3,2 %                                | Максимальное количество 500 мл  | 0,5  | кг | 1500 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 7  | Сливки для взбивания<br>33% или 35% или 38% | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 8  | Сливочное масло                             | Максимальное количество 300 гр  | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 9  | Яйцо куриное                                | Максимальное количество 20 шт.  | 20   | шт | 60   | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ. ПУ              |
| 10 | Сливки 22%                                  | Максимальное количество 1000 мл | 1000 | мл | 3000 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 11 | Брокколи свежая                             | Максимальное количество 200 гр  | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ       |

|    |                       |                                |     |    |     |   |                                      |
|----|-----------------------|--------------------------------|-----|----|-----|---|--------------------------------------|
|    |                       |                                |     |    |     |   | ПУ                                   |
| 12 | Капуста белокочанная  | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 13 | Баклажан              | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 14 | Сельдерей (корень)    | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 15 | Томаты Черри          | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 16 | Цуккини зелёный       | Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 17 | Имбирь                | Максимальное количество 50 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 18 | Картофель крахмальный | Максимальное количество 500 гр | 0,5 | кг | 1,5 | А | ПА,                                  |

|    |                   |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|-------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                   |                                |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ        |
| 19 | Тыква             | Максимальное количество 300 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 20 | Свекла красная    | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 21 | Лук порей         | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 22 | Сельдерей стебель | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 23 | Грибы шампиньоны  | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 24 | Перец чили        | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,                 |

|    |                               |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|-------------------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                               |                                |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>ПУ                         |
| 25 | Чеснок                        | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 26 | Томаты                        | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 27 | Лук репчатый                  | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 28 | Морковь                       | Максимальное количество 400 гр | 0,4  | кг | 1,2  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 29 | Апельсин                      | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 30 | Зеленое яблоко Грени<br>Смитт | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |                             |  |     |    |     |   |                                      |
|----|-----------------------------|--|-----|----|-----|---|--------------------------------------|
| 31 | Яблоки<br>(сладкие) красные | Максимальное количество 200 гр                 | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 32 | Груша                       | Максимальное количество 200 гр                 | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 33 | Лайм                        | Максимальное количество 100 гр                 | 0,1 | кг | 0,3 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 34 | Лимон                       | Максимальное количество 200 гр                 | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 35 | Брокколи                    | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 36 | Облепиха                    | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 37 | Смородина красная           | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |

|    |                               |  |     |    |     |   |                                      |
|----|-------------------------------|--|-----|----|-----|---|--------------------------------------|
|    |                               |  |     |    |     |   | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 38 | Смородина черная              | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 39 | Тесто катаифи                 | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 40 | Тесто слоёное<br>бездрожжевое | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 41 | Тесто фило                    | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 42 | Цветная капуста               | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 43 | Черника                       | Свежемороженая, максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ       |

|    |                 |   |     |    |     |   |                                      |
|----|-----------------|---|-----|----|-----|---|--------------------------------------|
|    |                 |   |     |    |     |   | ПУ                                   |
| 44 | Ежевика         | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 45 | Черника         | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 46 | Клюква          | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 47 | Шпинат          | Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 48 | Горошек зеленый | Свежемороженный, Максимальное количество 200 гр | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 49 | Клубника        | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 50 | Вишня           | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр  | 0,2 | кг | 0,6 | А | ПА,                                  |

|    |                             |  |      |    |      |   |                                      |
|----|-----------------------------|--|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                             |  |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ        |
| 51 | Малина                      | Свежемороженая, Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 52 | Агар-Агар                   | Максимальное количество 20гр                   | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 53 | Желатин<br>гранулированный  | Максимальное количество 30гр                   | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 54 | Желатин листовой            | Максимальное количество 30гр                   | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 55 | Пектин                      | Максимальное количество 20 гр                  | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 56 | Белый<br>(длиннозерный) рис | Максимальное количество 100 гр                 | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,                 |

