

Министерство образования и науки Республики Бурятия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Согласовано:	Утверждаю:
Заведующий производством	И.о. директора ГБПОУ
Кареева Ангелина Алексеевна	«Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
« 2026 г. Т. А.А. Прохорова	« 2026 г. А.Б.Аюшиева



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника

Повар-кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС - 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -

Естественно-научный

г. Улан-Удэ
2026 г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569 (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569) с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г., 3 июля 2024 г. и с учетом требований профессиональных стандартов: 33.011 Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023), 33.010 Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940), примерной основной образовательной программы ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Утверждено протоколом Федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00: от 28.06.2021 № 01)

Организация разработчик: ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик программы:

Аюшиева А.Б., заместитель директора ГБПОУ «БРИЭТ»;

Норбоева О.Г., заведующая учебной работой ГБПОУ «БРИЭТ»;

Степанов С.Ю., заведующий практическим обучением ГБПОУ «БРИЭТ»;

Русина М.В., председатель цикловой комиссии рабочих профессий

Бадмацыренова В.В., председатель цикловой комиссии общеобразовательных предметов.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	9
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3 Личностные результаты	65
Раздел 5. Структура образовательной программы	68
5.1. Структура и объем образовательной программы	69
5.2. Документы, определяющие содержание и организацию реализации образовательной программы	69
5.3. Сводные данные по бюджету времени	71
5.4 Календарный учебный график	72
5.5 График учебного процесса	72
5.6 Использование вариативной части	74
5.7 Структура и содержание общеобразовательного цикла	76
5.8 Рабочая программа воспитания	78
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	79
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	79
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	80
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	81
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	83
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	86
6.6. Требования к практической подготовке обучающихся	86
6.7. Особенности реализации образовательной программы для обучающихся из числа инвалидов и	87
Раздел 7. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	89
7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	89
7.2. Проведение государственной итоговой аттестации	90
Приложение 1 Учебный план	91
Приложение 2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	91
Приложение 3 Рабочая программа воспитания	91
Приложение 4 Календарный план воспитательной работы	91

Раздел 1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа (далее ООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) (далее - ФГОС СПО).

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

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования и разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер"

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с дополнениями
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по Профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898) ,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 года № 413, с изменениями и дополнениями;
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (зарегистрирован в Минюсте России 12.07.2023, регистрационный N 74228);
- Методические рекомендации по разработке (актуализации) примерных образовательных программ по новым и актуализированным федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования- ИРПО, 2024г.
- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50);

- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минпросвещения РФ № 464 от 03июля 2024 г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования
Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Локальные акты и учебно-методические документы, действующие в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»;

1.3. Цели, задачи и принципы реализации ООП СПО

Целями реализации ООП СПО являются:

- получение квалификации квалифицированного рабочего, служащего профессии Повар, кондитер
- трудоустройство по полученной профессии
- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- воспитание и социализация обучающихся, их самоидентификация посредством личносно и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления;
- преемственность основных образовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- организация учебного процесса с учетом целей, содержания и планируемых результатов среднего общего образования, отраженных в ФГОС СОО и среднего профессионального образования отраженного во ФГОС СПО;
- формирование навыков самостоятельной учебной деятельности обучающихся на основе индивидуализации и учетом получаемой профессии содержания среднего общего образования;
- подготовка обучающегося к жизни в обществе, самостоятельному жизненному выбору и началу профессиональной деятельности;
- организация деятельности педагогического коллектива по созданию индивидуальных программ и учебных планов для одаренных, успешных обучающихся и (или) для обучающихся социальных групп, нуждающихся в особом внимании и поддержке.

Достижение поставленных целей реализации ООП СПО предусматривает решение следующих основных задач:

- формирование у обучающихся нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межэтнического общения, овладение основами наук, государственным языком Российской Федерации, навыками умственного и физического труда, развитие склонностей, интересов, способностей к социальному самоопределению; формирование и развитие навыков профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных

компетенций; формирование видов профессиональной деятельности в соответствии со ФГОС СПО Профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

- обеспечение планируемых результатов по освоению обучающимися целевых установок, приобретению знаний, умений, навыков, практического опыта, видов деятельности определяемых личностными, семейными, общественными, профессиональными требованиями; государственными потребностями и возможностями обучающегося, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья;
- обеспечение преемственности основного общего, среднего общего и среднего профессионального образования;
- достижение планируемых результатов освоения ФОП СОО и ФГОС СПО Профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» всеми обучающимися, в том числе обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ);
- обеспечение доступности получения качественного среднего профессионального образования;
- выявление и развитие способностей обучающихся, в том числе проявивших выдающиеся способности, через систему клубов, секций, студий и других, организацию общественно полезной деятельности; конкурсы профессионального мастерства;
- организация интеллектуальных и творческих соревнований, научно-технического творчества и проектно-исследовательской деятельности;
- участие обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогических работников в проектировании и развитии социальной среды образовательной организации;
- включение обучающихся в процессы познания и преобразования социальной среды (населенного пункта, района, города) для приобретения опыта реального управления и действия;
- организация социального и учебно-исследовательского проектирования, обучающихся при поддержке педагогов, психологов, социальных педагогов, сотрудничество с базовыми организациями, организациями осуществляющими деятельность по профилю подготовки ООП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер организациями профессионального образования, центрами профессиональной работы, центрами занятости;
- создание условий для сохранения и укрепления физического, психологического и социального здоровья обучающихся, обеспечение их безопасности.

ООП СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер учитывает следующие принципы:

- принцип учета ФГОС СОО и ФГОС СПО: ООП СПО базируется на требованиях, предъявляемых ФГОС СОО к целям, содержанию, планируемым результатам и условиям обучения на уровне среднего общего образования и требованиях, предъявляемых к ФГОС СПО содержанию, планируемым результатам и условиям обучения на уровне профессионального образования ;
- принцип учета языка обучения: с учетом условий функционирования образовательной организации ООП СПО характеризует право получения образования на родном языке из числа языков народов Российской Федерации и отражает механизмы реализации данного принципа в учебных планах, планах внеурочной деятельности;

- принцип учета ведущей деятельности обучающегося: ООП СПО обеспечивает конструирование учебного процесса в структуре учебной деятельности, предусматривает механизмы формирования всех компонентов учебной деятельности (мотив, цель, учебная задача, учебные операции, контроль и самоконтроль);
- принцип индивидуализации обучения: ООП СПО предусматривает возможность и механизмы разработки индивидуальных программ и учебных планов для обучения детей с особыми способностями, потребностями и интересами с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающегося;
- системно-деятельностный подход, предполагающий ориентацию на результаты обучения, на развитие активной учебно-познавательной деятельности обучающегося на основе освоения универсальных учебных действий, познания и освоения мира личности, формирование его готовности к саморазвитию и непрерывному образованию;
- принцип учета индивидуальных возрастных, психологических и физиологических особенностей обучающихся при построении образовательного процесса и определении образовательно-воспитательных целей и путей их достижения;
- принцип обеспечения фундаментального характера образования, учета специфики изучаемых учебных предметов;
- принцип интеграции обучения и воспитания: ООП СПО предусматривает связь урочной и внеурочной деятельности, предполагающий направленность учебного процесса на достижение личностных результатов и общих компетенций освоения образовательной программы;
- принцип здоровьесбережения: при организации образовательной деятельности не допускается использование технологий, которые могут нанести вред физическому и (или) психическому здоровью обучающихся, приоритет использования здоровьесберегающих педагогических технологий. Объем учебной нагрузки, организация учебных и внеурочных мероприятий должны соответствовать требованиям, предусмотренным санитарными правилами и нормами СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г. N 2 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2021 г., регистрационный N 62296), действующими до 1 марта 2027 г. (далее - Гигиенические нормативы), и санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 г. N 28 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 г., регистрационный N 61573), действующими до 1 января 2027 г. (далее - Санитарно-эпидемиологические требования).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СОО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП - основная образовательная программа;
МДК - междисциплинарный курс
ПМ - профессиональный модуль
ОК - общие компетенции;
ПК - профессиональные компетенции;
ЛР - личностные результаты;
ГИА - государственная итоговая аттестация;
Цикл ООП – цикл общеобразовательных предметов
Цикл ОП – Общепрофессиональный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

ООП СПО является основным документом, определяющим содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, а также регламентирующим образовательную деятельность организации в единстве урочной и внеурочной деятельности при учете установленного ФГОС СОО и ФГОС СПО соотношения обязательной части программы и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Квалификация повар ← → кондитер

Объем образовательной программы - 4428 часов. Объем образовательной программы среднего профессионального образования включает все виды учебной деятельности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования.

Содержание образовательной программы определяется компонентами данного документа
Форма обучения – очная.

Срок получения образования по образовательной программе составляет:
на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

Образовательные программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Обновление программы отражается в листах дополнений и изменений ООП.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования в пределах образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего указанного в Перечне профессий среднего профессионального образования, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861), с

изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 мая 2014 г. N 518 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 28 мая 2014 г., регистрационный N 32461), от 18 ноября 2015 г. N 1350 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный N 39955) и от 25 ноября 2016 г. N 1477 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2016 г., регистрационный N 44662):

повар ↔ кондитер.

Виды профессиональной деятельности:

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;

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;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

4.2. Профессиональные компетенции

Таблица 1. Осваиваемые профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабриката в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Умения: – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной

		безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
--	--	---

		– правила оформления заявок на склад; – правила приема прдуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Практический опыт в: – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Умения: – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; – соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;

		Знания: – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

	– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке –
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабриката в разнообразного	Практический опыт в: – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Умения: — соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; — выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; — владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; — владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; — нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; — готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией Знания: — требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; — виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); — способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; — техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; — правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование,	Практический опыт в: — подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; — подготовка к использованию обработанного сырья,

к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
--	--	---

		– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и – нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении, хранении, отпуске бульонов, отваров Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение до момента использования; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи;

	замачивать сушеные грибы; доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности; удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; – порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; – охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; – температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; – санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; – техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; – требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; – правила маркирования упакованных бульонов, отваров
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	супов разнообразного ассортимента	Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления супов; – выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: пассеровать овощи, томатные продукты и муку; готовить льезоны; закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рационально использовать продукты, полуфабрикаты; соблюдать температурный и временной режим варки супов; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; – виды, характеристика региональных видов сырья,
--	---	---

		продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; – температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; – техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи супов; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – рационально использовать продукты, полуфабрикаты; – готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; – охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;

		– закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; – соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; – выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; – рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – доводить соусы до вкуса; – проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; – ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при

		приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; – правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; – нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции – техника порционирования, варианты подачи соусов; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать;

		готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов; — определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; — доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные; готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; готовить пюре из бобовых; — определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; — доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; — рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; — охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,
--	--	--

		бобовых, макаронных изделий; – разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, – макаронных изделий
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и

		дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

		– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; – определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебураки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; – определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; – проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и
--	--	---

		полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, – вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости; – техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила – правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного
--	--	---

		ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;

		- бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; — определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; — охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; — хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; — разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, — вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных — ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
--	--	--

		– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, – температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

	ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности; жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; жарить пластованные тушки птицы под прессом; жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь,
--	--	--

		кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
--	--	--

		– методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Практический опыт: – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

к реализаци и холодных блюд, кулинарны х изделий, закусок разнообраз ного ассортимен та	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	весоизмерительных приборов – подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
---	--	--

		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,

		сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок – Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; – охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных
--	--	---

		соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Практический опыт: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;

	замачивать сушеную морскую капусту для набухания; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; прослаивать компоненты салата; смешивать различные ингредиенты салатов; заправлять салаты заправками; доводить салаты до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; — соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; — проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи салатов; — хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; — рассчитывать стоимость, — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов Знания: — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
--	---

		– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы; нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; охлаждать готовые блюда из различных продуктов; фаршировать куриные и перепелиные яйца; фаршировать шляпки грибов; подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;

	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; – проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; – хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,
--	--

		региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную

		рыбу вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить рыбное желе; украшать и заливать рыбные продукты порциями; вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
--	--	---

		– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

		– использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка; нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; украшать и заливать мясные продукты порциями; вынимать готовое желе из форм; доводить до вкуса; подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи – проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в
--	--	---

		выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Знания: — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов — методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; — органолептические способы определения готовности; — ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; — нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей — техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; — методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; — правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; — требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; — правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; — правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; — правила, техника общения с потребителями; — базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	---

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливают рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
--	---	---

		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		– выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в
--	--	--

		выборе холодных сладких блюд, десертов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		– выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос,
--	--	--

		для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

		– выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, - процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	--	---

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида

	основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; — определять степень готовности напитков; — доводить их до вкуса; — выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; — соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления — Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; — порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; — соблюдать выход при порционировании; — выдерживать температуру подачи горячих напитков; — выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; — рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; — владеть профессиональной терминологией; — консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков Знания: — правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; — критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; — виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; — нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; — методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; — виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; — ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; — органолептические способы определения готовности; — нормы, правила взаимозаменяемости продуктов — техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; — виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков
--	--

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование

		для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	Практический опыт в: – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов Умения: – подбирать в соответствии с технологическими

	отделочных полуфабрикатов в для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов Знания: – ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
--	---	--

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; – виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства – требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из

		дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпусков на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых
--	--	--

		хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт в: – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских

		изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и	Практический опыт: - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске

тортов разнообразного ассортимента	продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов
--	--

		разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; – органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
--	--	--

4.3. Личностные результаты

Таблица 2. Личностные результаты реализации программы воспитания

<i>Личностные результаты реализации программы воспитания (deskрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности	ЛР 2

(в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и	ЛР 8

прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам</i>	

<i>личности</i>	
Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</i>	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий.	ЛР16
Способный быстро адаптироваться в меняющихся жизненных условиях, самостоятельно приобретающий необходимые знания, умело применяющий их на практике для решения профессиональных задач	ЛР17
Самостоятельно определяющий задачи личностного и профессионального роста, способный заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ЛР18
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации	ЛР 19
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</i>	
Высокообразованная здоровая личность, сформированная в условиях уникальной полиэтнической культуры с профессиональными и социальными компетенциями, позволяющими реализовать человеческий потенциал	ЛР 20
Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики	ЛР 21
<i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</i>	
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, управляющий собственным профессиональным развитием	ЛР 22
Рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР 23
Демонстрирующий профессиональные навыки по выбранной специальности	ЛР 24
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 25

Раздел 5. Структура образовательной программы по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Структура основной образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений – вариативную часть. Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по данной профессии и составляет 79 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение (без учета объема времени на государственную итоговую аттестацию). Вариативная часть образовательной программы составляет 21 процент объема программы и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации.