|    |                 |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|-----------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                 |                                |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>ПУ                         |
| 57 | Крупа гречневая | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 58 | Булгур          | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 59 | Киноа           | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 60 | Полента         | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 61 | Какао Порошок   | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 62 | Какао масло     | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|    |                             |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|-----------------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
| 63 | Шоколад темный              | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 64 | Шоколад молочный            | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 65 | Шоколад белый               | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 66 | Грецкий<br>(очищенный) орех | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 67 | Кунжут белый                | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 68 | Мак                         | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 69 | Миндаль<br>(очищенный) орех | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |

|    |                                    |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|------------------------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                                    |                                |      |    |      |   | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| 70 | Орех кедровый<br>(очищенный)       | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 71 | Орех фундук<br>(очищенный)         | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 72 | Подсолнечник семена<br>(очищенные) | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 73 | Тыквенные семена<br>(очищенные)    | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 74 | Изюм (черный, без<br>косточки)     | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 75 | Курага                             | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ       |

|    |                      |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|----------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                      |                                |      |    |      |   | ПУ                                   |
| 76 | Чернослив            | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 77 | Масло оливковое      | Максимальное количество 300 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 78 | Масло растительное   | Максимальное количество 500 гр | 0,5  | кг | 1,5  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 79 | Уксус 9%             | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 80 | Оливки зеленые       | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 81 | Оливки черные        | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 82 | Томаты в собственном | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,                                  |

|    |                      |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|----------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    | соку                 |                                |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ        |
| 83 | Томатная паста       | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 84 | Уксус винный белый   | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 85 | Уксус винный красный | Максимальное количество 30 гр  | 0,03 | кг | 0,09 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 86 | Пекарский порошок    | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 87 | Глюкоза (сироп)      | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 88 | Дрожжи сухие         | Максимальное количество 20 гр  | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,                 |

|    |                     |                                |      |    |      |   |                                      |
|----|---------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
|    |                     |                                |      |    |      |   | ГИА/ДЭ<br>ПУ                         |
| 89 | Сахар               | Максимальное количество 300 гр | 0,3  | кг | 0,9  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 90 | Сахарная пудра      | Максимальное количество 400 гр | 0,4  | кг | 1,2  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 91 | Мёд цветочный       | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 92 | Изомальт            | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 93 | Сухари панировочные | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 94 | Хлеб Пшеничный      | Максимальное количество 200 гр | 0,2  | кг | 0,6  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|                   |                      |                                |      |    |      |   |                                      |
|-------------------|----------------------|--------------------------------|------|----|------|---|--------------------------------------|
| 95                | Мука пшеничная       | Максимальное количество 600 гр | 0,6  | кг | 1,8  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 96                | Мука миндальная      | Максимальное количество 100 гр | 0,1  | кг | 0,3  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 97                | Крахмал картофельный | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 98                | Крахмал кукурузный   | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 99                | Курица тушка         | Потрошенная, от 1600 гр        | 1,6  | кг | 4,8  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| <b>Общий стол</b> |                      |                                |      |    |      |   |                                      |
| 100               | Соль мелкая          | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 101               | Соль крупная         | Максимальное количество 50 гр  | 0,05 | кг | 0,15 | А | ПА,                                  |

|     |                                  |                                |       |    |       |   |                                      |
|-----|----------------------------------|--------------------------------|-------|----|-------|---|--------------------------------------|
|     |                                  |                                |       |    |       |   | ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ        |
| 102 | Сахар тростниковый<br>коричневый | Максимальное количество 100 гр | 0,1   | кг | 0,3   | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 103 | Сода пищевая                     | Максимальное количество 10 гр  | 0,01  | кг | 0,03  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 104 | Соус соевый                      | Максимальное количество 100 гр | 0,1   | кг | 0,3   | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 105 | Лавровый лист                    | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 106 | Корица                           | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 107 | Перец черный горошек             | Максимальное количество 4 гр   | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,                 |

|     |                      |                              |       |    |       |   |                                      |
|-----|----------------------|------------------------------|-------|----|-------|---|--------------------------------------|
|     |                      |                              |       |    |       |   | ГИА/ДЭ<br>ПУ                         |
| 108 | Перец черный молотый | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 109 | Орегано              | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 110 | Куркума              | Максимальное количество 4 гр | 0,004 | кг | 0,012 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 111 | Зелень петрушки      | Максимальное количество 20гр | 0,02  | кг | 0,04  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 112 | Зелень укропа        | Максимальное количество 20гр | 0,02  | кг | 0,04  | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 113 | Ростки микрозелени   | Максимальное количество 2гр  | 0,002 | кг | 0,006 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

|     |                                   |   |      |    |      |   |                                      |
|-----|-----------------------------------|---|------|----|------|---|--------------------------------------|
| 114 | Тимьян                            | Максимальное количество 10 гр             | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 115 | Розмарин                          | Максимальное количество 10гр              | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 116 | Мята                              | Максимальное количество 10гр              | 0,01 | кг | 0,03 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 117 | Агар-Агар                         | Максимальное количество 20гр              | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 118 | Желатин<br>гранулированный        | Максимальное количество 30гр              | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 119 | Желатин листовой                  | Максимальное количество 30гр              | 0,02 | кг | 0,06 | А | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 120 | Масло растительное для<br>фритюра | На усмотрение образовательной организации | 6    | л  | 6    | Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ                        |

|  |                                      |   |   |    |   |     |                                      |
|--|--------------------------------------|---|---|----|---|-----|--------------------------------------|
|  |                                      |   |   |    |   |     | БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ                  |
| <b>Оснащение средствами, обеспечивающими охрану труда и технику безопасности</b> |                                      |   |   |    |   |     |                                      |
| 1  | Коврик диэлектрический               | Материал резина повышенной эластичности и прочности, рифленая поверхность   | 2 | шт | 6 | А   | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 2  | Прихватки силиконовые, термозащитные | Материал силикон  | 2 | шт | 6 | А   | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 3  | Набор первой медицинской помощи      | Комплектация согласно требованиям приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 декабря 2020 г. № 1331н "Об утверждении требований к комплектации медицинскими изделиями аптечки для оказания первой помощи работникам" | 1 | шт | 1 | Б   | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 4  | Санитарная одежда (комплект)         | Куртка поварская белая, брюки поварские темного цвета, фартук белый, черный, колпак (возможно одноразовый). Обувь профессиональная.   | 1 | шт | 3 | А,Б | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |
| 5  | Кулер для воды                       | На усмотрение образовательной организации   | 1 | шт | 1 | Б   | ПА,<br>ГИА/ДЭ<br>БУ,<br>ГИА/ДЭ<br>ПУ |

### 3.6. Примерный план застройки площадки ДЭ.

#### Требования к застройке площадки ДЭ

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА, представлен в приложении №2 к настоящему тому №1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 3 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ (инвариантная часть КОД), проводимого в рамках ГИА, представлен в приложении № 4 к настоящему тому № 1 оценочных материалов.

Общие требования к застройке площадки представлены в таблице № 11.

Таблица № 11

| Наименование   | Техническая характеристика (описание)   | Код зоны площадки |
|--|---|-------------------|
| Площадь зоны:  | не менее 7,5 кв.м. на 1 (одного участника)  | А,Б               |
| Освещение:   | на рабочих столах - 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)   | А,Б               |
| Интернет:  | подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)   | А,Б               |
| Электричество:   | 0,4 В, 0,23 кВт, мощность не менее 25 кВт, 4 розетки.   | А,Б               |
| Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости): | от общего контура заземления здания   | А,Б               |
| Покрытие пола:   | должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию _30 м <sup>2</sup> на всю зону | А,Б               |
| Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):  | система холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.  | А,Б               |
| Подведение сжатого воздуха(при необходимости):   | не требуется  | -                 |

| Наименование                   | Техническая характеристика (описание)     | Код зоны площадки |
|--------------------------------|---|-------------------|
| Вентиляция и кондиционирование | на усмотрение образовательной организации | А                 |

### 3.4 Требования к составу экспертных групп

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ представлено в таблице № 12.