5.1. Структура и объем образовательной программы

Таблица 3. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общепрофессиональный цикл	324	258
Профессиональный цикл	1980	354
итого	23104	612
Государственная итоговая аттестация	36	
Общеобразовательный цикл	1476	
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428	

5.2. Документы, определяющие содержание и организацию реализации образовательной программы:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин (модулей);
- программы учебной и производственных практик;
- программа государственной итоговой аттестации обучающихся и оценочные средства;
- методические материалы;

- рабочая программа воспитания;
- календарный план воспитательной работы.

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы промежуточной аттестации, обеспечивающие формирование компетенций.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает:

- учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар),
 - самостоятельную работу,
 - практику
- а также другие виды деятельности:
- промежуточная аттестация
 - государственная итоговая аттестация (далее – ГИА).

Продолжительность занятия составляет 45 минут.

Продолжительность перемен между занятиями составляет не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока) - 20 - 30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая.

Продолжительность перемены между урочной и внеурочной деятельностью должна составлять не менее 20 - 30 минут, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых осуществляется по специальной индивидуальной программе развития.

Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.

Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет для обучающихся 1 курса - не более 7 уроков.

Занятия начинаются не ранее 8 часов утра и заканчиваются не позднее 19 часов. (требования СанПиН).

ООП СПО учитывает возрастные и психологические особенности обучающихся к учебной нагрузке при 5-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями.

В целях удовлетворения образовательных потребностей и интересов обучающихся могут разрабатываться индивидуальные учебные планы, в том числе для ускоренного обучения, в пределах осваиваемой программы среднего профессионального образования в порядке, установленном локальным нормативным актом ГБПОУ «БРИЭТ» П № 006 - 2019 Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении учебной дисциплины, профессионального модуля при освоении образовательной программы среднего профессионального образования организуется в форме практической подготовки.

Учебный план приведен в **Приложении 1**.

Календарный учебный график определяет последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся в строгом соответствии с учебным планом.

5.3. Сводные данные по бюджету времени

Таблица 4.

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1								11	52		
II	35	16	19	2	1	1	4		4					11	52		
III	15	8	7	2	1	1	11	3	8	13	5	8		11	52		
IV	11	6	5	2	1	1	9	5	4	17	5	12	2	2	43		
Всего	101	47	54	7	3	4	24	8	16	30	10	20	2	35	199		

Организация образовательной деятельности осуществляется по семестрам. Режим работы 5-дневная учебная неделя).

Продолжительность учебного года составляет:

1 курс – 40 недель

2 курс – 35 недель

3 курс - 15 недель

4 курс – 11 недель

С целью профилактики переутомления в календарном учебном графике предусматривается чередование периодов учебного времени и каникул. Продолжительность каникул должна составлять не менее 7 календарных дней.

Продолжительность каникул оставляет:

ОУП.12 У	Биология			
ОУП.13	География			
УПВ	Учебные предметы по выбору			
УПВ.01	Введение в специальность			
УПВ.02	Родной язык и (или) государственный язык республик Российской Федерации / Родная литература			
УПВ.03	Управление проектами			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			
ОП.06	Охрана труда			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			
ОП.09	Физическая культура			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной			
ОП.11	Основы финансовой грамотности и			
ОП.12	Основы экологии			
ПЦ	Профессиональный цикл			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации			
УП.01.01	Практическая подготовка (учебная практика)			
ПП.01.01	Практическая подготовка (производственная практика)			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и			
УП.02.01	Практическая подготовка (учебная практика)			
ПП.02.01	Практическая подготовка (производственная практика)			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и			
УП.03.01	Практическая подготовка (учебная практика)			
ПП.03.01	Практическая подготовка (производственная практика)			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации			
УП.04.01	Практическая подготовка (учебная практика)			
ПП.04.01	Практическая подготовка (производственная практика)			

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий раз-нообразного ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации			
УП.05.01	Практическая подготовка (учебная практика)			
ПП.05.01	Практическая подготовка (производственная практика)			
	Государственная итоговая аттестация			

Рабочие программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей приведены в **Приложении 2**.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитания приведены в **Приложении 3**.

Календарный план воспитательной работы приведен в **Приложении 4**.

5.6. Использование вариативной части

Вариативная часть составляет 612 часов. Часы вариативной части распределены следующим образом:

- ☐ на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части;
- ☐ на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и региональной спецификой деятельности техникума;

Распределение часов вариативной части обосновано запросами работодателей, Концепцией Программы развития ГБПОУ «БРИЭТ», дополнительными требованиями к квалификации «Повар-кондитер». (ПРОТОКОЛ с работодателями № 10 26.04.2026 г.)

Таблица 7. Распределение и обоснование по циклам

	Наименование учебного цикла, дисциплины, междисциплинарного курса	Количество часов	Примечание
	Общее количество часов	612	
	Распределено по учебным циклам, учебным дисциплинам:		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	14	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	14	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.04	Экономические и правовые основы		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	14	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.06	Охрана труда		Увеличение объема времени на дисциплину

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	32	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.09	Физическая культура	14	Увеличение объема времени на дисциплину
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности /	32	Введена дополнительная дисциплина
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	32	Введена дополнительная дисциплина
ОП.12	Основы экологии	32	Введена дополнительная дисциплина
ОП.13	Семьеведение	32	Введена дополнительная дисциплина
ОП.14	Основы бережливого производства	32	Введена дополнительная дисциплина
ПЦ	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Увеличение объема времени на ПМ, в т.ч. учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения	2	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
УП.01.01	Практическая подготовка (учебная практика)		
ПП.01.01	Практическая подготовка (производственная практика)	72	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,		Увеличение объема времени на ПМ, в т.ч. учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию
МДК.02.01	Организация приготовления,	2	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	18	
УП.02.01	Практическая подготовка (учебная практика)		
ПП.02.01	Практическая подготовка (производственная практика)		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного		Увеличение объема времени на ПМ, в т.ч. учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	4	

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	52	
УП.03.01	Практическая подготовка (учебная практика)		
ПП.03.01	Практическая подготовка (производственная практика)		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		Увеличение объема времени на ПМ, в т.ч. учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и	4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и	68	
УП.04.01	Практическая подготовка (учебная практика)	18	
ПП.04.01	Практическая подготовка (производственная практика)	72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Увеличение объема времени на ПМ, в т.ч. учебную и производственную практики, промежуточную аттестацию
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	4	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	36	
УП.05.01	Практическая подготовка (учебная практика)		
ПП.05.01	Практическая подготовка (производственная практика)		
	Государственная итоговая аттестация		

5.7 Структура общеобразовательного цикла

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы (ОП) СПО. В этом случае ОП СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) СОО, ФГОС СПО и положений федеральной образовательной программы СОО (далее - ФОП СОО), а также с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

При этом в учебном плане ОП СПО формируется общеобразовательный цикл. Общий объем общеобразовательного цикла составляет 1476 часов.

5.7.1. Компетенции, сформированные обучающимися при изучении дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин социально-гуманитарного и общепрофессионального циклов, а также отдельных модулей профессионально-го цикла ОП СПО.

5.7.2. Общеобразовательный цикл является частью ОП СПО, который включает в себя обязательные общеобразовательные дисциплины учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования, а также индивидуальный проект с выделением отдельных часов в учебном плане, в совокупности обеспечивающие достижение результатов на базовом уровне, требования к которым установлены ФГОС СОО.

5.7.3. Общий объем академических часов на освоение общеобразовательного цикла определяется соответствующим ФГОС СПО в рамках общего объема образовательной программы и с учетом установленного срока реализации образовательной программы СПО на базе основного общего образования, включая получение СОО. Указанный объем академических часов составляет 1476 часов, которые полностью соответствуют требованию ФГОС СОО об обязательной части СОО и обеспечивают выполнение требований к содержанию и результатам освоения базового уровня ОП СОО, установленные ФГОС СОО и ФОП СОО.

5.7.4. Общеобразовательный цикл ОП СПО должен содержать следующие обязательные общеобразовательные дисциплины: «Русский язык», «Литература», «Математика», «Иностранный язык», «Информатика», «Физика», «Химия», «Биология», «История», «Обществознание», «География», «Физическая культура», «Основы безопасности защиты Родины».

5.7.5. Общеобразовательные дисциплины соответствуют учебным предметам обязательных предметных областей ФГОС СОО, включенные в общеобразовательный цикл ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО с учетом осваиваемой профессии или специальности СПО.

5.7.6. Объем общеобразовательных дисциплин на базовом уровне определяется в зависимости от специфики получаемой профессии или специальности СПО.

5.7.7. Индивидуальный проект может быть представлен в виде учебного исследования или учебного проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя (тьютора) по выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

5.7.8. Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение освоения общеобразовательного цикла в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного. Результатом индивидуального проекта могут быть: письменная работа (эссе, реферат, аналитические материалы, обзорные материалы, отчеты о проведенных исследованиях и другие); художественная творческая работа (в области литературы, музыки, изобразительного искусства), представленная в виде прозаического или стихотворного произведения, инсценировки, художественной декламации, исполнения музыкального произведения, компьютерной анимации и других; материальный объект, макет, иное конструкторское изделие; отчетные материалы по социальному проекту; иное.

5.7.9. Структура и содержание общеобразовательного цикла ОП СПО на базе основного общего образования с получением СОО (распределение часов по общеобразовательным дисциплинам) с учетом требований ФГОС СПО по укрупненным группам профессий/специальностей.

5.7.10. С учетом получаемой профессии или специальности СПО образовательная организация при формировании общеобразовательного цикла учебного плана может самостоятельно предусматривать различный объем академических часов по дисциплине, а также включать дополнительные дисциплины по выбору участников образовательного процесса.

5.7.11. При реализации СОО в пределах освоения ОП СПО в общеобразовательном цикле принципы профильного обучения реализуются за счет перераспределения часов общеобразовательных дисциплин с учетом специфики получаемой профессии или специальности СПО, выбора не менее 2-х общеобразовательных дисциплин с увеличенным объемом часов на освоение содержания (в соответствии с Вариантом №1 примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин), а также выполнения обучающимися индивидуального проекта в рамках общеобразовательных дисциплин с учетом получаемой профессии или специальности СПО.

5.7.12. Учет профессиональной направленности ОП СПО при реализации СОО осуществляется в виде формирования профессионально ориентированного содержания в каждой общеобразовательной дисциплине.

5.7.13. Общеобразовательный цикл ОП СПО обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации. Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность. Преподавание и изучение государственных языков республик Российской Федерации не должны осуществляться в ущерб преподаванию и изучению государственного языка Российской Федерации.

5.7.14. Изучение второго иностранного языка из перечня, предлагаемого организацией, осуществляющей образовательную деятельность, осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и при наличии возможностей организации, осуществляющей образовательную деятельность.

5.7.15. Рабочие программы общеобразовательных дисциплин разрабатываются на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и положений ФОП СОО, а также с учетом примерных рабочих программ общеобразовательных дисциплин. Для учета специфики получаемой профессии или специальности СПО в рабочие программы общеобразовательных дисциплин включается профессионально ориентированное содержание (прикладные модули).

5.7.16. Период освоения общеобразовательных дисциплин, необходимых для получения обучающимися СОО, в течение срока освоения соответствующей ОП СПО определен в техникуме течение первого года обучения.

5.7.17. Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение индивидуального проекта, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Аттестация обучающихся при освоении общеобразовательного цикла

Освоение ОП СПО, в том числе общеобразовательного цикла ОП СПО, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных дисциплин. Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости обучающихся определяются локальными нормативными актом образовательной организации.

В рамках общеобразовательного цикла ОП СПО должна быть предусмотрена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с формой, установленной учебным планом, и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных результатов освоения по общеобразовательным дисциплинам.

В учебном плане могут быть также отражены различные формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, комплексный зачет, комплексный дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен), в соответствии с методическими системами и образовательными технологиями, используемыми образовательной организацией. Промежуточная аттестация (в том числе экзамен, комплексный экзамен) проводится за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины.

Обучающиеся по ОП СПО, не имеющие СОО, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение ОП СОО и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о СОО.

5.8. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

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

Задачи:

- ☐ 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.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы являются частью программы подготовки специалистов среднего звена, представлены в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

Для подготовки по специальности техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических работ. Материально-техническая база соответствует санитарным и противопожарным нормам. ГБПОУ «БРИЭТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных, практических и научно-исследовательских работ обучающихся и соответствующей санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Таблица 8. Соответствие материально-технического обеспечения требованиям ФГОС

43.01.09 Повар, кондитер

Учебные помещения по дисциплинам учебного плана по специальности (профессии), требуемые образовательным стандартом: среднего (полного) общего образования / стандарта по специальности (профессии)	Отметка о наличии данного учебного помещения в ОУ (его №, наименование)
Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведения продовольственных товаров;	Технического оснащения и организации рабочего места Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Товароведения продовольственных товаров
1 Технологии кулинарного производства	Технологии кулинарного, кондитерского производства
2 Технологии кондитерского производства	Технологии кулинарного, кондитерского производства
3 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	«ОБЖ»
Итого % обеспеченности	100
Лаборатории:	
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.	Учебный кондитерский цех.
Итого % обеспеченности	100

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Методическое обеспечение.

По всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям созданы учебно-методические комплексы, включающие методические указания для выполнения самостоятельных работ, методические указания для лабораторных работ, мультимедийные материалы.

1. Методические указания по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ для обучающихся профессии «Повар, кондитер» по ПМ 01- 05;
2. Методические рекомендации для выполнения лабораторных работ по ПМ 01-05;
3. Методические указания для выполнения лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине «Основы товароведения продовольственных товаров»;
4. Методические указания для выполнения лабораторных работ и практических занятий по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»;
5. Методические указания для выполнения практических занятий по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»;
6. Средства текущего и тематического контроля по ПМ 01-05 и УД;
7. Сборник задач по МДК 01-05;

Реализация программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ППССЗ, обеспечивает каждого обучающегося учебно-методической документацией по всем учебным и профессиональным дисциплинам.

6.2.2. Библиотечный фонд 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 обучаю-

щегося. В техникуме обеспечен доступ к электронной информационно-образовательной среде с предоставлением права одновременного доступа 100 процентов обучающихся. Имеется Электронно-библиотечная система (ЭБС) BOOK.ru - онлайн библиотека актуальной учебной и научной литературы. Виртуальная обучающая среда moodle.briet.buryatschool.ru с функционалом системы дистанционного обучения на базе Moodle.

Библиотека техникума в своей работе руководствуется Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», федеральными и республиканскими библиотечными законами, Уставом техникума, локальными нормативными актами: «П №025-2019 Положение о библиотеке», «П №026-2019 Положение о комплектовании библиотечных фондов», «П №050-2019 Положение об электронной библиотеке», др.