Таблица № 12

| Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ | Максимальное кол-во обучающихся-участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ) | Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ) |
|----------------------------|---|--|
| 1                          | 1   | 3                                      |
| 2                          | 2   | 3                                      |
| 3                          | 3   | 3                                      |
| 4                          | 4   | 3                                      |
| 5                          | 5   | 3                                      |
| 6                          | 6   | 3                                      |
| 7                          | 7   | 3                                      |
| 8                          | 8   | 3                                      |
| 9                          | 9   | 3                                      |
| 10                         | 10  | 3                                      |
| 11                         | 11  | 6                                      |
| 12                         | 12  | 6                                      |
| 13                         | 13  | 6                                      |
| 14                         | 14  | 6                                      |
| 15                         | 15  | 6                                      |

### 3.5 Инструкция по технике безопасности

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

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

**Инструкция:**

Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и 18 требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;

- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

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

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом. Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы;

Подготовить рабочее место:

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

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

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

Во время работы с ножом не допускается:

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

### 3.6 Образцы задания

Участник ДЭ предоставляет организаторам заявку на продукты за две недели до начала экзамена. Форма заявки представлена в приложении 1 к образцу задания

| Наименование модуля задания   | Вид аттестации/уровень ДЭ (ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ) |
|---|--|
| Модуль 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  |  |
| <p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции горячего блюда из птицы. Минимум два гарнира:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- один должен содержать крупу;</li> <li>- второй должен содержать овощ. Вид нарезки и тепловой обработки овоща, определяется в подготовительный день. Приготовить один горячий соус.</li> </ul> <p>Температура подачи блюда от 35 С.</p> <p>Минимальная масса одной порции 180 грамм.</p> <p>Оформление блюда на усмотрение участника.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p>   | ПА, ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ                             |
| Модуль 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  |  |
| <p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить 3 порции десерта на тарелке.</p> <p>Обязательные компоненты десерта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мусс;</li> <li>- начинка из плодов или ягод, вид начинки определяется в подготовительный день;</li> <li>- выпеченный элемент из теста;</li> <li>- декоративный элемент из изомальта или карамели;</li> <li>- один холодный соус.</li> </ul> <p>Оформление десерта на усмотрение участника.</p> <p>Масса одной порции 90-130 грамм.</p> <p>Температура подачи десерта 1-14 С.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> | ГИА/ДЭ БУ, ГИА/ДЭ ПУ                                 |
| Модуль 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.   |  |

|   |           |
|---|-----------|
| <p>Задание модуля 1:</p> <p>Приготовить три порции холодной закуски из птицы.</p> <p>Обязательные компоненты:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- один холодный соус;</li><li>- минимум один гарнир на выбор участника;</li><li>- декоративный элемент из теста.</li></ul> <p>Температура подачи закуски от 1-14 С.</p> <p>Масса одной порции 100-150 грамм.</p> <p>Порции подаются на тарелках круглая белая плоская D 30-32 см.</p> <p><del>Исполните продукты из списка рецептурных материалов</del></p> | ГИА/ДЭ ПУ |
|---|-----------|

**Заявка на продукты**

Участник: \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Дата \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Наименование продуктов | Единицы<br>измерения | Количество |
|----------|------------------------|----------------------|------------|
|          |                        |                      |            |
|          |                        |                      |            |
|          |                        |                      |            |
|          |                        |                      |            |
|          |                        |                      |            |

## Рекомендации по формированию вариативной части КОД, вариативной части задания и критериев оценивания для ДЭ ПУ

Образовательная организация при необходимости самостоятельно формирует содержание вариативной части КОД и вариативной части задания для ДЭ ПУ на основе квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

При формировании содержания вариативной части КОД для ДЭ ПУ рекомендуется использовать нижеследующие формы таблиц.

Информация о продолжительности ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части формируется по форме согласно таблице № 1.1.

Таблица № 1.1

| Вид аттестации | Уровень ДЭ | Составная часть КОД<br>(инвариантная/<br>вариативная часть) | Продолжительность ДЭ (не<br>более)  |
|----------------|------------|---|---|
| ГИА            | профильный | Совокупность<br>инвариантной и<br>вариативной частей        | <b>0:00</b><br><продолжительность не<br>более 4,5 астрономических<br>часов> |

Содержательная структура вариативной части КОД для ДЭ ПУ (квалификационные требования работодателей) формируется по форме согласно таблице № 1.2.

Таблица № 1.2

| № п/п | Вид деятельности | Перечень<br>оцениваемых<br>компетенций | Перечень оцениваемых<br>умений, навыков |
|-------|------------------|--|---|
|       |                  |  |   |
|       |                  |  |   |
|       |                  |  |   |
|       |                  |  |   |

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (вариативная часть) в рамках ГИА осуществляется по форме согласно таблице № 1.3.

Таблица № 1.3

| <b>№ п/п</b>                         | <b>Модуль задания</b> | <b>Критерий оценивания</b> | <b>Баллы</b> |
|--------------------------------------|-----------------------|----------------------------|--------------|
|                                      |                       |                            | 0,00         |
|                                      |                       |                            | 0,00         |
|                                      |                       |                            | 0,00         |
|                                      |                       |                            | 0,00         |
| <b>ВСЕГО (вариативная часть КОД)</b> |                       |                            | <b>20,00</b> |

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части перечня оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания рекомендуется использовать форму таблицы № 10.

При формировании вариативной части КОД для ДЭ ПУ в части примерного плана застройки рекомендуется использовать форму таблицы № 11. При этом примерный план застройки площадки при необходимости может быть дополнен объектами учебно-производственной инфраструктуры, необходимой для выполнения вариативной задания ДЭ ПУ, разрабатываемой образовательной организацией с участием работодателей.

Вариативная часть задания ДЭ ПУ формируется по форме согласно таблице № 1.4.

Таблица 1.4

| Наименование модуля задания            | Вид аттестации/<br>уровень ДЭ          |
|--|--|
| Модуль задания: <Название модуля>      |  |
| Задание модуля 1: <i>Текст задания</i> | ДЭ ПУ/ <b>Вариативная часть</b><br>КОД |

Критерии оценивания к вариативной части КОД (к вариативной части задания ДЭ ПУ) формируются согласно таблице № 1.5.