Библиотечный фонд обеспечен учебными изданиями, приобретаемые по заявкам педагогов с указанием дисциплины (модуля) и количества заказываемой литературы с учетом имеющихся материальных возможностей, укомплектован научно-популярной, учебной, справочной и художественной литературой. Предпочтение отдается учебным изданиям, рекомендуемым Федеральным институтом развития образования. Дисциплины по программам среднего общего образования обеспечиваются учебниками из федерального перечня.

В образовательном процессе также используются электронные образовательные ресурсы. В 2020-2021 учебном году пролонгирован договор с Национальной электронной библиотекой НЭБ. Имеется бесплатный доступ к электронным библиотекам: Юрайт news@urait.ru раздел «Легендарные книги» договор заключен в январе 2020г., электронная библиотечная система eLIBRARY.RU.

Заключен договор с ООО «КноРус медиа» (свидетельство о регистрации «Про-грамма для электронной библиотечной системы BOOK.ru», свидетельство о регистрации «Базы данных электронных изданий учебной и научной литературы», свидетельство о регистрации средства массовой информации в сфере образования и издательской деятельности на территории РФ и за рубежом. Заключен договор с официальным представителем «Сети Гарант» на подключение электронного периодического справочника «Система Гарант».

ФГБУ «Российская государственная библиотека» - оператор Национальная электронная библиотека <https://rusneb.ru/>.

Образовательная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/news/1064IP>.

СПО в ЭБС Знаниум <https://new.znanium.com/collections/basicIP.31.44.94.39>

ЭОС «Русское слово». Электронные формы учебников, рабочие тетради, пособия и интерактивные тренажёры <https://forms.yandex.ru/u/5e6f667c2f089d0b3be3ed6a/> IP адрес: 93.158.134.22 . Подробнее на сайте: <https://xn---dtbhtpdkkaet.xn--plai/articles/81165/> IP адрес: 193.124.206.248

ЭБС Лань. www.e.lanbook.com IP 89.108.105.108

Информационный ресурс издательского центра «Академия» <https://www.academia-moscow.ru/>

Интернет-портал московского среднего профессионального образования

<https://spo.mosmetod.ru/IP.195.9.186.84>

Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия

<https://worldskillsacademy.ru/#/programs> IP: 82.146.50.206

В библиотеке организовано обслуживание читателей по межбиблиотечному абонементу. В течение месяца собирается заявка на получение книг от студентов и преподавателей, доставляется из фонда Государственной Республиканской детско-юношеской библиотеки.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечены доступом к информационно - телекоммуникационной сети Интернет и доступом в электронную информационно - образовательную среду техникума. В читальном зале библиотеки обучающимся для самостоятельной работы имеется возможность работать за 12 ноутбуками и 3 компьютерами с выходом в интернет. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные технические средства: для слабовидящих: настольный видеоувеличитель «Zoomax Panda» - 1 шт., брайлевский дисплей -1 шт.; для слабослышащих: электронный видеоувеличитель, видеомышь - 3 шт., устройство для сканирования и чтения «SARA» - 1 шт.

Библиотечный фонд техникума скомплектован на основе каталогов и прайс-листов книготорговых фирм и издательств: «Академия», ООО «Лань-Трейд», ООО Книжный дом «Продалит», оптовый центр «Полином». Издания с грифом МО и УМО от общего числа книг библиотечного фонда техникума составляют 70,7 %. Из них книги по гуманитарным и социально-

экономическим дисциплинам составляют 29 %, книги по естественно - научным и математическим дисциплинам 6 %, литература по общепрофессиональным и специальным дисциплинам составляют 63,7 % от общего числа единиц библиотечного фонда.

Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические, научные, периодические издания и составляет более 1 тыс. единиц хранения. Ежегодно библиотека организует тематические выставки, а также постоянно действующую выставку межбиблиотечного абонементов поступлений в фонд библиотеки техникума. Полные списки периодических изданий размещаются на информационных стендах библиотеки и на сайте.

В образовательном процессе используются интерактивные технологии обучения. Для проведения уроков преподаватели используют:

- презентации: Power Point.
- видеосюжеты и видеофильмы.
- демонстрация с помощью компьютера и мультимедийного проектора.
- образовательные ресурсы Интернета.
- электронные энциклопедии и справочники.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), в том числе рабочими программами, контрольными оценочными средствами, методическими пособиями, методическими указаниями по выполнению практических и лабораторных работ.

6.2.3. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

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

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде техникума и к электронным ресурсам.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.3.1 Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, (далее Программа), разработана на основе:

- ☐ Конституции Российской Федерации;
- ☐ Конвенции ООН о правах ребенка;
- ☐ Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996-р;
- ☐ Указа Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- ☐ Федерального Закона от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);
- ☐ Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- ☐ Федерального закона 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;
- ☐ Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (по отраслям), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1547;
- ☐ Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования,

утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413;

☐ Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

☐ Приказа Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

☐ Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);

☐ Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 «об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

6.3.2 Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ «БРИЭТ» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заведующей воспитательной работой, советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями, руководителя физического воспитания, руководителя студенческого досугового центра, педагогов дополнительного образования, социального педагога, педагога-психолога, педагога-организатора, классных руководителей, преподавателей. Функционал работников регламентируется должностными инструкциями, требованиями профессиональных стандартов. Так же могут привлекаться и другие сотрудники образовательной организации, иные лица, обеспечивающие работу кружков, студий, клубов, объединениями.

6.3.3. Условия организации воспитания определяются техникумом. 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

В соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (ФГОС СПО), Профессиональными стандартами и др., реализация программы подготовки ППКРС, обеспечивается педагогическими кадрами техникума в количестве 17 человек, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, из них 15 человек с высшим профессиональным образованием. Из этого числа штатных – 15 человек. Имеют: звание (заслуженный учитель, почетный работник СПО, Минобрнауки РФ, РБ, Минпросвещения и т.п.) – 4 человека. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки и организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом спектра профессиональных компетенций. В период с 2020 по

2023 гг. 91% преподавательского состава повысили квалификацию в виде курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки, 100% преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения прошли стажировку по индивидуальной программе. Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, профессиональных стандартах. 9 педагогов имеют высшую квалификационную категорию (60%), 6 – 1 квалификационную категорию (40%), 4 штатных преподавателя и мастера производственного обучения имеют сертификат региональных экспертов Профессионалы и Абилимпикс, 1 штатных педагогических работников являются победителями региональных конкурсов профессионального мастерства, 2 чел. стали победителями национальных конкурсов профессионального мастерства. Каждые пять лет преподаватели проходят процедуру аттестации, подтверждая и/или повышая уровень своей категории, и в течение пяти лет неоднократно повышают уровень квалификации на курсах различного уровня.

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 в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Таблица 9. Сведения о педагогических работниках, реализующих ОП ПКРС по ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Название должности	Количество единиц	Сведения о руководителе (Ф.И.О., должность)	Категория
Преподаватель профессионального цикла	1	Русина М.В.	1. Высшая квалификационная категория Стажировка ресторан «Бурятия»; июнь 2019 2. Сертификат эксперта WSR..2019 3. Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров п/о) «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов ВСП по компетенции «Поварское дело» с 09.10 по 17.10.19. «Удостоверение» и Скилс паспорт. 4. Высшая категория 5. «Организация образовательного процесса в системе СПО и ПО по обучению лиц с нарушениями слуха (слабослышащие)». 6. Курсы ИКТ 7. Сертификат Главного эксперта «Абилимпикс» 8. Повар – высшего уровня. Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. –16.06.15г 9. Высшее. Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», ВСГТУ 10. Курсы Повышения квалификации по

			дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров п/о) «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов ВСП по компетенции «Поварское дело» с 06.06 по 15.06.20, где получила «Удостоверение» и Скилс паспорт. 11.Главный эксперт площадки проведения регионального чемпионата «Абилимпикс» по компетенции «Поварское дело» Апрель 2024 года 12.Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического со-провождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 13.Курсы повышения квалификации в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении дополнительного профессионального образования «Институт развития профессионального образования» «Введение в тифлокомментирование» с 13.03.23 по 17.03.23. г.Москва. 36 часов. 14.Региональный этап всероссийского конкурса педагогических достижений «Мастер года» Диплом 23.03.2023 15.Диплом о профессиональной переподготовке» Технология продукции и организация общественного питания» с 02.03.2023 по 28.04.2023 в ГБПОУ «БМК» НУТРИЦИОЛОГ
Мастер п/о	1	Пушкарская Т.Г.	1. Высшая квалификационная категория 2. 4 разряд - повар, 4 разряд кондитер Учебный центр некоммерческого партнерства «Испытание, сертификация продукции, работ, услуг и образование» 29.05. –16.06.15г 3.Курсы профессиональной переподготовки «Педагогическое образование», профиль «Профессиональное обучение» 4. Высшее; «Технолог легкой промышленности», ВСГТУ 5. Курсы Повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров п/о) «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов ВСП по компетенции «Поварское дело» с 06.06 по 15.06.20, где получила «Удостоверение» и Скилс паспорт 6.Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 7.Эксперт I Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству РБ «Профессионалы» РБ 02-14.04.2023 8.Эксперт VI регионального чемпионата «Абилимпикс» 9. Диплом о профессиональной переподготовке» Технология продукции и организация общественного

			питани» с 02.03.2023 по 28.04.2023 в ГБПОУ «БМК»
Мастер п/о	1	Шодорова А.Б.	1. Высшая квалификационная категория 2.«Организация образовательного процесса в системе СПО и ПО по обучению лиц с нарушениями слуха (слабослышащие)». 3.Курсы ИКТ 4.Сертификат эксперта «Абилимпикс» 5. Сертификат эксперта WSR 6. Прохождение стажировки в ресторане «Бурятия» 7. Высшее. «Учитель бурятского языка и литературы», БГУ 8. Курсы Повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации преподавателей (мастеров п/о) «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов ВСП по компетенции «Поварское дело» с 06.06 по 15.06.20, где получила «Удостоверение» и Скилс паспорт 9.Курсы повышения квалификации «Особенности педагогического сопровождения обучающихся – лиц с ОВЗ (слабослышащие)» от 31.10.2022 10.Курсы эксперт ДЭ2 11. Диплом о профессиональной переподготовке» Технология продукции и организация общественного питания» с 02.03.2023 по 28.04.2023 в ГБПОУ «БМК»

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

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

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется 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, в соответствии с федеральными и региональными нормативными документами.

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».

6.6. Требования к практической подготовке обучающихся

Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

ГБПОУ «БРИЭТ» самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

6.7. Особенности реализации образовательной программы для обучающихся из числа ин-валидов и лиц с ОВЗ.

Обучение, в том числе практическая подготовка инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - с ОВЗ) осуществляется с использованием специальных методов обучения и материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой его реабилитации.

В целях освоения образовательной программы инвалидами и лицами с ОВЗ техникум обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению: - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий, календарный учебный график и т.д. (информация размещена на официальном сайте техникума в версии для слабовидящих);

☐ присутствие сотрудника, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

☐ выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слабовидящим, к специальным техническим средствам обучения;

2) для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

☐ надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

☐ дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной;

☐ доступ к презентационному мультимедийному оборудованию, специальным техническим средствам обучения;

3) для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

☐ возможность беспрепятственного доступа обучающихся в здания и учебные помещения;

☐ обеспечение доступа к специализированной мебели, специальным техническим средствам обучения, специальному компьютерному оборудованию.

Реализация образовательной программы обучающихся с ОВЗ может быть организована как совместно с другими обучающимися, так и индивидуально. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации (категории обучающихся).

С нарушением слуха:

☐ в печатной форме;

☐ в форме электронного документа.

С нарушением зрения:

☐ в печатной форме увеличенным шрифтом;

☐ в форме электронного документа;

☐ в форме аудиофайла.

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

☐ в печатной форме;

☐ в форме электронного документа;

☐ в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся. Оценочные материалы соотнесены с планируемыми результатами освоения образовательной программы. Для проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ применяются оценочные материалы, адаптированные для таких обучающихся и

позволяющие оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, заявленных в рабочих программах дисциплин. При необходимости для обучающихся с ОВЗ и инвалидов процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ допускается с использованием дистанционных образовательных технологий. Для освоения учебного материала инвалидами и лицами с ОВЗ предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах, предоставляются бес-платно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования. Освоение инвалидами и лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения: учебная аудитория, мультимедийное оборудование, источники питания для индивидуальных технических средств стандартные рабочие места с персональными компьютерами, имеющим выход в Интернет; рабочее место с персональным компьютером, с программой экранного доступа, программой экранного увеличения для студентов с нарушением зрения. В каждой аудитории, где обучаются инвалиды и лица с ОВЗ, должно быть предусмотрено: соответствующее количество мест для обучающихся с учётом ограничений их здоровья; беспрепятственный доступ для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ. Вышеуказанное оснащение устанавливается в учебных аудиториях при наличии обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ с учетом имеющегося типа нарушений здоровья. Выбор мест прохождения практики (профильная организация) производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда (ответственный за организацию практики, согласовывает с профильной организацией существующие условия и виды труда, либо при необходимости - создание специальных рабочих места в соответствии с характером отклонений в здоровье, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовых функций).

Раздел 7. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

7.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю представлены в рабочих программах, фондах оценочных средств, программах государственной итоговой аттестации и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в техникуме разработано и введено в действие Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс.

Данная процедура регламентирует:

- ☐ порядок проведения текущего контроля знаний;
- ☐ порядок проведения промежуточной аттестации;
- ☐ порядок ликвидации текущих задолженностей;
- ☐ подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- ☐ порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- ☐ передачу с целью повышения оценки

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения внеаудиторных самостоятельных работ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- ☐ выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- ☐ правильности выполнения требуемых действий;
- ☐ соответствия формы действия данному этапу освоения учебного материала;
- ☐ формирования действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированно-сти, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Итоговый контроль проводится на основе зачётного или экзаменационного материала, утверждённого заместителем директора по учебно-воспитательной работе. Утверждённые зачётные и экзаменационные материалы и электронная версия хранятся в методическом кабинете. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе комплекта контрольно-оценочных средств, согласованного с работодателем (работодателями) и утверждённого директором техникума.

7.2. Проведение государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в следующей форме:

- ☐ демонстрационный экзамен

Демонстрационный экзамен 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.

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

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определён в Положении о государственной итоговой аттестации выпускников, в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- ☐ порядка организации ГИА;

Для оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в техникуме по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает демонстрационный экзамен.

Программа государственной итоговой аттестации, разрабатывается ведущими преподавателями, готовящими выпускников по специальности, обсуждается на заседании педагогического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий, утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы государственного образца.

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

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

Приложение 1 [Учебный](#) план

Приложение 2 [Рабочие](#) программы учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей и практик

Приложение 3 Рабочая программа воспитания

Приложение 4 Календарный план воспитательной работы

Министерство образования и науки Республики Бурятия

Утверждаю

И.о. директора ГБПОУ "БРИЭТ"

Аюшиева А.Б.

рассмотрен на заседании педсовета

Протокол № 5 от 15.06.2026

16.06.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Бурятский республиканский информационно-экономический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
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
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май			Июнь			29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31		1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	1	2	3	4		6	7	8		9	10	11	12	13	14	15		16	17	18		19	20	21		22	23	24		25	26	27		28	29	30	31	32	33		34	35	36		37	38	39	40	41	42	43	44	45
I																А	К	К																					А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II																А	К	К		У	У	П	П	П	П				У	У	У	П	П	П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III	У	У	П	П	П	П	П							У	У	У	А	К	К		П	П	П	П	П						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

Обучение по циклам

А

Промежуточная аттестация

К

Каникулы

У

Учебная практика

П

Производственная практика

Г

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем								
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	39	16	23	2	1	1								11	52		
II	25	16	9	2	1	1	5		5	9		9		11	52		
III	13	6	7	2	1	1	9	5	4	16	5	11	1	2	43		
Всего	77	38	39	6	3	3	14	5	9	25	5	20	1	24	147		

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика
3	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[3]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3]	ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[5]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.05.01 Учебная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

[illegible]

ОУП	Общие учебные предметы	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.
ОУП.01	Русский язык	ОК 05.										
ОУП.02	Литература	ОК 05.										
ОУП.04	Обществознание	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
ОУП.03	Иностранный язык											
ОУП.05	Математика	ОК 01.	ОК 04.									
ОУП.06	История	ОК 04.	ОК 06.									
ОУП.07	Физическая культура	ОК 06.	ОК 08.									
ОУП.08	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01.										
ОУП.09	Физика	ОК 02.										
ОУП.10	Информатика											
ОУП.11 У	Химия											
ОУП.12 У	Биология											
ОУП.13	География											
ОДБ.14	Индивидуальный проект											
УПВ	Учебные предметы по выбору											
УПВ.01	Введение в профессию / Практические основы профессиональной деятельности											
УПВ.02	Родная литература / Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации											
УПВ.03	Управление проектами											
ЭК	Элективные курсы (курсы по выбору)											
ОП	Общепрофессиональный цикл	ОК 02. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 04. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 08. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 09. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3.	ПК 1.3. ПК 3.3. ПК 5.4.	ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ПК 2.1. ПК 3.5. ПК 3.6.
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний											
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ПК 1.2. ПК 3.4.	ПК 1.3. ПК 3.5.	ПК 1.4. ПК 3.6.	ПК 2.2. ПК 4.2.	ПК 2.3. ПК 4.3.	ПК 2.4. ПК 4.4.	ПК 2.5. ПК 4.5.	ПК 2.6. ПК 5.2.	ПК 2.7. ПК 5.3.	ПК 2.8. ПК 5.4.	ПК 3.2. ПК 5.5.
ОП.06	Охрана труда	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.			
ОП.09	Физическая культура	ОК 06.	ОК 08.									
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 02.	ОК 09.									
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.							
ОП.12	Основы экологии											
ОП.13	Семьеведение											
ОП.14	Основы бережливого производства											
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01. ПК 1.4. ПК 3.4. ПК 5.5.	ОК 02. ПК 2.1. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 2.2. ПК 3.6.	ОК 04. ПК 2.3. ПК 4.1.	ОК 05. ПК 2.4. ПК 4.2.	ОК 06. ПК 2.5. ПК 4.3.	ОК 07. ПК 2.6. ПК 4.4.	ОК 08. ПК 2.7. ПК 4.5.	ОК 09. ПК 2.8. ПК 5.1.	ПК 1.1. ПК 3.1. ПК 5.2.	ПК 1.2. ПК 3.2. ПК 5.3. ПК 5.4.
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2. ПК 1.3.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.2.	ПК 1.3.						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 1.3.	ПК 1.4.						
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 1.4.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2. ПК 1.3.
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.4.										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.					ПК 2.1. ПК 2.2.	ПК 2.3.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.1.							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
УП.02.02	"											
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01. ПК 2.4.	ОК 02. ПК 2.5.	ОК 03. ПК 2.6.	ОК 04. ПК 2.7.	ОК 05. ПК 2.8.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 2.1.	ПК 2.2. ПК 2.3.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 3.4.	ОК 02. ПК 3.5.	ОК 03. ПК 3.6.	ОК 04.	ОК 05. ОК 06.	ОК 07. ОК 08.	ОК 09.	ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.1.							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.			
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 01.	ОК 02. ПК 02.	ОК 07. ПК 03.	ПК 3.1. ОК 04.	ПК 3.2. ОК 05.	ПК 3.3. ОК 06.	ПК 3.4. ОК 07.	ПК 3.5. ОК 08.	ПК 3.6. ОК 09.	ПК 3.1.	ПК 3.2. ПК 3.3.
ПП.03.01	Производственная практика	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 4.4.	ОК 02. ПК 4.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 4.1. ПК 4.2.	ПК 4.3.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 4.1.							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.				
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 01.	ОК 02. ПК 02.	ОК 07. ОК 03.	ПК 4.1. ОК 04.	ПК 4.2. ОК 05.	ПК 4.3. ОК 06.	ПК 4.4. ОК 07.	ПК 4.5. ОК 08.		ПК 4.1.	ПК 4.2. ПК 4.3.
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.4.	ПК 4.5.									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01. ПК 5.4.	ОК 02. ПК 5.5.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 5.1. ПК 5.2.	ПК 5.3.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 5.1.							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 07.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.				
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01. ПК 01.	ОК 02. ПК 02.	ОК 07. ОК 03.	ПК 5.1. ОК 04.	ПК 5.2. ОК 05.	ПК 5.3. ОК 06.	ПК 5.4. ОК 07.	ПК 5.5. ОК 08.	ОК 09.	ПК 5.1.	ПК 5.2. ПК 5.3.
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.4.	ПК 5.5.									
	Государственная итоговая аттестация											
	Защита выпускной квалификационной работы											
	Проведение государственных экзаменов											

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	207 Русский язык; Литература
	2	302 история
	3	305 Обществознание
	4	403 Биология; Химия; География
	5	404 Математика
	6	304 Информатика
	7	401 Физика
	1	№ 301 социально-экономических дисциплин
	2	№ 306 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, товароведения продовольственных товаров;
	3	№ 306 Технологии кулинарного и кондитерского дела
	4	№ 306 технического оснащения и организации рабочего места.
	5	№ 105/406 иностранного языка
	6	№ 102 безопасности жизнедеятельности и охраны труда
		Лаборатории:
	1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
	2	учебный кондитерский цех
		Залы:
	1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	2	Актный зал
	3	Спортивный комплекс

Пояснения Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012г. "Об образовании в Российской Федерации; - Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016г. № 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016г., регистрационный № 44898); - 2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413). 3. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования". 4. Приказ от 24 августа 2022 г. N 762 Министерство просвещения РФ "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" 5. Приказ от 14 октября 2022 г. N 906 Министерство просвещения РФ «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» 6. Приказ от 5 августа 2020 года N 885 Министерство науки и высшего образования РФ, N 390 Министерство просвещения РФ «О практической подготовке обучающихся» 7. Приказ от 27 декабря 2016 г. N 1663 Министерство образования и науки РФ «Об утверждении порядка назначения государственной академической стипендии (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета. 8. Приказ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. 9. Приказ от 3.07.2024 г. № 464 Министерства просвещения РФ "О внесении изменений в ФГОСы СПО". При составлении учебного плана учитывались: - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПин 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296) обра- устав ГБПОУ «БРИЭТ»; - локальные нормативные акты ГБПОУ «БРИЭТ». Учебный план разработан в соответствии с квалификацией квалифицированного рабочего, должности служащего - Повар, кондитер.		
Структура учебного плана включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть). Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 79 % и составляет 2304 ч. от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть образовательной программы составляет 21 % и составляет 612 ч. использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а также для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями настоящего пункта, а также с учетом работодателей. Образовательная программа имеет следующую структуру: - общеобразовательный цикл; - общепрофессиональный цикл; - профессиональный цикл; - государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификаций квалифицированного рабочего "повар, кондитер".		
Структура и объем образовательной программы Структура образовательной программы: Объем образовательной программы в академических часах Обязательная часть / Вариативная часть Общепрофессиональный цикл 324/ 110 Профессиональный цикл 1980 /502 итого 2304/ 612 Государственная итоговая аттестация 36 Общеобразовательный цикл 1476 Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования 4428		
Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практическая подготовка (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в формах: - экзамен; - экзамен по модулю; - дифференцированный зачет - зачет. В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы: - Экзамен - Экзамен по модулю - Дифференцированный зачет - Комплексный дифференцированный зачет - Зачет. На первом курсе проводится 6 экзаменов; 9 зачетов и дифзачетов. - На втором курсе проводится 5 экзаменов; 10 зачетов и дифзачетов. - На третьем курсе проводится 3 экзамена; 9 зачетов и дифзачетов. Комплексный дифференцированный зачет: ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места и ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: МДК 01.01 и МДК 01.02; МДК 02.01 и МДК 02.02; Учебная и производственная практика 01; Учебная и производственная практика 02; Учебная и производственная практика 04; МДК 03.01 и МДК 03.02. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 54 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 часов академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» и «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, ППКС 43.01.09 Повар, кондитер. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практической подготовки: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы в объеме 60 процентов от профессионального цикла выделено на проведение практик и составляет 1404 ч.		
"Общеобразовательный цикл: При подготовке специалистов на базе основного общего образования, реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы с учётом технологического профиля получаемого профессионального образования. Максимальная учебная нагрузка составляет 1476 ч. в т.ч. 72 часа промежуточной аттестация. Учебный план в части дисциплин общеобразовательного цикла имеет следующую структуру: - обязательные учебные предметы базового уровня; - обязательные учебные предметы углубленного уровня в соответствии с профилем специальности; - учебные предметы по выбору обучающихся. Обязательные учебные предметы (базовые): Русский язык Литература Иностранный язык История Физическая культура Основы безопасности и защиты Родины, Математика, Информатика, Физика, Обществознание. Обязательные учебные предметы (профильные) Химия Биология География . Учебные предметы по выбору: Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации / Родная литература, Управление проектами. "Индивидуальный проект предметом не является, выполняется в течение 1 года. "		
Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине; ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине; ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места; - Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП 05 Основы калькуляции и учета; Оценка компетенций обучающихся происходит в форме выполнения практических заданий, подтверждающих сформированность профессиональных и общих компетенций. Для оценки сформированности общих компетенций предусмотрено портфолио. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.		
Формы проведения государственной итоговой аттестации: Объем часов, отводимых в ФГОС СПО на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, в учебном плане ППКС составляет 36 часов. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена		
Согласовано		
Председатель ЦК ООД		Бадамыренова В.В.
Председатель ЦК РП		Русина М.В.
Председатель ППО ГБПОУ БРИЭТ		Бадамыренова В.В.
Заведующий учебной и производственной практикой		Степанов С.Ю.
Замдиректора		Аюшиева А.Б.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»
(ГБПОУ «БРИЭТ»)

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим Советом

ГБПОУ «БРИЭТ»

Протокол от «15» 06 2026 г. № 5

с учетом мнения

Студенческого совета

Протокол от «29» 05 2026 г. № 9



2026 г. № 39

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Срок освоения ГПКРС - 2 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Уровень образования при приеме на обучение - основное общее образование

Квалификация – повар кондитер

г. Улан-Удэ

2026

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 и с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, примерной программой воспитания основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденной приказом Министерства образования и науки Республики Бурятия от 25 марта 2021 года № 519 и примерной программой воспитания по УГС 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Разработчик: Барлукова Наталья Валерьевна, заведующий отделом воспитательной работы ГБПОУ «БРИЭТ»;

Программа рассмотрена ЦК рабочих профессий

Протокол № 7 от «03» июля 2026 г.

Председатель ЦК  / М.В. Русина

Программа одобрена на заседании МС

Протокол № 5 от «15» авг 2026 г.

Председатель МС  / А.Б. Аюшиева

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитании являются педагогические работники профессиональной образовательной организации, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся (здесь и далее указывается наименование конкретной образовательной организации, реализующей программы СПО). Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Инвариантные компоненты Программы воспитания ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», календарного плана воспитательной работы ориентированы на реализацию запросов общества и государства, определяются с учетом государственной политики в области воспитания; обеспечивают единство содержания воспитательной деятельности, отражают общие для любой образовательной организации, реализующей программы СПО, цель и задачи воспитательной деятельности, положения ФГОС СПО в контексте формирования общих компетенций у обучающихся.

Вариативные компоненты обеспечивают реализацию и развитие внутреннего потенциала ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум».

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. Инвариативные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и

традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Инвариантные целевые ориентиры воспитания обучающихся ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание
• Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. • Сознательный своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его 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. • Сознательный причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. • Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. • 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. • Используемый 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.
- Используемый современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
- Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

В рамках разработки программы воспитания определены вариативные целевые ориентиры, направленные на формирование профессионально значимых компетенций выпускника как гармонично развитой личности. Данные ориентиры базируются на культурных традициях народов Республики Бурятия, корпоративной культуре ключевых работодателей, а также на использовании воспитательного потенциала учебной деятельности и получаемой квалификации, что обеспечивает подготовку специалистов, готовых к эффективной профессиональной и социальной деятельности в условиях современного цифрового общества.