Таблица № 1.5

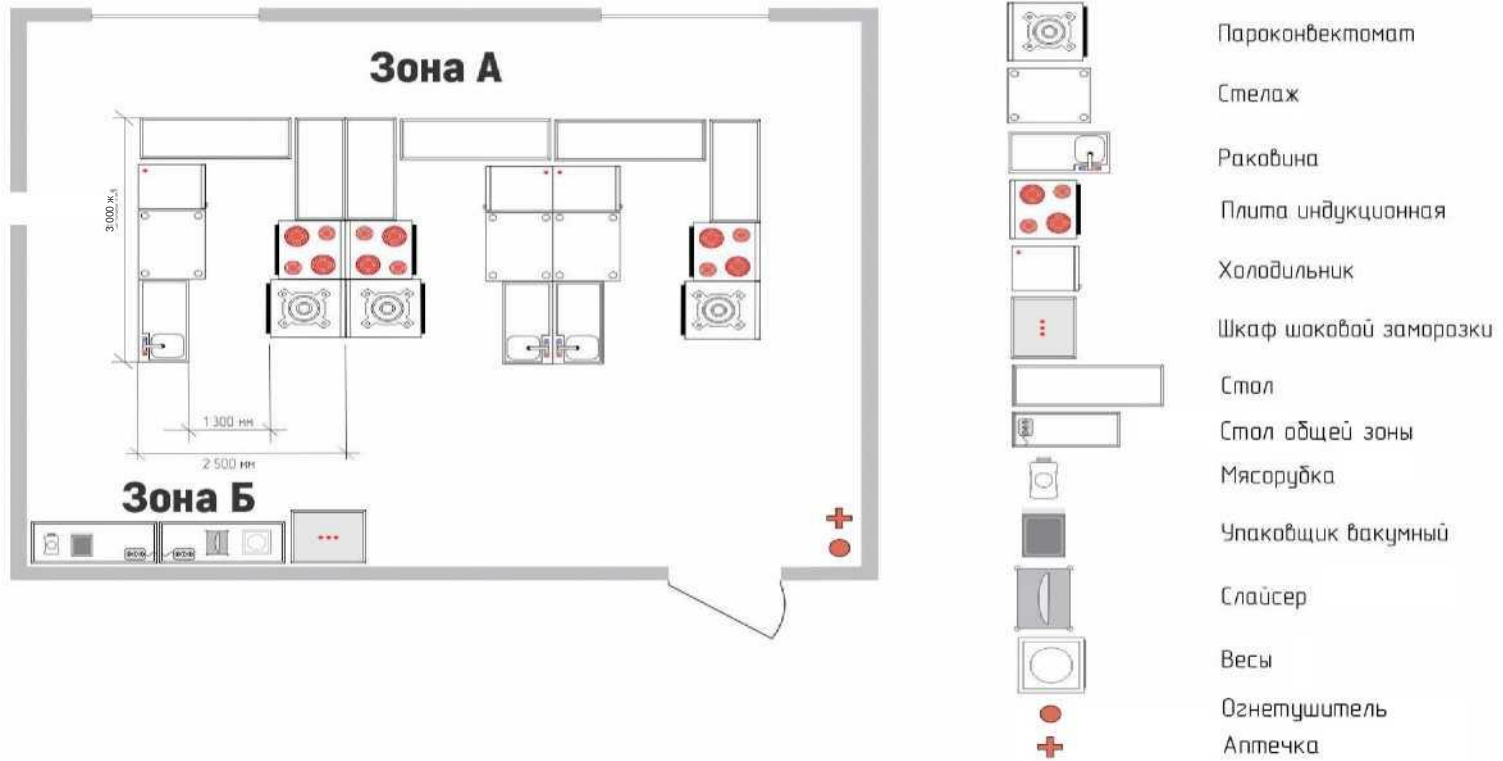
| Наименование модуля задания (вид профессиональной деятельности) | Критерий оценивания | Подкритерий оценивания (умения, навыки/практический опыт) | Описание оценки подкритерия  |  | Максимальный балл оценки подкритерия - 2 балла | Вес подкритерия: - не менее 1; - шаг 0,5; - не более 3. | Итоговый максимальный балл подкритерия |
|---|---------------------|---|--|--|--|---|--|
|   |                     |   | Конкретные оцениваемые действия (операции) или набор действий для оценки подкритерия | Описание результата выполнения конкретного действия (операции) подкритерия в |  |   |  |
|   |                     |   |  |  |  |   |  |
|   |                     |   |  |  |  |   |  |
|   |                     |   |  |  |  |   |  |
|   |                     |   |  |  |  |   |  |

Схема оценивания (в баллах) представлена в таблице № 1.6.

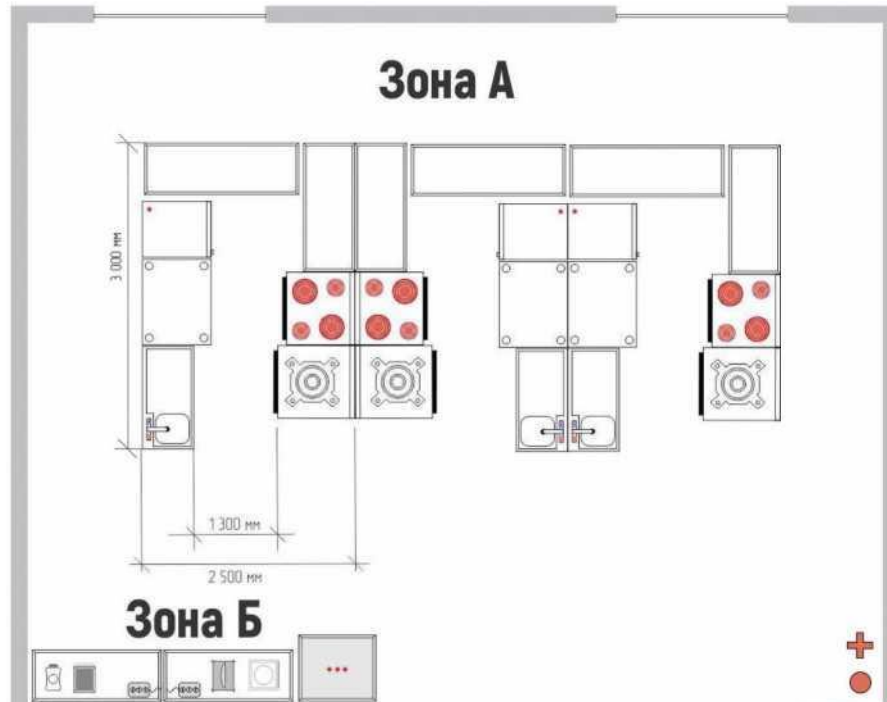
Таблица № 1.6

|                         |                 |   |
|-------------------------|-----------------|---|
| <b>Схема оценивания</b> | <b>2 балла</b>  | действие (операция) выполнена в полной мере согласно установленным требованиям                  |
|                         | <b>1 балл</b>   | действие (операция) выполнена, но ниже установленных требований (имеются незначительные ошибки) |
|                         | <b>0 баллов</b> | действие (операция) не выполнена, результат отсутствует   |

Примерный план застройки площадки ДЭ, проводимого в рамках ПА

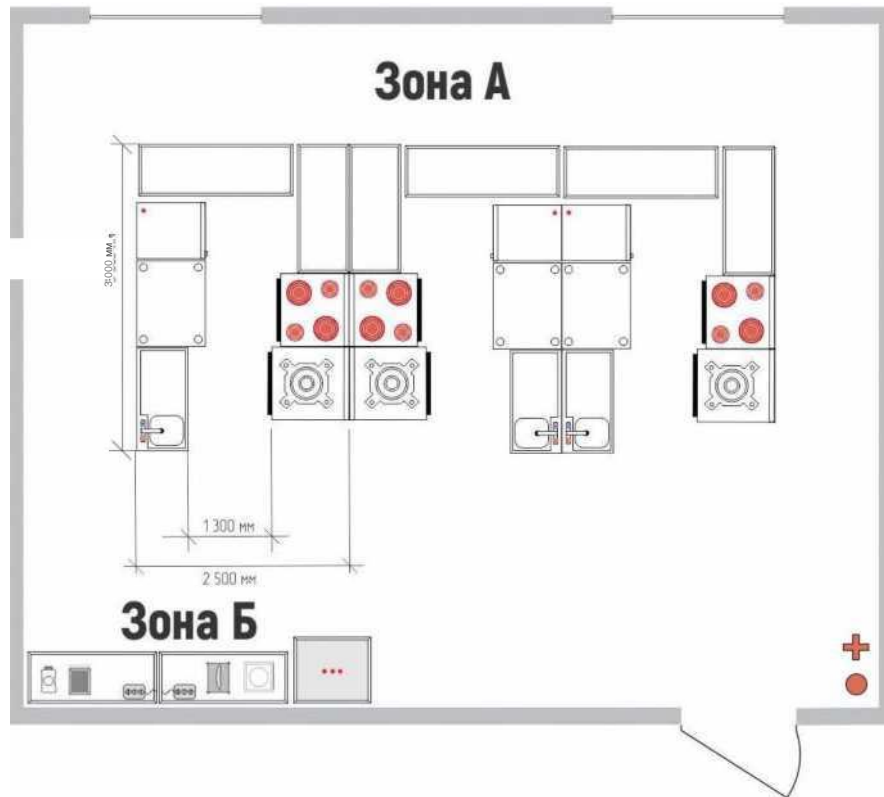


## Примерный план застройки площадки ДЭ БУ, проводимого в рамках ГИА



-  Пароконбектомат
-  Стелах
-  Ракойоно
-  Плита индукционная
-  Холодильник
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Стол
-  Стол общей зоны Мясорубка
-  Упаковщик вакуумный
-  Слайсер
-  Весы
-  Огнетушитель
-  Аптечка

**Примерный план застройки площадки ДЭ ПУ, проводимого в рамках ГИА**



-  Пароконбектомагп
-  Стелах
-  Раковина
-  Плита индукционная
-  Холодильник
-  Шкаф шоковой заморозки
-  Стол
-  Стол общей зоны Мясорубка
-  Упаковщик бакумный
-  Слайсер
-  Весы
-  Огнетушитель
-  Аптечка
- 
- 