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся ГБПОУ «Бурятский

республиканский информационно-экономический техникум»
Гражданское воспитание
• Осознающий уникальную роль Республики Бурятия в составе Российской Федерации как приграничного региона, центра буддийской культуры и стратегически важного экономического субъекта. • Готовый к активному участию в решении задач социально-экономического развития Республики Бурятия, осознающий личный вклад в повышение инвестиционной привлекательности и конкурентоспособности региона через качественное освоение профессии в сфере информационных технологий. • Проявляющий уважение к этнокультурному и конфессиональному многообразию народов, проживающих в Бурятии, как основе гражданского мира и межнационального согласия.
Патриотическое воспитание
• Демонстрирующий уважение к культурному и конфессиональному многообразию народов, терпимость и готовность к межкультурному диалогу. • Готовый к участию в социальном проектировании и преобразовательной деятельности на благо Республики Бурятия и Российской Федерации, осознающий значимость личного вклада в решение общественно значимых проблем. • Осознающий свою гражданскую идентичность на региональном и локальном уровнях, понимающий роль и значение Республики Бурятия как субъекта Российской Федерации.
Духовно-нравственное воспитание
• Способствующий сохранению национальной памяти, гордости за поступки предков, продолжению культурных традиций старших поколений, формированию уважения, толерантности, гуманистических ценностей. • Воспитанный на этнокультурных идеалах: гостеприимства, почитания старших, уважения к природе, культу материнства и семьи. • Актуализирующий познавательную потребность в субъектном постижении истории, культуры, искусства родного края и Отечества в постоянном сравнении – «диалоге культур» прошлого и настоящего; готовый к рефлексии и самопознанию, диалогическому общению со своим внутренним «Я». • Проявляющий инклюзивную культуру и толерантность, осознающий миссию техникума как регионального центра движения «Абилимпикс» и базовой профессиональной образовательной организации инклюзивного образования; готовый к профессиональной деятельности в разнообразном коллективе и созданию

безбарьерной среды на основе традиционных духовно-нравственных ценностей.
Эстетическое воспитание
• Знающий и почитающий культуру и традиции Республики Бурятия и Отечества. • Развивающий навыки создания цифрового контента (в рамках осваиваемого направления) для популяризации культурного наследия и природной красоты региона.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия.
• Стремящийся к гармоничному развитию, осознанно выполняющий правила здорового образа жизни и поведения, безопасного для человека и окружающей среды (в том числе сетевой). • Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях, развивающий стрессоустойчивость и эмоциональный интеллект, необходимые для работы в сфере IT-технологий. • Проявляющий инклюзивную культуру физического воспитания, готовый к участию в инклюзивных спортивных мероприятиях через добровольческую деятельность в рамках движения «Абилимпикс» • Освоение практик эмоциональной поддержки и психологического сопровождения обучающихся с инвалидностью в образовательном пространстве техникума
Профессионально-трудовое воспитание
• Стремящийся к командной, социально значимой деятельности, формированию отношений ответственной зависимости, социальных компетенций, умений взаимодействовать, планировать, распределять деятельность. • Способный регулировать свою профессиональную нагрузку с целью качественного решения профессиональных задач, связанных с воспитанием и развитием личности. • Включённый в профессиональные сетевые сообщества, готовый к инновационной деятельности, обмену опытом, профессиональному наставничеству. • Стремящийся к активной жизнедеятельности в социальной практике путём освоения форм социальных практик: работа с информацией, проектная деятельность, исследовательская деятельность, культурологическая практика, социально-правовая практика, творческая деятельность, социальное проектирование, управленческая практика.
Экологическое воспитание
• Воспринимающий природу как ценность, обладающий чувством меры и экологической целесообразности, рачительно и бережно относящийся к природным ресурсам

Республики Бурятия, Российской Федерации и мировым природным ресурсам, ограничивая свои потребности. • Готовый к применению «зелёных» IT-технологий и принципов бережливого производства для решения экологических задач региона.
Ценности научного познания
• Готовый к непрерывному самообразованию (в том числе с использованием ресурсов сетевой образовательной среды) и профессионально-личностному саморазвитию в условиях неопределённости и высокой динамики перемен. • Принимающий процессы цифровой трансформации и становления сетевого общества; владеющий современными средствами поиска, анализа и интерпретации информации, способный отличать достоверные знания от фейков. • Мотивированный к участию в региональных, всероссийских и международных конкурсах, олимпиадах и чемпионатах («Профессионалы», «Абилимпикс»), представляя и прославляя свой техникум и республику.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (ГБПОУ «БРИЭТ») является одним из ведущих учреждений среднего профессионального образования Республики Бурятия в сфере информационных технологий.

Миссия техникума: создание образовательной среды, ориентированной на качественное среднее профессиональное образование, воспитание гражданина России.

Модель выпускника. Анализ изменений тенденций внешней среды и оценка перспектив показывают, что в сегодняшних реалиях ограниченность материальных, человеческих ресурсов и возможностей, необходимость оперативной реакции на запросы рынка, быстрого принятия гибких решений диктуют ряд задач при подготовке квалифицированных кадров. Выпускникам нужна сильная образовательная база, без которой невозможно работать по конкретной специальности, они должны обладать навыками самостоятельного получения знаний, цифровой грамотности и личностными качествами, особенно как стрессоустойчивость и умение работать в команде. Мы стремимся к тому, чтобы выпускник техникума не только смог эффективно выполнять поставленные задачи, но и был свободной личностью, ответственным человеком, занимающим активную жизненную позицию.

Концепция – «образование через всю жизнь». В этом контексте техникум рассматривается как мощный драйвер профессионального развития человека, способного полностью реализовывать свой потенциал, применять имеющиеся компетенции и осваивать новые.

Историческая справка ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

I. От строительного училища к профессиональному лицу (1971-2009 гг.)

№	Дата	Событие	Примечание
1.	20.05.1971 г.	– Официальное основание Городского профессионально-технического училища № 7 (ГПТУ № 7) в г. Улан-Удэ для обеспечения квалифицированными рабочими Бурятского управления строительства.	1971-1974 гг.
2.	1974 г.	– Преобразование в Среднее городское профессионально-техническое училище № 7 (СГПТУ № 7).	1974-1984 гг.

№	Дата	Событие	Примечание
3.	1984 г.	– Преобразование в Среднее профессионально-техническое училище № 7 (СПТУ № 7).	1984-1989 гг.
4.	1989 г.	– Преобразование в Профессионально-техническое училище № 7 (ПТУ № 7).	1989-2000 гг.
5.	05.12.2000 г.	– Переименование в Профессиональное училище № 7 (ПУ № 7).	2000-2005 гг.
6.	26.12.2005 г.	– Переименование в Профессиональный лицей № 7 (ПЛ № 7).	2005-2009 гг.

II. Становление техникума и развитие инфраструктуры (2006-2017 гг.)

№	Дата	Событие	Примечание
7.	01.01.2006 г.	– Открытие Центра профессионального становления и социальной реабилитации детей с ограниченными возможностями здоровья.	–
8.	2008 г.	– Создание филиала в селе Тунка Тункинского района.	–
9.	2009 г.	– Получение Сертификата соответствия ГОСТ Р ИСО 9001-2001.	–
10.	01.01.2010 г.	– Присвоение статуса Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (ГОУ СПО «БРИЭТ»).	2010-2012 гг.
11.	2010 г.	– Открытие Центра информационных технологий.	–
12.	2011-2013 гг.	– Организация региональной стажировочной площадки по социализации детей с нарушениями интеллекта.	–
13.	2012 г.	– Переименование в Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (ГБОУ СПО «БРИЭТ»).	2012-2015 гг.
14.	2015 г.	– Присвоение статуса Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» (ГБПОУ «БРИЭТ»).	–
15.	2017 г.	– Получение статуса Базовой профессиональной образовательной организации по инклюзивному профессиональному образованию.	–

III. Современный этап развития: инклюзия, цифровизация, чемпионатное движение
(2018 г. – настоящее время)

№	Дата	Событие	Примечание
16.	2018 г.	– Победа в конкурсе на предоставление гранта из федерального бюджета.	—
17.	2018 г.	– Открытие Центра цифровых компетенций.	—
18.	2018 г.	– Открытие Регионального центра развития движения «Абилимпикс» в Республике Бурятия.	—
19.	2018 г.	– Создание Методического центра по финансовой грамотности.	—
20.	2018 г.	– Создание Специализированных центров компетенций по направлениям: «Сетевое и системное администрирование», «Информационная безопасность», «IT-решения для бизнеса на платформе 1С: Предприятие 8».	—
21.	2019 г.	– Присуждение звания Лауреата Национального конкурса «Лучшие техникумы Российской Федерации – 2019».	—
22.	2020 г.	– Включение в Федеральный электронный реестр «Доска Почета России».	—
23.	2024 г.	– Признание победителем общественно-профессиональной премии России «Лидер СПО – 2023» в спецноминации «Самый активный колледж по развитию регионального движения «Абилимпикс».	—

ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» сегодня является одним из признанных лидеров в системе среднего профессионального образования Республики Бурятия в сфере информационных технологий, стратегической миссией которого является создание инновационно-развивающей образовательной среды, обеспечивающей высокое качество подготовки, социальную открытость, доступность и мобильность образования при подготовке конкурентоспособных специалистов соответствующего уровня, направления и профиля профессиональной деятельности с учётом современных потребностей личности, общества и государства, а также цифровой трансформации экономики региона.

Техникум в настоящее время осуществляет подготовку кадров по следующим специальностям и профессиям среднего профессионального образования:

09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов

09.02.06 Сетевое и системное администрирование

09.02.07 Информационные системы и программирование

09.02.12 Техническая эксплуатация и сопровождение информационных систем

09.02.13 Интеграция решений с применением технологий искусственного интеллекта

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

43.01.09 Повар, кондитер

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Социальные партнёры техникума и их роль в воспитательной системе. Техникум активно взаимодействует с социальными партнёрами в сфере информационных технологий, экономики и инклюзивного образования. В рамках деятельности техникума в статусе Базовой профессиональной образовательной организации, обеспечивающей функционирование региональной модели инклюзивного профессионального образования, и Регионального центра развития движения «Абилимпикс» в Республике Бурятия развивается сотрудничество со всеми государственными учреждениями, ведомствами, общественными организациями по делам инвалидов.

Партнёрство с работодателями обеспечивает практическое обучение студентов и последующее трудоустройство выпускников. Информация о предприятиях-партнёрах размещена на сайте в разделе «Центр содействия трудоустройству» https://briet.buryatschool.ru/?section_id=165.

Заинтересованные стороны	Основные ожидания и потребности
ПОО	Подготовка востребованных кадров за счет современной материально-технической базы. Выполнение контрольных цифр приема. Обеспечение трудоустройства выпускников
Работодатели	Подготовка квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена с востребованным набором профессиональных и общих компетенций. Обеспечение предприятий необходимым количеством рабочих и специалистов
Обучающиеся	Получение востребованной профессии или специальности, успешное трудоустройство после окончания ПОО
Общество	Члены общества с активной гражданской позицией, ориентированные на производительный труд, способные к саморазвитию и самореализации

Общеобразовательные школы	Ранняя профориентация и профессиональное самоопределение учащихся
Учебные заведения	Создание условий для непрерывного профессионального образования выпускников

Особенности реализации воспитательного процесса в ГБПОУ «БРИЭТ». Все обучающиеся включены во внеурочную деятельность. Формами массового характера являются социально значимые дела, трудовые акции, физкультурно-спортивные мероприятия, встречи с интересными людьми, экскурсии, праздники. Групповые формы: студенческий спортивный клуб «Айтишник», военно-патриотический клуб «Одон», танцевальный коллектив «MIX'UP DANCE», Центр информатизации и коммуникаций, Клуб настольных игр, медиацентр «Объектив», добровольческий центр «Абилимпикс - Бурятия» и другие. Индивидуальная форма представлена проектной деятельностью, обязательной для всех студентов.

В техникуме реализуются дополнительные общеразвивающие программы для студентов естественнонаучной, технической, физкультурно-спортивной, художественной, туристско-краеведческой, социально-педагогической направленности. Образовательный процесс по ДОП осуществляется в объединениях по интересам.

В рамках деятельности техникума в статусе Базовой профессиональной образовательной организации, обеспечивающей функционирование региональной модели инклюзивного профессионального образования, Регионального центра развития движения «Абилимпикс» в Республике Бурятия развивается сотрудничество со всеми государственными учреждениями, ведомствами, общественными организациями по делам инвалидов.

Студенты защищают честь техникума на олимпиадах, конкурсах, фестивалях, семинарах, конференциях различной направленности и уровней. В эти формы работы, способствующие развитию талантов и демонстрирующие способности, в среднем ежегодно вовлечены более 30% студентов. В 2023 году команда БРИЭТ стала победителем Всероссийского конкурса «Команда Первых» в номинации «Эмоциональный интеллект» в г. Нижний Новгород. В 2024 году студенты техникума в составе сборной команды Бурятии заняли третье место на чемпионате России по лазерному бою. В 2025 году 3 место во Всероссийской военно-патриотической игры "Зарница 2.0" проходившей в г. Волгоград.

Бурятский республиканский информационно-экономический техникум – активный участник чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» и «Абилимпикс». На протяжении многих лет удерживает пальму первенства по

результативности участия в региональных чемпионатах по компетенциям «Сетевое и системное администрирование», «Сборка и разборка электронного оборудования», есть победы на финалах национальных чемпионатов «Абилимпикс». Неоднократно становились победителями и призерами по компетенциям «Веб-технологии», «Разработка компьютерных игр и мультимедийных приложений», «Поварское дело», «Малярное дело», «Мастер ОЦИ», «Обработка текста», «Веб-дизайн», «Экономика и бухгалтерский учёт», «Фотограф», «Документационное обеспечение управления и архивоведение», «Кондитерское дело».

Среди основных достижений техникума за последние 3 года:

- Диплом общественно-профессиональной премии «Лидер СПО-2023» в специальной номинации «Самый активный колледж по развитию регионального движения «Абилимпикс», учрежденный Союзом директоров организаций среднего профессионального образования России и Институтом развития профессионального образования России;
- специальный приз «Лучшая профессиональная образовательная в области реализации молодежной политики Республики Бурятия» (2024 год);

Вся информация о достижениях техникума, студентов и их наставников размещается в новостных постах, разделах официального сайта «Наши достижения»: https://briet.buryatschool.ru/?section_id=22 и «Наша гордость»: https://briet.buryatschool.ru/?section_id=30, а также на странице техникума в ВКонтakte: <https://vk.com/gbpoubriet?from=search>.

Техникум имеет свой Устав, логотип.

Для реализации образовательных программ в техникуме созданы условия, соответствующие лицензионным требованиям ведения образовательной деятельности. Информация о социально-бытовых условиях, учебных кабинетах, перечне оборудования размещена на сайте в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса»: <https://briet.buryatschool.ru/sveden/objects>, а также в разделе «Комфортные условия»: https://briet.buryatschool.ru/?section_id=169.

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

Система воспитательной деятельности техникума представлена на сайте техникума <https://briet.buryatschool.ru/>, официальных страницах техникума в социальных сетях <https://vk.com/gbpoubriet>

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

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности представлены по модулям. В модуле описаны виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках определенного направления деятельности в школе. Каждый из модулей обладает воспитательным потенциалом с особыми условиями, средствами, возможностями воспитания.

Воспитательная работа техникума представлена в рамках основных (инвариативных – модули 1-10 и вариативных – модули 11, 12) модулей:

№	Наименование модуля	Реализация воспитательного потенциала
1.	«Образовательная деятельность»	— использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания; — привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки

		личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям; — использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях; — инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности; — реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству; — организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов
2.	«Кураторство»	— организация социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором; — сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.; — организация 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.
3.	«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)
4.	«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, памяtnыми 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.)
5.	«Организация предметно-пространственной среды»	— организацию в доступных для обучающихся и посетителей местах музейновыставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности; — размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества; — размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта; — организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка,

		информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели); — оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания; — размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы; — размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации; — размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения; — создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена; — оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха; — совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно, так и в торжественных ситуациях; — разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах,
--	--	---

		традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.
6.	«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.
7.	«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.
8.	«Профилактика и безопасность»	— организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности; — вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культы, субкультуры, группы в

		социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.); — сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями; организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска; — организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению; — поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.
9.	«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
10.	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»	— участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.; — циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.); — экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы; — организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий; — использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной

		деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования; — консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; – проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.
11.	Студенческие объединения	— организация и поддержка деятельности студенческих объединений; — вовлечение обучающихся в регулярные занятия в кружках, секциях, клубах по интересам; — проведение на базе объединений тематических мероприятий, лекций, бесед, киноклубов, мастер-классов, направленных на гражданско-патриотическое, духовно-нравственное, эстетическое и физическое воспитание (уроки мужества, исторические кинопоказы, встречи с ветеранами, спортивные турниры, фестивали, конкурсы талантов); — привлечение членов студенческих объединений к организации и проведению общетехникумовских и городских мероприятий; — поощрение активности и инициативности участников объединений, в том числе через публичное признание на торжественных мероприятиях, размещение информации о достижениях на стендах и в соцсетях, рекомендации для поощрения по результатам отчетного периода; — организация экскурсий, выездных сборов, посещений музеев, выставок, театров, форумов, в том числе совместно с социальными партнёрами; — создание условий для самореализации обучающихся с разными потребностями, включая инвалидов и лиц с ОВЗ,

		через адаптированные формы участия в объединениях
12.	Семьеведение	— формирование у обучающихся осознанного и ответственного отношения к созданию семьи, браку, родительству как важнейшим ценностям российского общества; — организация тематических классных часов и внеурочных мероприятий, посвященных семейным традициям, распределению семейных ролей, психологии семейных отношений, правовым основам брака и семьи; — привлечение к проведению бесед представителей традиционных религий с учётом этнокультурного многообразия Республики Бурятия; — проведение творческих конкурсов, проектов, мероприятий, направленных на формирование практических навыков семейной жизни; — организация взаимодействия с родителями: тематические родительские собрания о роли семейных ценностей в воспитании, совместные праздничные мероприятия ко Дню матери, Дню отца, Дню семьи, любви и верности; — использование воспитательного потенциала памятных дат и праздников (День матери, День отца, День дочери, День сыновей, Международный день семьи) для укрепления уважительного отношения к членам семьи, старшему поколению; — включение в содержание модуля этнокультурного компонента: изучение семейных традиций народов Бурятии (почитание старших, гостеприимство, культ материнства), проведение круглых столов и выставок; — формирование у обучающихся понимания ценности ответственного родительства, инклюзивной культуры в будущей семейной жизни через знакомство с практиками воспитания детей с особыми потребностями; — поддержка студенческих инициатив, направленных на популяризацию традиционных семейных ценностей в студенческой среде.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

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

Воспитательные мероприятия (в том числе, виртуальные экскурсии, семинары и т.п.) проводятся с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронной информационно-образовательной среде техникума и к электронным ресурсам.

3.1. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Наименование должности	Кол-во штатных единиц	Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса
Директор техникума	1	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации
Заместитель директора	1	Разрабатывает стратегию развития техникума
Заведующий отделом воспитательной работы	1	Курирует воспитательную работу в образовательной организации Координирует деятельность по реализации Программы воспитания
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями	1	Взаимодействие с детскими общественными организациями, создание благоприятной воспитательной среды и сопровождение детских инициатив, развитие Совета Первых. Реализация планов воспитательной работы
Методист	1	Методическое сопровождение
Социальный педагог	1	Социальная помощь и поддержка обучающихся
Педагог-психолог	1	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса
Педагог-организатор	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции. Реализация

		планов воспитательной работы
Преподаватель	34	Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии
Классный руководитель учебной группы	32	Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции
Педагог БЖ	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции. Реализация планов воспитательной работы
Руководитель физического воспитания	1	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции. Реализация планов воспитательной работы
Педагог дополнительного образования	1	Реализация воспитательной составляющей
Заведующий библиотекой	1	Реализация воспитательной составляющей. Реализация планов воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники техникума, так и иные лица, обеспечивающие прохождения производственных практик, подготовку к чемпионатам ПРОФЕССИОНАЛЫ, АБИЛИМПИКС, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

В техникуме организована работа по повышению квалификации педагогических работников в сфере воспитания, психолого-педагогического сопровождения обучающихся, в том числе с ОВЗ. Педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по программам, связанным с организацией воспитательной деятельности, инклюзивным образованием, профилактикой деструктивного поведения, развитием эмоционального интеллекта и стрессоустойчивости обучающихся.

К воспитательной деятельности привлекаются специалисты других организаций и социальные партнёры: представители предприятий и организаций (работодатели), участвующие в проведении мастер-классов, профориентационных мероприятий и производственных практик; успешные выпускники техникума, выступающие в качестве положительного примера для подражания в профессиональной среде; медийные личности

и общественные деятели, принимающие участие в «Классных встречах» и «Уроках мужества»; представители учреждений культуры и спорта, молодежные организации способствующие эстетическому и физическому воспитанию обучающихся, развитию лидерских качеств, добровольческих инициатив и социальной активности; представители органов системы профилактики, участвующие в профилактической работе; представители общественных организаций по делам инвалидов, обеспечивающие развитие инклюзивной культуры в рамках деятельности техникума как Регионального центра движения «Абилимпикс»; а также представители традиционных религий с учётом этнокультурного многообразия Республики Бурятия, участвующие в духовно-нравственном воспитании обучающихся.

Категория партнёров	Функции в воспитательном процессе
Представители предприятий и организаций (работодатели)	Проведение мастер-классов, профориентационных мероприятий, производственных практик
Успешные выпускники техникума	Положительный пример для подражания в профессиональной среде
Медийные личности и общественные деятели	Участие в «Классных встречах» и «Уроках мужества»
Представители учреждений культуры и спорта, молодёжных организаций	Эстетическое и физическое воспитание, развитие лидерских качеств, добровольчества и социальной активности
Представители органов системы профилактики	Профилактическая работа
Представители общественных организаций по делам инвалидов	Развитие инклюзивной культуры в рамках деятельности Регионального центра «Абилимпикс»
Представители традиционных религий	Духовно-нравственное воспитание с учётом этнокультурного многообразия

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, а также с учетом сложившихся в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» традиций воспитательной работы, имеющихся ресурсов и специфики деятельности техникума.

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности в ГБПОУ «БРИЭТ» включает следующие локальные нормативные документы:

1. Устав ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»,
2. Правила внутреннего распорядка для обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ», П№032-2026;
3. Положение о нормах профессиональной этики педагогических работников ГБПОУ «БРИЭТ», П№078-2026;
4. Положение о классном руководстве в учебной группе,
5. Положение о порядке перевода, перехода обучающегося с платного обучения на бесплатное обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ», П№038-2026;
6. Положение о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений в ГБПОУ «БРИЭТ»,
7. Положение о Совете профилактики ГБПОУ «БРИЭТ», П№049-2026;
8. Положение о защите персональных данных обучающихся и работников ГБПОУ «БРИЭТ»,
9. Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ «БРИЭТ», П№12-2026
10. Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающимся ГБПОУ «БРИЭТ», П№079-2026;
11. Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между техникумом, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся при получении среднего профессионального образования в ГБПОУ «БРИЭТ», П№123-2026;
12. Положение о службе примирения (медиации) ГБПОУ «БРИЭТ», П№120-2025,
13. Положение о выявлении и учете несовершеннолетних, длительно (систематически) не посещающих по неуважительным причинам учебные занятия обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ», П№121-2025
14. Положение о молодежном медицентре «Объектив» ГБПОУ «БРИЭТ», П№111-2023
15. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ», ПСМК001-2019, с изм. от 15.09.2023г.;
16. Положение о конкурсах «Лучшая учебная группа» и «Студент года» в ГБПОУ «БРИЭТ», П№043-2019
17. Положение об организации и проведении внеаудиторных мероприятий в ГБПОУ «БРИЭТ», П№045-2019
18. Положение о работе кружков, клубов, проектных групп, спортивных секций в ГБПОУ «БРИЭТ», П№046-2019
19. Положение о старосте группы в ГБПОУ «БРИЭТ», П№048-2019
20. Положение о Студенческом совете ГБПОУ «БРИЭТ», П№059-2020;

21. Положение о действиях сотрудников по профилактике суицидального поведения обучающихся ГБПОУ «БРИЭТ», П№074-2020;
22. Положение о психолого-педагогическом сопровождении образовательного процесса в ГБПОУ «БРИЭТ», П№086-2020;
23. Программа развития ГБПОУ «БРИЭТ» на 2025-2031 годы.

3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в контексте реализации образовательной программы. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и Приказом Минпросвещения России от 31.03.2025 № 253 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере общего, среднего профессионального образования и соответствующего дополнительного профессионального образования, профессионального обучения, дополнительного образования детей и взрослых, организации отдыха и оздоровления детей, а также оказания им при этом необходимой помощи», в техникуме обеспечивается реализация следующих специальных условий:

- специальные образовательные программы и методы обучения и воспитания;
- специальные технические средства обучения;
- доступная (безбарьерная) среда;
- социально-психологическое сопровождение;
- индивидуальные и групповые занятия.

Для реализации образовательных программ в техникуме созданы условия, соответствующие лицензионным требованиям ведения образовательной деятельности. Информация о социально-бытовых условиях, учебных кабинетах, перечне оборудования размещена на сайте в подразделе «Материально-техническое обеспечение и оснащенность образовательного процесса»: <https://briet.buryatschool.ru/sveden/objects> , а также в разделе «Комфортные условия»: https://briet.buryatschool.ru/?section_id=169 .

Информационное обеспечение воспитательной работы с обучающимися с особыми

образовательными потребностями направлено на информирование о возможностях участия в социально значимой деятельности, дистанционное взаимодействие всех участников образовательных отношений, а также на информационную и методическую поддержку инклюзивных воспитательных практик. Являясь Базовой профессиональной образовательной организацией и Региональным центром развития движения «Абилимпикс» техникум активно развивает сотрудничество со всеми государственными учреждениями, ведомствами и общественными организациями по делам инвалидов. Обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ вовлекаются в деятельность добровольческого центра «Абилимпикс — Бурятия», спортивные и творческие объединения, чемпионатное движение «Профессионалы» и «Абилимпикс».

Особыми задачами воспитания обучающихся с особыми образовательными потребностями являются:

- налаживание эмоционально-положительного взаимодействия с окружающими для их успешной социальной адаптации и интеграции в общеобразовательном учреждении;
- 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;
- обеспечение психолого-педагогической поддержки семей обучающихся, содействие повышению уровня их педагогической, психологической, социальной компетентности.

В рамках реализации данных задач техникум руководствуется лучшими практиками инклюзивного образования, апробированными в чемпионатном движении «Абилимпикс», а также использует сетевые формы взаимодействия с образовательными организациями и социальными партнерами для обмена опытом в области создания благоприятной образовательной среды для всех обучающихся.

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.

Принципы поощрения:

- публичность поощрения – информирование всех обучающихся о награждении,

проведении процедуры награждения в присутствии значительного числа обучающихся;

- прозрачности правил поощрения;
- сочетание индивидуального и коллективного поощрения;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности

- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

Формы фиксации достижений обучающихся: сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.;

3.5. Анализ воспитательного процесса

Оценка результатов реализации рабочей программы осуществляется в двух направлениях:

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

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по вопросам: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу?

Анализ воспитательного процесса проводится заведующим отделом воспитательной работы на основании следующих документов:

- отчётов классных руководителей о выполненной работе за полугодие и учебный год (включающих анализ работы и задачи на следующий учебный год);
- отчётов специалистов отдела воспитательной работы (советника директора по воспитанию, руководителя физического воспитания, социального педагога, педагога-психолога, заведующего библиотекой, педагога-организатора) за полугодие и учебный год.

Итогом анализа является перечень выявленных проблем, над решением которых

предстоит работать педагогическому коллективу. Результаты оформляются в виде сводного отчёта, составляемого заведующим отделом воспитательной работы в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом или иным коллегиальным органом управления.

Показатели внутренней оценки качества условий, созданных для воспитания обучающихся, и эффективности реализации рабочей программы воспитания отражены в таблице 1.

Для системной оценки используются следующие критерии:

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы

№	Критерий	Показатели	Оценка
1	Охват воспитательными мероприятиями	– Количество мероприятий по каждому направлению воспитания; – Доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях (в %); – Активность учебных групп и курсов.	– Анализ журнала учёта мероприятий и календарного плана; – Статистический отчёт классных руководителей (накопительная ведомость); – Рейтинг активности групп (по итогам полугодия/года).
2	Качество организации мероприятий	– Соответствие мероприятий целям и задачам программы воспитания; – Наличие обратной связи от обучающихся и педагогов (анкетирование, опросы); – Наличие методических разработок и сценариев мероприятий.	– Экспертная оценка (зав. ОВР, советник) на основе анализа планов; – Анонимное анкетирование / опрос участников; – Проверка методической папки педагога-организатора, классных руководителей.

№	Критерий	Показатели	Оценка
3	Уровень студенческой активности	– Участие в органах студенческого самоуправления, волонтерской деятельности, творческих и спортивных объединениях, охват, %; – Количество студенческих инициатив, реализованных в течение года.	– Отчёты руководителей объединений, журналы посещаемости; – Протоколы заседаний Студенческого совета, реестр проектов; – Анкетирование обучающихся о занятости во внеурочной деятельности.
4	Духовно-нравственное и гражданско-патриотическое развитие	– Участие в патриотических акциях, проектах, «Разговорах о важном», тематических классных часах; – Результаты мониторинга ценностных ориентаций обучающихся; – Активность военно-патриотического клуба «Одон».	– Отчёт советника директора, классных руководителей, педагога-организатора; – Анкетирование (например, методика «Ценностные ориентации» Шварца); – Журнал учёта и план работы ВПК «Одон», количество проведённых им мероприятий.
5	Профессиональное и трудовое воспитание	– Участие в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, чемпионатах «Абилимпикс», «Профессионалы», охват, %; – Количество студентов, вовлечённых в проектную и исследовательскую деятельность, охват, %;	– Отчёты председателей ЦК, руководителя ЦИО, ответственных за чемпионаты; – Реестры участников и призёров, портфолио достижений; – Данные Центра содействия

№	Критерий	Показатели	Оценка
		– Количество выпускников, трудоустроенных по специальности, %	трудоустройству (мониторинг выпуска).
6	Спортивно-оздоровительная активность	– Участие в спортивных соревнованиях, спартакиадах, сдача норм ГТО, охват, %; – Количество мероприятий, направленных на пропаганду здорового образа жизни; – Динамика вовлечённости в работу студенческого спортивного клуба «Айтишник».	– Отчёт руководителя физического воспитания, ССК «Айтишник»; – Журналы сдачи норм ГТО, протоколы соревнований; – Сравнительный анализ охвата по полугодиям / году
7	Социально-психологическое сопровождение	– Динамика академической успеваемости и посещаемости; – Результаты работы по профилактике правонарушений, наркомании, экстремизма; - Анализ деятельности Совета профилактики; – Количество и анализ индивидуальных и групповых консультаций, проведённых педагогом-психологом и социальным педагогом - Отчет реализация ИПС и ИПР обучающихся «группы риска»	– Анализ журналов успеваемости и посещаемости (сводные данные); – Отчёт социального педагога и педагога-психолога (в том числе по тестированиям); – Протоколы заседаний Совета профилактики; – Журнал учёта консультаций, планы ИПС/ИПР с отметками о выполнении.
8	Развитие студенческого самоуправления	– Регулярность проведения заседаний Студенческого совета, анализ; – Количество реализованных	– Протоколы заседаний Студенческого совета, план работы;

№	Критерий	Показатели	Оценка
		студенческих инициатив и проектов; – Участие студентов в организации ключевых мероприятий техникума, охват, %.	– Портфолио реализованных проектов (фото, видео, посты); – Анализ распределения поручений среди студентов, опрос членов совета.
9	Взаимодействие с родителями и социальными партнёрами	– Количество проведённых родительских собраний, консультаций, совместных мероприятий и их анализ; – Количество заключённых соглашений с социальными партнёрами; – Участие работодателей в воспитательных и профессиональных мероприятиях.	– Протоколы родительских собраний, отчёты классных руководителей; – Реестр договоров о сотрудничестве; – Анализ планов совместных мероприятий
10	Информационное сопровождение	– Актуальность информации на официальном сайте и в социальных сетях; – Количество публикаций, освещающих воспитательные мероприятия; – Анализ работы медиацентра «Объектив» и студенческих медиа – Анализ деятельности студенческого радио «БРИЭТ FM»	– Мониторинг сайта и группы ВКонтакте; – Отчёт руководителя медиацентра и радио (количество материалов, охват); – Анализ востребованности публикуемого контента по активности подписчиков, просмотров

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**
на 2026-2027 учебный год

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	МОДУЛЬ 1. «ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»		
1.	Библиотечный урок «Знакомство с библиотекой»	Сентябрь	Заведующий библиотекой
2.	Проверка планов ВР классных руководителей	Сентябрь	Заведующий ОВР
3.	Посещение классных часов	Октябрь, Ноябрь, март, май	Заведующий ОВР, члены ШВР
4.	Участие в проекте «Без срока давности»	Ноябрь	Преподаватели литературы
5.	Мероприятия к Всемирному Дню молодежи	10 ноября	Советник по воспитанию
6.	Анализ посещения классных часов	Декабрь	Заведующий ОВР
7.	Неделя общеобразовательных дисциплин	Январь	Заведующий уч. частью, ЦК ОД
8.	Лекция о защите данных, доксинг	28.01	ЦК ИТ
9.	Предметная неделя информационных технологий	Февраль	Заведующий уч. частью, ЦК ИТ
10.	Контроль за посещаемостью учебных занятий, внешним видом студентов, соблюдением Правил поведения обучающихся	Постоянно	Заведующий ОВР, дежурные администраторы
11.	Контроль за дежурством учебной группы	Постоянно	Руководитель по безопасности образовательного процесса, дежурные администраторы
	МОДУЛЬ 2. «КУРАТОРСТВО»		
1.	Реализация проекта «Разговоры о	Еженедельно по	Классные руководители

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	важном»	понедельникам	
2.	Проведение тематических классных часов по утверждённым темам	Еженедельно	Классные руководители
3.	Проведение производственной зарядки «Зарядись на позитив!»	В течение года	Руководитель ФВ, классные руководители
4.	Индивидуальная социально-педагогическая работа с льготными категориями студентов	Постоянно	Заведующий ОВР, соц.педагог
5.	Консультации для классных руководителей по вопросам воспитания и взаимоотношений с детьми	Весь период	Социальный педагог, педагог-психолог, заведующий ОВР
6.	Формирование социального паспорта техникума и учебных групп	Сентябрь	Заведующий ОВР, социальный педагог
7.	Родительские собрания для студентов 1 курса	Сентябрь	Зам. директора, заведующий ОВР, классные руководители
8.	Информирование, организация занятости обучающихся учебной группы во внеурочной деятельности техникума	Сентябрь - октябрь	Классные руководители
9.	Атлас мероприятий (новые, нестандартные формы классных часов и мероприятий)	Ноябрь	Заведующий ОВР, методист
10.	Методический практикум «Новые воспитательные технологии и возможность их внедрения в воспитательный процесс»	Январь	Заведующий ОВР
11.	Общетехникумовское родительское собрание по итогам 1-го полугодия	Февраль	Заведующий ОВР
12.	Круглый стол «Подведение итогов воспитательной работы»	Конец мая-начало июня	Заведующий ОВР

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
13.	Проведение комплексных профилактических осмотров	Сентябрь, январь	Педагог-психолог, медицинский работник
14.	Проведение мероприятий в рамках профилактики суицидального поведения	В течение года	Педагог-психолог, классные руководители, советник по воспитанию, заведующий ОВР
15.	Мониторинг психологического микроклимата и организация работы по формированию социально-психологического климата в учебных группах	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, воспитатели общежития
МОДУЛЬ 3. «НАСТАВНИЧЕСТВО»			
1.	Консультации для индивидуальной работы с обучающимися	Еженедельно	Социальный педагог, педагог-психолог
2.	Работа по соц.-псих. профилактике с педагогами-предметниками	В течение года	Заведующий ОВР
3.	Формирование базы наставников и наставляемых	Сентябрь	Социальный педагог, классные руководители
4.	Реализация программы наставничества «Студенческая лига лекторов»: подготовка студентов-лекторов, выступления перед сверстниками	В течение года	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор
5.	Наставничество молодых классных руководителей, специалистов отдела воспитательной работы	В течение года	Опытные педагоги, заведующий ОВР
6.	Участие в реализации регионального проекта «Старший брат»	В течение года	Советник, педагог-организатор, социальный педагог, классные руководители
7.	Определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации наставляемого	Сентябрь	Заведующий ОВР, педагог-психолог

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
8.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	В течение года	Педагог-психолог, социальный педагог, наставники
9.	Психологическая поддержка: тренинги личностного роста, коммуникативные тренинги, индивидуальные консультации	В течение года	Педагог-психолог
10.	Проведение консультаций и анализ сложных случаев психолого-педагогического сопровождения обучающихся в Тункинском филиале	Ежеквартально	Педагог-психолог, социальный педагог
11.	Выездные совещания и рабочие визиты в Тункинский филиал для координации воспитательной работы, анализа текущей ситуации и оказания консультационно-методической поддержки.	Ежеквартально	Директор, зам. директора, руководители подразделений, социальный педагог, педагог-психолог
12.	Профессиональное наставничество: индивидуальная подготовка к чемпионатам «Профессионалы», «Абилимпикс», конкурсам профессионального мастерства, научно-практическим конференциям преподавателями-наставниками	В течение года	Преподаватели-наставники
13.	Привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт: организация «Классных встреч» с успешными выпускниками, специалистами, медийными личностями, Героями	Ноябрь, Март	Советник, педагог-организатор

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	России, проведение «Уроков мужества», встречи профориентационной направленности, с ветеранами педагогического труда		
	МОДУЛЬ 4. «ОСНОВНЫЕ ВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ»		
1.	Торжественная линейка посвященная Дню знаний, классные часы	01.09	Заведующий ОВР, педагог-организатор, классные руководители
2.	День тестировщика в России	09.09	ЦК ИТ
3.	День программиста в России	13.09	ЦК ИТ
4.	День интернета в России	30.09	ЦК ИТ
5.	Мероприятие «Мы – против терроризма!»	Сентябрь	Педагог-организатор
6.	Конкурс талантов «Это моё хобби»	Сентябрь	Педагог-организатор, студ.совет
7.	Анкетирование первокурсников «Я талантлив»	Сентябрь	Педагог-организатор, советник, студ.совет
8.	Фотоконкурс «Мисс осень»	Сентябрь	Педагог-организатор
9.	День Алдара. День памяти Героя России Алдара Цыденжапова	Сентябрь	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор
10.	День пожилых людей «У истоков традиций»	01.10	Заведующий ОВР, педагог-организатор
11.	День СПО	Октябрь	Педагог-организатор, студ.совет
12.	Посвящение в студенты	Октябрь	Педагог-организатор, студ.совет
13.	День народного единства	04.11	Заведующий ОВР, педагог-организатор, советник
14.	День Игора. День памяти	12.11	Классные руководители,

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	выпускника Игоря Унагаева		советник, педагог-организатор
15.	Тематические мероприятия ко Дню толерантности	16.11	Советник, классные руководители, Студ.совет
16.	День матери	Ноябрь	Педагог-организатор, студ.совет, классные руководители
17.	Правовая игра «Ключ к сокровищам права» (ко Дню Конституции)	Ноябрь	Заведующий библиотекой
18.	Международный день защиты информации,	30 ноября	ЦК ИТ
19.	День информатики в России,	4 декабря	ЦК ИТ
20.	Творческий конкурс – создание IT-мемов и комиксов	02.12, 03.12	Педагог-организатор, студенческий совет
21.	День Героев Отечества (квест «Герои России»)	09.12	Преподаватель БЖ, советник, педагог-организатор
22.	Онлайн-мероприятие «Пропавших без вести откроем имена!»	Декабрь	Заведующий библиотекой
23.	День Конституции РФ (оформление стенда)	12.12	Педагог-организатор, студ.совет
24.	Правовой квест «Код конституции» (ко Дню Конституции РФ)	Декабрь	Заведующий библиотекой
25.	Заккрытие Года защитника Отечества	Декабрь	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор
26.	День студента	Январь	Педагог-организатор, студ.совет
27.	Открытие тематического года	Февраль	Заведующий ОВР,

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
			советник, педагог-организатор
28.	Сагаалган 2026	Февраль	Педагог-организатор, студ.совет, советник
29.	Масленица «Ой блины, мои блины»	Февраль	Педагог-организатор, студ.совет, советник
30.	Акция «Армейский чемоданчик» - История военных ИТ технологий	Февраль	Педагог-организатор, классные руководители, студсовет
31.	День компьютерщика	14.02 (провести 12.02)	ЦК ИТ
32.	Всемирный день управления информацией	16.02	ЦК ИТ
33.	Информационный час. День молодого избирателя (третье воскресенье февраля)	Февраль	Зав.библиотекой
34.	Творческий конкурс «Мистер и Мисс БРИЭТ»	Март	Педагог-организатор, студ.совет
35.	Посещение театров г. Улан-Удэ (ко Всемирному Дню театра)	Март	Классные руководители
36.	День воссоединения Крыма с Россией	18.03	Классные руководители
37.	Международный день интернета	04.04 (провести 02.04)	ЦК ИТ
38.	Студенческая весна	Апрель	Заведующий ОВР, педагог-организатор, классные руководители
39.	Международная акция «Диктант Победы»	Апрель	Преподаватель истории, классные руководители
40.	День Победы. Участие в акциях «Георгиевская лента», «Окна Победы», «Бессмертный полк»	Май	Педагог-организатор, студ.совет, классные руководители

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
41.	День памяти и скорби (митинг)	22.06	Заведующий ОВР, педагог-организатор, преподаватель БЖ
42.	День молодежи России (онлайн-квест)	27.06	Педагог-организатор, студ.совет
43.	День системного администратора	28.07	ЦК ИТ
44.	День Государственного флага РФ (онлайн)	22.08	Педагог-организатор, студ.совет
45.	День воинской славы России (Курская битва) (онлайн)	23.08	Советник, студ.совет
46.	День семьи, любви и верности (онлайн)	08.07	Педагог-организатор, студ.совет
47.	Экологический десант, субботники	Октябрь Апрель	Заведующий ОВР, Заведующий хоз. частью
48.	Уборка закрепленных кабинетов	В течение года	Заведующий ОВР
49.	Работа по плану Совета директоров ПОО Республики Бурятия	В течение года	Педагог-организатор
50.	Участие во Всероссийских проектах, акциях, форумах	В течение года	Педагог-организатор, советник
МОДУЛЬ 5. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДМЕТНО-ПРОСТРАНСТВЕННОЙ СРЕДЫ»			
1.	Деятельность Радио «БРИЭТ FM»	Февраль, Март, Апрель, Май, Июнь	Руководитель радио
2.	Размещение информации для родителей и обучающихся на стендах и сайте	В течение года	Заведующий ОВР, рук. по безопасности, советник, педагог-организатор
3.	Выпуск тематических профилактических буклетов, листовок, виртуальных плакатов	В течение года	Медиацентр «Объектив», советник
4.	Оформление стендов и плакатов	Сентябрь	Педагог-организатор,

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	(сетевая безопасность, ЗОЖ, антитерроризм, государственная символика)		советник
5.	Книжная выставка «Мир энциклопедий»	Сентябрь	Заведующий библиотекой
6.	Книжная выставка «Новые территории»	23-30.09	Заведующий библиотекой
7.	Выставки творческих работ студентов «Территория творчества»	Октябрь, Апрель	Педагог-организатор
8.	Книжно-журнальная выставка ко Всемирному дню без табака	Май	Заведующий библиотекой, классные руководители
9.	Деятельность досугового центра	В течение года	Советник, студсовет
10.	Трансляция гимна России по понедельникам, работа радио «БРИЭТ FM»	В течение года	Руководитель радио
11.	Контроль за состоянием наглядной информации и тематических стендов	Постоянно	Заведующий ОВР
	МОДУЛЬ 6. «ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С РОДИТЕЛЯМИ»		
1.	Общетехникумовское родительское собрание, родительские собрания в учебных группах для студентов 1 курса	Сентябрь	Зам. директора, Заведующий ОВР, классные руководители
2.	Формирование социального паспорта техникума, учебных групп	Сентябрь	Социальный педагог, классные руководители
3.	Проведение мероприятий в целях популяризации семейных ценностей	В течение года	Заведующий ОВР, Советник по воспитанию, классные руководители
4.	Организация непрерывного информационного сопровождения родителей по вопросам воспитания и их законной ответственности с	В течение года	Соц. педагог, психолог, инспектор КДН, куратор службы медиации

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	использованием цифровых платформ: размещение материалов на сайте, публикации в сообществе ВК и рассылки в родительских чатах		
5.	Общетехникумовское родительское собрание по итогам 1-го полугодия	Февраль	Заведующий ОВР
6.	Консультации для родителей (законных представителей) по вопросам воспитания и взаимоотношений с детьми	Весь период	Классные руководители, Соц.-псих. служба
7.	Опрос родительской общественности для оценки качества образовательных услуг	Ноябрь-декабрь, май-июнь	Заведующий ОВР, методист
8.	Привлечение родителей к участию в совместных мероприятиях	В течение года	Классные руководители, педагог-организатор
	МОДУЛЬ 7. «САМОУПРАВЛЕНИЕ»		
1.	Формирование основного состава студенческого Совета техникума, актива учебных групп	Сентябрь	Советник по воспитанию
2.	Организация работы первичного отделения РДДМ «Движение Первых»	В течение года	Советник по воспитанию
3.	Выборы в Совет общежития	Сентябрь	Воспитатель
4.	Семинар «Организация работы по формированию ученического самоуправления, поддержке и развитию молодёжных инициатив»	Октябрь	Заведующий ОВР, Советник, Председатель студ.совета
5.	Акция Тема: «Всемирный день доброты» 13 ноября	Ноябрь	Студенческий Совет
6.	Заседания студенческого совета	Ежемесячно	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор, председатель студсовета

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
7.	День студенческого самоуправления	Апрель	Студ.совет
8.	Квест-игра «День защиты детей»	Июнь	Студ.совет
9.	Организация и проведение общетехникумовских, муниципальных, республиканских конкурсов, фестивалей, форумов, соревнований (добровольческое сопровождение)	В течение года	Советник по воспитанию
10.	Работа студенческой лиги лекторов	В течение года	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор, председатель студенческого Совета
11.	Деятельность Совета Первых в рамках «Движения Первых»	В течение года	Советник по воспитанию
12.	Участие студенческого актива в разработке и реализации планов воспитательной работы	В течение года	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор
13.	Организация и проведение мониторинга удовлетворенности обучающихся качеством организации деятельности студенческого Совета	В течение года	Советник по воспитанию
МОДУЛЬ 8. «ПРОФИЛАКТИКА И БЕЗОПАСНОСТЬ»			
1.	Утверждение плана работы ШВР на 2025-2026 учебный год, распределение обязанностей	27-28.08	Заведующий ОВР
2.	Формирование пакета нормативно-правовых документов и локальных актов, регламентирующих воспитательную деятельность	Сентябрь-октябрь	Заведующий ОВР, методист
3.	Обсуждение, утверждение и реализация Плана работы по: - профилактике профилактике буллинга, кибербуллинга и жестокого обращения среди обучающихся,	Сентябрь	Заведующий ОВР, соц. педагог, педагог-психолог

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	- профилактике суицидального поведения среди обучающихся; - профилактике наркомании, токсикомании, алкоголизма, табакокурения, употребления ПАВ, формирования навыков ЗОЖ; - профилактике противодействию распространения идеологии терроризма, экстремизма, ксенофобии и гармонизации межэтнических и межкультурных отношений; - ВСЕОБУЧУ		
4.	Социально-психологическое тестирование (организационно-подготовительный этап)	Сентябрь- до 15 октября	Заведующий ОВР, педагог-психолог, соц. педагог
5.	Проведение сверочных мероприятий с органами КДН	Сентябрь-октябрь для 1 курса, В течение года	Социальный педагог
6.	Диагностика личностных качеств обучающихся, состоящих на профилактических учетах	Сентябрь-октябрь	Педагог-психолог, соц. педагог
7.	Составление социального паспорта «группы риска», банка данных неблагополучных семей	до 25.09, до 22.01	Социальный педагог, педагог-психолог
8.	Месячник по Гражданской обороне	Сентябрь	Руководитель по безопасности
9.	Мероприятие «Мы – против терроризма!»	Сентябрь	Педагог-организатор
10.	Социально-психологическое тестирование (основной этап)	Октябрь	Заведующий ОВР, педагог-психолог, соц. педагог
11.	Месячник "Безопасность жизнедеятельности"	Октябрь	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
12.	Акция «День отказа от курения»	Октябрь	Педагог-организатор, студ.совет
13.	Проведение недели психологии	Ноябрь Апрель	Педагог-психолог
14.	Месячник по профилактике наркомании, алкоголизма и табакокурения	Ноябрь	Заведующий ОВР, соц. педагог, классные руководители
15.	Акция к Международному дню отказа от курения	20.11	Педагог-организатор, студ.совет
16.	Социально-психологическое тестирование (аналитический этап)	Ноябрь-декабрь	Заведующий ОВР, педагог-психолог, соц. педагог
17.	Всероссийская акция «СТОП ВИЧ/СПИД»	01.12	Студенческий совет
18.	Декада, посвященная Дню инвалидов (по отдельному плану)	Декабрь	Руководитель ЦИО, Заведующий ОВР, классные руководители
19.	Месячник "Военно-патриотическая и спортивно-оздоровительная работа"	Февраль	Заведующий ОВР, советник, педагог-организатор, рук. ФВ
20.	Экспресс-тестирование на немедицинское употребление наркотических средств	Февраль-март	Заведующий ОВР, классные руководители
21.	Учебный практикум «Здоровьесберегающие технологии в образовательном процессе»	Февраль	Заведующий ОВР, Руководитель ФВ
22.	Деятельность добровольческого Центра «Абилимпикс-Бурятия» в рамках проведения регионального чемпионата «Абилимпикс»,	Февраль-апрель	Руководитель ЦИО
23.	Военно-полевые сборы	Март	Преподаватель БЖ
24.	Месячник «Салют, Победа!»	С 20 апреля по 31 мая	Заведующий ОВР

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
25.	Подготовка зимней и летней занятости подростков	Ноябрь, Май	Социальный педагог
26.	Заседания Штаба воспитательной работы (ШВР)	Ежемесячно	Заведующий ОВР
27.	Отчет об организации профилактической работы, Результаты воспитательной работы,	По итогам полугодий	Заведующий ОВР
28.	Информационное сопровождение профилактической работы: размещение материалов на сайте, в соцсетях, рассылка в чатах	Постоянно	Заведующий ОВР, советник, социальный педагог, педагог-психолог
29.	Выявление детей, требующих особого внимания, постановка на профилактический учет	В течение года	Педагог-психолог, соц. педагог, инспектор КДН
30.	Сбор информации о детях, не посещающих занятия без уважительной причины (ВСЕОБУЧ)	ежемесячно (8 и 22 числа)	Социальный педагог
31.	Работа Совета профилактики и Службы примирения (медиации)	Ежемесячно	
32.	Проведение профилактических бесед	В течение года	Педагог-психолог, соц. педагог, инспектор КДН
33.	Беседы с врачом-наркологом, сотрудниками МВД, КДНиЗП, КДН	Ноябрь, февраль	Заведующий ОВР, соц. педагог, мед. работник
34.	Реализация ИПС и ИПР обучающихся «группы риска»	В течение года	Соц. педагог, педагог-психолог, классные руководители
35.	Работа студенческого радио «БРИЭТ FM» (тематические эфиры по профилактической направленности)	Ноябрь - май	Руководитель радио
36.	Профилактические классные часы по ключевым направлениям воспитания	В течение года	Классные руководители

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
37.	Обучение в Центре военно-спортивной подготовки и патриотического воспитания «Воин»	В течение года	Преподаватель ОБиЗР
38.	Деятельность военно-патриотического клуба «Одон»	Постоянно	Преподаватель ОБиЗР
МОДУЛЬ 9. «СОЦИАЛЬНОЕ ПАРТНЕРСТВО»			
1.	Ярмарка вакансий	Апрель 2026	Центр содействия трудоустройству
2.	Встречи с профессионалами, ветеранами труда, выпускниками	Октябрь, Март	Заведующий ОВР, классные руководители, советник
3.	Участие в региональных и всероссийских проектах с социальными партнерами (Молодежный центр РБ, Центр «Воин»)	В течение года	Советник, педагог-организатор, преподаватель ОБиЗР
4.	Мероприятия по взаимодействию с «Движением Первых»	В течение года	Советник директора по воспитанию
5.	Организация взаимодействия с социальными партнёрами, заключение соглашений о совместной деятельности	Постоянно	Заведующий ОВР
6.	Выездные совещания и рабочие визиты в Тункинский филиал для координации воспитательной работы, анализа текущей ситуации и оказания консультационно-методической поддержки.	Ежеквартально	Директор, зам. директора, руководители подразделений, социальный педагог, педагог-психолог
МОДУЛЬ 10. «ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ, АДАПТАЦИЯ И ТРУДОУСТРОЙСТВО»			
1.	Участие в форуме «Жить, учиться и работать в Бурятии»	Сентябрь	Заведующий УиПП
2.	Туристический слет к Дню туризма	Сентябрь	Заведующий ОВР
3.	Проведение мероприятий к Дню	1-5 октября	Заведующий ОВР,

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	СПО, Дню учителя		советник, классные руководители
4.	ИТ-хакатон «Битва кода»	Ноябрь	Преподаватели ИТ дисциплин
5.	Олимпиада по финансовой грамотности	Ноябрь-декабрь	Заведующий УЧ
6.	Карьерный форум	Декабрь	Заведующий УЧ
7.	Региональный чемпионат «Профессионалы-2026»	Март	ЦК ИТ, ЦК РП
8.	9 Региональный чемпионат «Абилимпикс»	Апрель	Руководитель ЦИО
9.	Тематические классные часы	В течение года	классные руководители
10.	Участие в конкурсах профессионального мастерства	В течение года	Председатели ЦК
11.	встречи с выпускниками техникума	Октябрь, Февраль	Руководители ЦК, классные руководители
12.	Торжественное вручение дипломов выпускникам	Июнь	Педагог-организатор, классные руководители
13.	Организация участия обучающихся в фестивалях и конкурсах детского и юношеского творчества	В течение года	Советник, педагог- организатор
МОДУЛЬ 11. «СТУДЕНЧЕСКИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ»			
1.	Спортивное мероприятие «День здоровья»	Сентябрь	Руководитель ФВ, ССК «Айтишник»
2.	Отборочные соревнования по шашкам	Октябрь	Руководитель ФВ
3.	Соревнования по разборке и сборке автомата Калашникова (ко Дню призывника)	14.11	Преподаватель БЖ
4.	Турнир по шахматам среди студентов	Ноябрь	Руководитель ФВ

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
5.	День добровольца в России	05.12	Педагог-психолог, Добровольческий клуб «Тамир»
6.	Турнир по армрестлингу среди учебных групп	Декабрь	Руководитель ФВ
7.	Фестиваль «Спортивная студенческая ночь»	Январь	Руководитель ФВ, ССК «Айтишник»
8.	Соревнования по волейболу среди учебных групп	Январь	Руководитель ФВ
9.	Соревнования по баскетболу среди учебных групп	Февраль	Руководитель ФВ
10.	Первенство техникума по футболу среди учебных групп	Март	Руководитель ФВ
11.	Мероприятие к Всемирному дню здоровья	1-7 апреля	Руководитель ФВ
12.	Мероприятия помощи детским домам в рамках «Недели добра»	Апрель	Педагог-психолог, социальный педагог, добровольческий клуб «Тамир»
13.	Соревнования по дартсу	Апрель	ССК «Айтишник»
14.	Сдача нормативов ГТО студентами БРИЭТ	Май	Руководитель ФВ
15.	Проведение благотворительных акций	В течение года	Советник
16.	Освещение мероприятий техникума в официальной группе ВКонтакте	В течение года	Руководитель медиацентра
17.	Создание и трансляция социальных роликов о ЗОЖ, безопасности в сети, профилактике ПАВ	В течение года	Руководитель медиацентра
18.	Деятельность медиацентра «Объектив»	В течение года	Медиацентр «Объектив»

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
19.	Работа студенческого радио «БРИЭТ FM»	В течение года	Руководитель радио
20.	Деятельность добровольческого Центра «Абилимпикс-Бурятия»	Февраль-апрель	Руководитель добровольческого Центра «Абилимпикс-Бурятия»
21.	Деятельность добровольческого отряда «Факел» в Тункинском филиале	В течение года	Заведующий филиала
22.	Деятельность добровольческого клуба «Тамир»	В течение года	Заведующий ОВР
23.	Участие в конкурсах, олимпиадах, конференциях медиа-направленности	В течение года	Медиацентр «Объектив»
24.	Организация внеурочной занятости обучающихся и «трудных» подростков, в том числе привлечение их во внеурочную деятельность (кружки, секции, клубы)	В течение года	Заведующий ОВР, социальный педагог, классные руководители, руководители кружков и секций
25.	Работа кружков, объединений и спортивных секций	В течение года (по расписанию)	Руководитель ФВ, преподаватель БЖ, советник, педагог-организатор
26.	Работа ССК «Айтишник»: организация секций	В течение года	Руководитель ФВ, ССК «Айтишник»
27.	Участие сборных команд в Спартакиаде среди ПОО РБ	В течение года	Руководитель ФВ
	МОДУЛЬ 12. СЕМЬЕВЕДЕНИЕ		
1.	Диагностика ценностных ориентаций (анкетирование «Семья в моей жизни») и старт курса внеурочной деятельности «Семьеведение»	Сентябрь	Социальный педагог
2.	Родительское собрание «Семейные ценности в воспитании детей»	Октябрь	Классный руководитель

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
3.	День отца	Октябрь	Советник
4.	Тематические классные часы ко Дню матери; творческий конкурс «Мамины руки»	Ноябрь	Педагог организатор
5.	День сыновей	22 ноября	Советник
6.	Круглый стол «Семейные традиции народов Бурятии»	Декабрь	Заведующий ОВР
7.	Беседа «Любовь, брак, ответственность» (с психологом / представителем традиционных религий)	Февраль	Педагог психолог
8.	Конкурс мини-проектов «Моя будущая семья»	Март	Советник
9.	Ролевая игра «Семейный совет»; финансовый квест «Бюджет молодой семьи»	Апрель	Социальный педагог
10.	День дочери	25 апреля	Советник
11.	Моя семья, приуроченная ко Дню семьи	Май	Педагог организатор
12.	Международный день семьи	15 мая	Педагог организатор
13.	Участие студентов в городских/районных семейных праздниках	Июнь	Педагог организатор, советник, классный руководитель
14.	День семьи, любви и верности	8 июля	Советник
15.	Деятельность Студенческой Лиги лекторов, этнокультурное направление		Заведующий ОВР
	ДОПОЛНИТЕЛЬНО		
1.	Работа по плану Совета директоров ПОО Республики Бурятия	В течение года	Педагог-организатор
2.	Участие во Всероссийских	В течение года	Советник по воспитанию,

№ п/п	Планируемые мероприятия	Срок	Ответственные
	проектах, акциях, форумах и т.д. : - Россия – страна возможностей https://rsv.ru/ ; - Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/ ; - Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/ ; - Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/ ; - Ассоциация Волонтерских Центров https://ави.рф ; - Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/ ; - Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/ ; - «Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/ ; - «Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/ ; - «Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru ;		педагог-организатор, заведующий филиала
3.	Мероприятия по межведомственному взаимодействию с органами системы профилактики	В течение года	Социальный педагог
4.	Мероприятия по взаимодействию с общероссийским общественно-государственным движением детей и молодежи «Движение Первых»	В течение года	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями