

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 12.09.2022 12:48:07
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df067b811

Сочинский институт (филиал)
Федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования «Российский университет дружбы народов»
Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО
Ученым советом Института
протокол № 03-04/08
28 марта 2022г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.Т. Петенко
28 марта 2022г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Профессия 43.01.09 Повар↔ кондитер

Квалификация выпускника
Кондитер. Повар.

2022 г

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих) разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778)

Организация-разработчик:

Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»

Экспертные организации: ОАО «Санаторий «Южное Взморье», ООО «Олимп Плюс», отель Radisson Collection Paradise Resort and Spa, Sochi

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы.....	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	12
4.3. Личностные результаты.....	29
Раздел 5. Структура образовательной программы	32
5.1 Учебный план.....	32
5.2 Календарный учебный график	37
5.3. Рабочая программа воспитания	40
5.4 Календарный план воспитательной работы	40
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	41
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	41
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	45
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся	47
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	48
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	49
Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	49
Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы	50
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	52

I. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение I.1 Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение I.2 Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.3 Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение I.4 Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Приложение I.5 Рабочая программа профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

II. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение II.1.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»

Приложение II.1.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»

Приложение II.1.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»

Приложение II.1.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»

Приложение II.1.5 Рабочая программа учебной дисциплины «История»

Приложение II.1.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»

Приложение П.1.7 Рабочая программа учебной дисциплины «ОБЖ»
Приложение П.1.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»
Приложение П.1.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Биология»
Приложение П.1.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»
Приложение П.1.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Родной язык»
Приложение П.1.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Информационное общество (включая информатику и обществознание)»
Приложение П.2.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
Приложение П.2.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»
Приложение П.2.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»
Приложение П.2.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
Приложение П.2.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»
Приложение П.2.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы калькуляции и учета»
Приложение П.2.7 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
Приложение П.2.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
Приложение П.2.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
Приложение П.2.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Первичная обработка продукции»
Приложение П.2.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Региональные кухни»
Приложение П.2.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Зарубежная кухня»
Приложение П.2.13 Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»
Приложение П.2.14 Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции»
Приложение П.2.15 Рабочая программа учебной дисциплины «Психология общения»
Приложение П.2.16 Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
Приложение П.2.17 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»
Приложение П.2.18 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»

III. Рабочая программа воспитания

IV. Программа ГИА

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО).

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

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии и настоящей ОПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства просвещения России Федерации от 08 апреля 2021г. №153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, от 09.12.2016 г. № 1569. (Зарегистрирован в Минюст России 22.12.2016г. № 44898); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от сентября 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 № 413 с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017 г № 613, 24 сентября 2020 №519, 11 декабря 2020 №712);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., за- 5 зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Положением о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) "О практической подготовке обучающихся", зарегистрирован в Минюст РФ 11.09.2020 №59778).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОД – Общеобразовательный цикл;

Цикл ПП – профессиональной подготовки.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Кондитер. Повар.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Целью ООП по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер - является подготовка квалифицированных рабочих и служащих, конкурентно способных на рынке труда, входящих список востребованных профессий ТОП-50, владеющих общими и профессиональными компетенциями, предъявляемыми ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и стандартами международного движения рабочих профессий WorldSkills Russia. . В связи с этим наблюдается увеличение спроса на высококвалифицированных специалистов не только с высшим, но и со средним профессиональным образованием в области сервиса и туризма.

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

Формы обучения: очная.

Объем и срок образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования – Естественно-научный.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

Срок получения СПО по ППКРС базовой подготовки в очной форме обучения при объеме всех форм учебной нагрузки 36 часов в неделю составляет 117 недель (4212 часа) и представлен в таблице 1.

Срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования по квалифицированных рабочих и служащих для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета: теоретическое обучение -57 недель; промежуточная аттестация - 3 недели; каникулы - 22 недель.

	неделя	часов
Общеобразовательная подготовка		2160
Теоретическое обучение	57	2052
Промежуточная аттестация	3	108
Каникулы	22	
ППКРС базовой подготовки		3744
Обучение по учебным циклам	52	1872
Учебная практика	19	684
Производственная практика	26	936
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	2	72
Каникулы	13	
Всего	199	5904

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

1. Общеобразовательная подготовка:
 - Базовые дисциплины;
 - дисциплины по выбору из обязательных предметных областей;
 - дисциплины, предлагаемые образовательной организацией;
2. Профессиональная подготовка:
 - Общепрофессиональный цикл;
 - профессиональный цикл;
 - государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии

с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

В учебных циклах профессиональной подготовки образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (не менее 30 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Для определения объема профессиональной подготовки образовательной программы и при составлении рабочего учебного плана применяется система зачетных единиц. Одна зачетная единица составляет 30 академических часов аудиторной нагрузки, в том числе 12 часов теоретических, 18 часов практических занятий, и 6 академических часов самостоятельной работы обучающегося.

Требования к абитуриенту:

Наличие одного из документов государственного образца об образовании:

- основном общем образовании,
- среднем (полном) общем образовании,
- начальном профессиональном образовании,
- среднем профессиональном образовании,
- высшем профессиональном образовании.

Объем времени на освоение образовательной программы представлен в таблице 2.

Таблица 2

Структура образовательной программы	Объем программы в академических часах			
	по ФГОС СПО	фактически		
		базовая	вариативная	всего
Общеобразовательная подготовка	2160			2160
Теоретическое обучение	2052	2106		
Промежуточная аттестация	108			
Профессиональная подготовка	3744	2582	736	3744
Общепрофессиональный цикл	не менее 324	354	736	
Профессиональный цикл, в том числе	не менее 1980			2582
МДК		962		
учебная практика		684		
Производственная практика		936		
Государственная итоговая аттестация	72	72		72
Всего ООП	5904			5904

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 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 пр.)*. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от сентября 2015 г № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»;

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	<i>Квалификация: . Повар, Кондитер</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		33.011 Повар 33.010 Кондитер

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности и применительно к	Умения: распознавать задачу и проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в

	различным контекстам.	<p>профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>

ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,	<p>Практический опыт: в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовлении, порционировании (комплектовании),</p>

	кролика	упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий
		<p>Умения: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
		<p>Знания: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p>
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<p>Практический опыт: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p>
		<p>Знания: рецептуры, методы обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных	<p>Практический опыт: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных</p>

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>Знания: рецептуры, методы обработки мяса, домашней птицы, дичи, кролика., приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика. и приготовлении полуфабрикатов</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров	<p>Практический опыт: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и</p>

	разнообразного ассортимента.	приправ; оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов.
		Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента., хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
		Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих соусов

		<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе</p>

		<p>региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения продукции; методы приготовления реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>
	<p>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.</p>	<p>Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой</p>

		<p>продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных</p>

		<p>продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры,</p>

		<p>требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента., в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения; методы приготовления, варианты оформления и подачи бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента., в том числе региональных.</p>

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом</p>

		<p>требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента., в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента., в том числе региональных.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p> <p>Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной</p>

		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями..
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		Практический опыт: в приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		<p>ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания: ассортимент, требования к</p>

		<p>качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,</p>	<p>Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического</p>

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Практический опыт в: приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; хранении с учетом требований к безопасности;
		Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, Знания: методы приготовления отделочных полуфабрикатов,; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Практический опыт в: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований	

		<p>к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы замеса теста формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, изделий и варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт в: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.:</p>
		<p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, варианты</p>

		оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	<p>Практический опыт в: приготовлении, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; методы приготовления, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	33.011 «Повар» 33.010 «Кондитер»	Умения: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Соблюдать стандарты чистоты на

		<p>рабочем месте основного производства организации питания; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>Знания: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>

4.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий</p>	<p align="center">ЛР 2</p>

приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 14
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 15

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 16
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 17

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1 Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	20	9	2160	422	1706	941	765	24		
ОУД	Базовые дисциплины	3	14	7	1295	231	1042	498	544	18		
ОУД.01	Русский язык	4	2	13	129	21	100	60	40	6		
ОУД.02	Литература		24		259	51	208	132	76			
ОУД.03	Иностранный язык	5	3	24	175	27	144		144	4		
ОУД.04	Математика	5	24	13	244	44	194	108	86	4		
ОУД.05	История		2		171	35	136	110	26			
ОУД.06	Физическая культура		24		171	7	164	12	152			
ОУД.07	ОБЖ		2		72	6	66	52	14			
ОУД.08	Астрономия		4		36	6	30	24	6			
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	4	2	525	122	393	252	141	6		
ОУД.09	Биология		2	1	86	14	72	56	16			
ОУД.10	Химия с элементами физики	6	24	1	403	102	291	178	113	6		
ОУД.11	Родной язык		5		36	6	30	18	12			
ПОО	Дисциплины, предлагаемые ОО		2		340	69	271	191	80			
УД.01	Информационное общество (включая		24		340	69	271	191	80			

	информатику и обществознание)											
											79.96 %	20.0 4%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	21	1	3672	362	1594	986	608	78	2936	736
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	7	10		1090	182	856	558	298	42	354	736
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3			84	12	64	52	12	6	84	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		6		72	12	60	52	8			72
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2			80	14	58	44	14	6	80	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36	6	30	24	6		36	
ОП.05	Охрана труда		1		36	6	30	30			36	
ОП.06	Основы калькуляции и учета		8		36	6	30	12	18			36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	6	30	2	28		36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		36	6	30	24	6		36	
ОП.09	Физическая культура	7			46	4	36	2	34	6	46	
ОП.10	Первичная обработка продукции	2			100	16	76	52	24	6		100
ОП.11	Региональные кухни	6			96	14	76	46	30	6		96
ОП.12	Зарубежная кухня	8			96	22	66	30	36	6		96
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		8		56	10	46	34	12			56
ОП.14	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	3			116	16	92	56	36	6		116
ОП.15	Психология общения		8		36	6	30	24	6			36
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		56	14	42	26	16			56
ОП.17	Основы финансовой грамотности		4		36	6	30	24	6			36
ОП.18	Основы предпринимательской деятельности				36	6	30	24	6			36
ПЦ	Профессиональный цикл	5	11	1	2582	180	738	428	310	36	2582	

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3		550	24	118	52	66	12	550	
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4			154	24	118	52	66	12	154	
УП.01.01	Учебная практика		24	час		324		324	нед	9	324	
ПП.01.01	Производственная практика		5	час		72		72	нед	2	72	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2		372	34	150	90	60	6	372	
МДК.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			192	34	150	90	60	6	192	
УП.02.01	Учебная практика		4	час		108		108	нед	3	108	
ПП.02.01	Производственная практика		5	час		72		72	нед	2	72	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2		438	22	120	74	46	6	438	
МДК.03.1	Приготовление, оформление и подготовка и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			150	22	120	74	46	6	150	
УП.03.01	Учебная практика		6	час		144		144	нед	4	144	
ПП.03.01	Производственная практика		5	час		144		144	нед	4	144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка	1	2		336	32	116	60	56	6	336	

	к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента											
МДК.04.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			156	32	116	60	56	6	156	
МДК.04.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7			156	32	116	60	56	6	156	
УП.04.01	Учебная практика		7	час		72		72	нед	2	72	
ПП.04.01	Производственная практика		7	час		108		108	нед	3	108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	1	886	68	234	152	82	6	886	
МДК.05.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8		7	310	68	234	152	82	6	310	
УП.05.01	Учебная практика		7	час		36		36	нед	1	36	
ПП.05.01	Производственная практика		8	час		540		540	нед	15	540	
	Учебная и производственная практики	час	1620		1620	нед	45					
	Учебная практика	час	684		684	нед	19					
	Концентрированная	час	684		684	нед	19					
	Рассредоточенная	час				нед						
	Производственная практика	час	936		936	нед	26					

			6										
	Концентрированная	час	93 6		936	нед	26						
	Распределенная	час				нед							
	Государственная итоговая аттестация	час	72		72	нед	2						
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед							
	Проведение государственных экзаменов	час	72		72	нед	2	72					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О		8										
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП		18										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		16	41	10	5904	784	3300	192 7	1373	102	5168	736

***Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.**

Календарный график

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					
ОУД	Базовые дисциплины				
ОУД.01	Русский язык	X	X		
ОУД.02	Литература	X	X	X	
ОУД.03	Иностранный язык	X	X	X	
ОУД.04	Математика	X	X	X	
ОУД.05	История				
ОУД.06	Физическая культура	X	X	X	
ОУД.07	ОБЖ	X			
ОУД.08	Астрономия			X	
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				
ОУД.09	Биология	X			
ОУД.10	Химия	X	X	X	
ОУД.11	Родной язык	X			
ПОО	Дисциплины, предлагаемые ОО				
ОУД.12	Информационное общество (включая информатику и обществознание)	X	X		
ОУД.00	Индивидуальный проект				
III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					
ОПЦ. Общепрофессиональный цикл					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		X		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			X	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	X			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			X	
ОП.05	Охрана труда	X			
ОП.06	Основы калькуляции и учета				X
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		X	X	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			X	
ОП.09	Физическая культура			X	X
ОП.10	Первичная обработка продукции	X			
ОП.11	Региональные кухни			X	
ОП.12	Зарубежная кухня				X
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий				X
ОП.14	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции		X		
ОП.15	Психология общения				X
ОП.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности				X
ОП.17	Основы финансовой грамотности		X		
ОП.18	Основы предпринимательской деятельности			X	

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
ПЦ. Профессиональный цикл					
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		X		
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		X		
УП.01.01	Учебная практика		X		
ПП.01.01	Производственная практика		X		
ПМ.01.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			X	
МДК.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			X	
УП.02.01	Учебная практика			X	
ПП.02.01	Производственная практика			X	
ПМ.02.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>			X	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			X	
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			X	
УП.03.01	Учебная практика			X	
ПП.03.01	Производственная практика			X	
ПМ.03.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>			X	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				X
МДК.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				X
УП.04.01	Учебная практика				X
ПП.04.01	Производственная практика				X
ПМ.04.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>				X
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				X
МДК.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				X
УП.05.01	Учебная практика				X
ПП.05.01	Производственная практика				X
ПМ.05.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>				X
ГИА. Государственная итоговая аттестация					
ГИА	Подготовка выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена)				X
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы (в				X

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
	виде демонстрационного экзамена)				

5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

5.3.2. Макет рабочей программы воспитания представлен в приложении 3.

5.4 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы в приложении III

Циклограмма воспитательной работы представлена в Таблице 11.

Таблица 11

№ п/п	Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
	Гражданин и патриот	Формирование самоуправления: Старостат, Студенческий совет Института, Студенческий совет Отделения СПО	сентябрь
		Участие в Студенческом военно-патриотический клубе «Наследие»	в течение года
		Занятия в Школе лидеров «Индекс успеха»	в течение года
		Проведение кураторских тематических часов	в течение года
		Участие в акциях «Большой этнографический диктант», «Всероссийский исторический диктант», «Цифровой диктант», «Избирательный диктант», «Диктант Победы»	в течение года
	Социализация и	Экскурсии в воинские части	декабрь, июнь

духовно-нравственное развитие	Участие в Торжественных мероприятиях: День Знаний, Посвящение в студенты, Выпускной вечер	в течение года
	Участие во внутривузовской ежегодной студенческой Спартакиаде.	в течение года
	Кураторы работают во взаимодействии с Советом профилактики, проводят подготовку документов по запросам служб города	в течение года
	Служба психологического сопровождения провела социально-психологические тренинги в группе, индивидуальную работу с обучающимися и их законными представителями	сентябрь, в течение года
Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Посещение национального парка, Орнитологического парка, парка Южные культуры	в течение года
	Участие в экологических акциях	в течение года
	День рождения РУДН	в течение года
	Волонтерские проекты	в течение года
Профориентация	Встречи с представителями Высшего образования	в течение года
	Организация и проведение Мастер-классов	в течение года апрель
	Участие в движении World-skills Молодые профессионалы России по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело, Ресторанный сервис.	октябрь-январь
	Встречи с работодателями, Экскурсии на предприятия города в рамках производственной практики	январь, июнь
	Проведение открытых занятий, конкурсов олимпиад среди студентов	ежемесячно
	Неделя «ИТ-компетенций», занятия с первокурсниками	сентябрь, май
Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации	Участие в волонтерских проектах	
	Подписка на газету «Черноморская Здравница» для ветеранов	декабрь, июнь
	Поздравление ветеранов	май
	Социальная поддержка: социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи, поддержка отдельных категорий обучающихся: дети-сироты, дети-инвалиды, иногородние студенты, студенты из неполных и многодетных семей.	в течение года

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» согласно требованиям ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, для организации учебного процесса имеются специальные помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также

помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Документы, подтверждающие наличие в Сочинском институте (филиале) РУДН материально-технической базы, соответствующей требованиям образовательного стандарта, и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом:

- Санитарно-эпидемиологические заключения на объекты образовательной деятельности, выданные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Санитарно-эпидемиологическое заключение № 23.КК.09.000.М.000082.02.17 от 17.02.2017

- Заключение о соответствии объекта защиты обязательным требованиям пожарной безопасности №1 от 24.01.2017г., выданное Управлением надзорной деятельности и профилактической работы главного управления МЧС России по Краснодарскому краю, Отдел надзорной деятельности и профилактической работы г. Сочи.

В ФГАОУ «Сочинский институт (филиал) РУДН» согласно требованиям ФГОС СПО специальности профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:
 - Гуманитарных дисциплин
 - Социально-экономических дисциплин;
 - Иностранного языка (лингвфонный);
 - Математических дисциплин;
 - Естественных наук;
 - Безопасности жизнедеятельности;
 - Метрологии и стандартизации;
 - Информационных технологий в профессиональной деятельности;
 - Экологических основ природопользования;
 - Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
 - Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
2. Лаборатории:
 - Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.
 - Лаборатория химии;
 - Учебный кондитерский цех;
 - Организации обслуживания.
3. Тренажеры, тренажерные комплексы:

- Тренажерный зал общефизической подготовки.
- 4. Спортивный комплекс:
 - Спортивный зал;
 - Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
 - Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
- 5. Залы:
 - Библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть Интернет;
 - Актный зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз

практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализует программу по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков», включающая в себя: плита индукционная 4-х комфорочная, шкаф холодильный со стеклом, Стеллаж кухонный, столы производственные, мойки 2-х секционные, погружной блендер, слайсер, мясорубка, аппарат приготовления блюд при низких температурах Sous Vide, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, миксер планетарный, упаковщик вакуумный, так же в лаборатория укомплектована полным комплектом кухонной посуды и инвентаря.

Лаборатория «Химии», включающая в себя: комплект специализированной мебели; дистиллятор, доска аудиторная, электрическая плитка, термостат, центрифуга, ультрацентрифуга, стенды, таблицы, плакаты, весы, набор лабораторной посуды, набор химических реагентов, эксикаторы, водяная баня, песчаная баня, колбонагреватель, источники питания, штативы, вытяжной шкаф, ультрацентрифуга, Учебный кондитерский цех

Лаборатория «Организации обслуживания», включающая в себя: стол обеденный., тумба(стейшен, подсобное рабочее место официанта), стул, кондиционер, огнетушитель, музыкальный центр, барная стойка, набор сервировочной посуды и приборов, столовое

белье, кофемолка, кофемашина.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», включающая в себя: тестомес, лампа для карамели, плита индукционная 4-х комфорочная, шкаф холодильный со стеклом, Стеллаж кухонный, столы производственные, мойки 2-х секционные, погружной блендер, слайсер, мясорубка, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, миксер планетарный, упаковщик вакуумный, так же в лаборатория укомплектована полным комплектом кухонной посуды и инвентаря.

6.1.4. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях и кабинетах специальных дисциплин образовательной организации и имеющих в наличии все необходимое оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях профиля специальности (сервис и туризм, общественное питание), обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области Сервис и туризм.

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

Основными базами практики обучающихся являются предприятия различных форм собственности г. Сочи. На основании заявления обучающегося рассматривается возможность прохождения индивидуальной производственной практики, в том числе выездной. Практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его частью. Индивидуальные задания на практику приведены в Рабочей программе.

Образовательная программа разработана с участием работодателей: ОАО «Санаторий «Южное Взморье», ООО «Олимп Плюс», отель Radisson Collection Paradise Resort and Spa, Sochi, ООО «РогСибАл» отель «Имеретинский», имеются экспертные заключения и рецензии на ОПОП и программы практик.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю, изданными за последние 5 лет.

Информационно-методические условия реализации основной профессиональной образовательной программы обеспечиваются Учебным порталом - современной информационно-образовательной средой (ИОС), включающей:

- комплекс информационных образовательных ресурсов, в том числе цифровые образовательные ресурсы;
- совокупность технологических средств ИКТ: компьютеры, иное информационное оборудование, коммуникационные каналы;
- систему современных педагогических технологий, обеспечивающих обучение в современной информационно-образовательной среде.

Студенты в обязательном порядке подключения к информационно-коммуникационной сети Интернет, обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде образовательной организации Института в соответствии с «Положением об электронной информационно-образовательной среде в Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов».

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик <https://www.rudn-sochi.ru>; <https://portal.rudn-sochi.ru/>;
- доступ к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам;

- фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной;

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий - <https://portal.rudn-sochi.ru/course/index.php?categoryid=44>;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Важной частью ИОС является официальный сайт образовательной организации в сети Интернет, на котором размещается информация о реализуемых образовательных программах, ФГОС, материально-техническом обеспечении образовательной деятельности и др. <http://www.rudn-sochi.ru/sveden/common/>.

Студенты имеют доступ к электронным библиотечным системам в компьютерных классах, читальном зале. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к следующим электронно-библиотечным системам:

1. Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

2. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

3. ЭБС Юрайт <http://www.urait.ru>

4. ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

5. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

6. ЭБС «Троицкий мост», пакеты «Таможенное дело», «Пищевые технологии, товароведение, общественное питание, гостиничное дело и туризм» <http://www.trmost.ru/>

7. ЭБС Znanium.com <http://znanium.com/>

8. ЭБ ИЦ «Академия» http://www.academia-moscow.ru/inet_order/

Специальные помещения для проведения всех видов учебных занятий оборудованы комплектом мультимедийного проекционного оборудования, что обеспечивает наглядность процесса обучения и повышает его качество. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Учебный процесс обеспечен следующим программно-информационным обеспечением:

- MS Server 2012

- Операционная система Windows 10

- Интегрированный программный пакет MS Office Professional 2007

- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный
- Пакет автоматизации MMIS Lab
- Adobe Flash Player CS4
- Adobe Photoshop CS4
- Autodesk 3D's MAX 2020
- Autodesk Autocad 2020
- 1С: Предприятие
- Информационное программное обеспечение «Консультант Плюс»
- Свободно распространяемое программное обеспечение (Inkscape, Gimp, Krita, Arduino IDE, Lazarus IDE, Visual Studio 2019, Python, Unity, Cisco Packet tracer, Open Server, Office 365)

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

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Воспитательный процесс в Сочинском институте (филиале) РУДН по профессии 43.01.09 Повар, кондитер организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период 2021 - 2025 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социально культурных, 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.

Воспитательный процесс базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;

– демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Стратегическая ориентация на разработку и реализацию молодежной политики Сочинского института (филиала) РУДН в качестве неотъемлемой части образовательного процесса предполагает организацию системных мероприятий и решений, ориентированных на формирование у студентов широкого набора социокультурных компетенций, приверженности нормам нравственности и морали, высокой гражданской культуры, основанной на ценностях мировой, национальной, региональной и локальной университетской культуры, патриотизма, здорового образа жизни, способности к творчеству и самореализации.

Социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности. Система воспитательной работы имеет целью создание условий для самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис и туризм», и имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет, так же у преподавателей отделения ведущих обучения по программе, пройдено повышение квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенций стандартов WorldSkills Russia».

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии Повар↔ кондитер, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис и туризм».

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 «Сервис и туризм», в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

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

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

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО РУДН отделении СПО является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки 43.01.09 Повар↔ кондитер. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер.

ГИА проходит в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, выполняют выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена.

7.3. Для проведения государственной итоговой аттестации Сочинским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО РУДН разработана программа государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и Положение об организации и проведения демонстрационного

экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело» в составе профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются лицензированными экспертами по компетенции «Поварское дело» АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

7.5. Фонды оценочных средств, для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) по профессии осуществляется государственной аттестационной комиссией.

Государственную аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований к выпускникам. В состав государственной экзаменационной комиссии входят преподаватели и лица, приглашенные из сторонних учреждений: преподаватели других образовательных учреждений и специалистов предприятий, организаций и учреждений по профилю подготовки выпускников.

Необходимым условием допуска к ГИА является освоение обучающимся теоретического курса обучения, представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (в том числе отчеты, характеристики, сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов).

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Подгорнова Татьяна Прокофьевна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», заведующая отделением СПО УГС «Сервис и туризм».
Лежнева Ольга Дмитриевна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы

	народов», преподаватель специальных дисциплин СПО УГС «Сервис и туризм».
Чехова Татьяна Михайловна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», методист отделения СПО УГС «Сервис и туризм».

Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Подгорнова Татьяна Прокофьевна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», заведующая отделением СПО УГС «Сервис и туризм».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение I. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение I.1

к программе по профессии СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

Приложение II. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение II. 1

к программе по специальности СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

Приложение III. Рабочая программа воспитания

к программе по специальности СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

Приложение IV. Программа ГИА

к программе по специальности СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

Приложение III. Рабочая программа воспитания

к программе по специальности СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

43.01.09 Повар↔ кондитер

на период 2022 - 2026 гг.

2022 г.

Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания

1.1 Основания для разработки программы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Конституция Российской Федерации;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 6 марта 2018 г.);
- Указ Президента Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 24 декабря 2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 9 мая 2017 г. №203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг.»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)» № 15-ФЗ от 5 февраля 2018 г.;
- Распоряжение Правительства от 29 ноября 2014 г. № 2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства от 29 мая 2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»»;
- План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 г. № 2403-р;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № ВК-262/09 и № ВК-264/09 «О методических рекомендациях о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях».

- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14 августа 2020 г. № 831 «Об утверждении Требований структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации»;
- Устав и Миссия ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»;
- Программа воспитания ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»;
- Локальные нормативные акты Сочинского института РУДН в сфере воспитательной работы.

Сроки реализации программы 3 года 10 месяцев

Исполнители программы: заместитель директора по работе со студентами, руководитель отделения среднего профессионального образования, руководитель образовательной программы, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей

1.2 Цель и задачи воспитания

Современный национальный воспитательный идеал — это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);

в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);

в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Цель программы 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

Данная цель ориентирует педагогических работников и руководителей воспитательных структур Сочинского института (филиала) РУДН не на обеспечение соответствия личности обучающегося единому уровню воспитанности, а на обеспечение позитивной динамики развития его личности. В связи с этим важно сочетание усилий педагогических работников и руководителей по развитию личности обучающегося и усилий самого обучающегося по своему саморазвитию. Их сотрудничество, партнерские отношения являются важным фактором успеха в достижении цели.

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся будет способствовать решение следующих основных задач:

освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;

вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах,

ограничения с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
 помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;

овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Принимающий решения в стандартных и нестандартных ситуациях, способный нести ответственность за результат
ЛР 19	Способный работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 20	Ориентирующийся в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1.3 Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации

Воспитательный процесс в Сочинском институте (филиале) РУДН по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период 2022 - 2026 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс базируется на традициях профессионального воспитания: гуманистический характер воспитания и обучения; приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;

воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;

развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;

демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Стратегическая ориентация на разработку и реализацию молодежной политики Сочинского института (филиала) РУДН в качестве неотъемлемой части образовательного процесса предполагает организацию системных мероприятий и решений, ориентированных на формирование у студентов широкого набора социокультурных компетенций, приверженности нормам нравственности и морали, высокой гражданской культуры, основанной на ценностях мировой, национальной, региональной и локальной университетской культуры, патриотизма, здорового образа жизни, способности к творчеству и самореализации.

Социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности. Система воспитательной работы имеет целью создание условий для самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

1.4 Виды, формы и содержание деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы образовательной организации:

становление личности в духе патриотизма и гражданственности;

социализация и духовно-нравственное развитие личности;

бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;

воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;

развитие социального партнерства в воспитательной деятельности;

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы (Приложение 1), утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в настоящей рабочей программе воспитания. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

Основные направления социальной и воспитательной работы:

профилактика безнадзорности, правонарушений и экстремистских проявлений, правовое воспитание;

поддержка талантливых и способных студентов, социальных позитивных инициатив, студенческих объединений, проведение культурно-эстетических мероприятий;

создание условий для самообразования молодежи, для реализации ее потенциала в социально-экономической сфере, а также внедрение технологии «социального лифта»;

проведение мероприятий, направленных на формирование ценностей здорового образа жизни, организация отдыха и оздоровления;

воспитание гражданственности и патриотизма;

развитие системы добровольческой (волонтерской) деятельности.

Функционируют следующие структурные подразделения:

Служба психологического сопровождения

Совет кураторов

Совет профилактики

Библиотечный центр

Кафедра физического воспитания

Центр инновационных проектов и программ

Центр продвижения деловой репутации

Модуль «Гражданин и патриот»

Цель модуля: развитие личности обучающегося на основе формирования у

обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Задачи модуля:

формирование знаний обучающихся о символике России;

воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;

формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;

формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности;

развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;

формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов;

воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

формирование антикоррупционного мировоззрения.

Волонтерство – приоритетное направление воспитательной работы: участие волонтеров в городских и региональных мероприятиях различной направленности: в образовании и науке, в социальных проектах и экологических акциях, в спортивных мероприятиях, проводимых российскими и международными организациями, муниципальными и региональными ведомствами, бизнес-сообществами.

В волонтерское движение вовлечен административный и преподавательский ресурс института. Наравне со студентами преподаватели, кураторы групп участвуют в акциях, проектах и мероприятиях, что требует постоянного профессионального совершенствования. С этой целью организована работа модульного тренинг-семинара, направленного на формирование социально-психологических компетенций и навыков проектно-командной деятельности, развития культуры добровольчества. Ежегодно команда пополняется новыми добровольцами.

Работа ведется в активном взаимодействии с органами студенческого самоуправления студенческими объединениями:

Студенческий Совет, Старостат, Совет общежития

Студенческий военно-патриотический клуб «Наследие»

Школа лидеров «Индекс успеха»

Модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»

Цель модуля: создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Задачи модуля:

воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;

развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

развитие культуры межнационального общения;

развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;

формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Реализуются социальные программы для студентов, в том числе выделение материальной помощи, поддержка отдельных категорий обучающихся: дети-сироты, дети-инвалиды, иногородние студенты, студенты из неполных и многодетных семей.

С целью пропаганды здорового образа жизни и вовлечение студентов в спортивные секции традиционно в течении учебного года проводится студенческая Спартакиада.

Служба психологического сопровождения Сочинского института РУДН проводит социально-психологические тренинги в группе, индивидуальную работу с обучающимися и их законными представителями.

Работа ведется в студенческих объединениях:

Инициативная группа по поддержке лиц с ОВЗ

Студенческий военно-патриотический клуб «Наследие»

Студенческий строительный отряд «Энергия дружбы»

Студенческий экологический отряд

Школа лидеров «Индекс успеха»

Модуль «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Задачи модуля:

формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции – «становиться лучше»;

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;

формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.

Работа ведется творческих студиях и студенческих объединениях:

Студенческий вокальный ансамбль «Феникс»

Студенческий военно-патриотический клуб «Наследие»

Клуб журналистики

Спортивные секции по футболу, Киокусинкай каратэ

Студенческая лига «Что? Где? Когда?»

Студенческий экологический отряд

Школа лидеров «Индекс успеха»

Студия современного танца

Театральная студия «Зеркало»

Школа актерского мастерства «Время талантов»

Школа здоровья: Body Ballet, Contemp, ЧИР-ЛИДИНГ

Модуль «Профориентация»

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Задачи модуля:

развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию;

формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.

формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций;
формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);
формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;
осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;
формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Одним из направлений работы Центра продвижения деловой репутации является содействие временной трудовой занятости студентов и трудоустройству выпускников.

Особым направлением в воспитательной работе является профессиональное воспитание, воспитание через профессию. Важнейшая задача – создание условий для развития профориентационной работы среди молодежи и построение эффективной траектории профессионального развития. Помощь в трудоустройстве, поддержку талантливых студентов активно осуществляет «Ассоциация выпускников Сочинского института РУДН».

Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности»

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур Сочинского института (филиала) РУДН с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Задачи модуля:

расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;

поддержка в образовательной организации инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;

распространение опыта и совместное проведение конференций, семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;

развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации;

создание между образовательными организациями центров по развитию: гуманитарной художественной культуры, личностного роста, правовой помощи, клубов психологической помощи и клубов «доброй воли»;

организация сотрудничества с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся;

поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и их объединений;

формирование корпоративной культуры (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);

создание историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства;

создание ассоциации выпускников образовательной организации, имиджа образовательной организации, продвижение образовательной организации на уровне города, региона.

Раздел 2. Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов

2.1 Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

2.2 Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ воспитательной работы осуществляется по направлениям работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся в образовательной организации и последующего их решения. Самоанализ осуществляется ежегодно силами созданной распорядительным актом руководителя образовательной организации экспертной комиссии по вопросам воспитания обучающихся с привлечением (при необходимости) внешних экспертов.

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

принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа,

ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитуемым обучающимся, так и к педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур, реализующим воспитательный процесс;

принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими работниками и руководителями;

принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности в образовательной организации: грамотной постановки педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур цели и задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором Сочинский институт РУДН участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в образовательной организации воспитательного процесса являются:

результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

состояние организуемой в образовательной организации совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации.

Направления анализа воспитательного процесса	Критерий анализа	Способ получения информации о результатах воспитания	Результат анализа
Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся	Динамика личностного развития обучающихся	Педагогическое наблюдение Анкетирование Анализ сообщений онлайн-приемной руководителя СПО	Получение представления о том, какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическим работникам и руководителям воспитательных структур
Состояние деятельности обучающихся, педагогических работников и руководителей воспитательных структур	Наличие интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности	Беседы с обучающимися, педагогическими работниками и руководителями воспитательных структур, лидерами общественных молодежных организаций Анкетирование	Получение представления о качестве совместной деятельности обучающихся и педагогических работников и руководителей воспитательных структур образовательной организации по направлениям: патриотизм и гражданственность; социализация и духовно-нравственное развитие; окружающий мир: живая

		Анализ сообщений онлайн-приемной руководителя СПО	природа, культурное наследие и народные традиции; профорентация; социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;
--	--	---	--

Анализ организуемого в образовательной организации воспитательного процесса осуществляется членами экспертной комиссии совместно с заместителем руководителя по работе со студентами с последующим обсуждением его результатов на заседании отделения СПО.

Раздел 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

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.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Обеспечение развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников основывается проводится при реализации ООП на основе и в соответствии с Рабочей программой воспитания и регламентируется документами и локальными актами:

- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31.01.2019 № 32;

- Положение о Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ ректора РУДН от 01.03.2019 г. № 136;

- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Сочинском институте (филиале) РУДН, приказ директора Института от 29.01.15 № 02-04/13;

- Правила внутреннего распорядка обучающихся в ВГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», приказ Ректора от 07.04.2016 № 218;

- Кодекс чести обучающегося в РУДН, приказ Ректора от 07.04.2016 № 218;

- Положение об отделении среднего профессионального образования Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ директора Института от 04.07.2018 г. № 02-04/138;

- Положение о режиме занятий обучающихся Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов» (по программам высшего образования - бакалавриат, специалитет, магистратура; по программам среднего профессионального образования)», приказ директора Института от 04.07.2018 г. № 02-04/138;

- Положение о порядке регламентации и оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Сочинским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО «РУДН» и обучающимися и (или) их родителями (законными представителями), приказ директора Института от 16.09.2016 № 02-04/198;

- Положение о порядке предоставления академических отпусков и отпусков по беременности и родам и по уходу за ребенком обучающимся РУДН», приказ Ректора РУДН от 18.12.2017 № 960;

- Положение об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ директора Института от 06.03.2017 № 02-04/26;

- Положение о порядке отчисления и восстановления студентов в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО «РУДН», приказ директора Сочинского института (филиала) РУДН от 06.03.2017 № 02-04/26;

- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся РУДН с изменениями, приказ ректора РУДН от 01.03.2017 № 155, изменения приказ Ректора РУДН от 29.12.2018 № 1046;

- Положение о порядке организации и проведении учебных сборов, приказ директора Института от 04.07.2018 № 02-04/138.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

Оборудование специальных помещений образовательной организации по программе «Информационные системы и программирование» приведено в Приложении V. В воспитательной работе задействованы: Спортивный комплекс, Залы: (Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, Актовый зал). Активно используется Электронная информационно-образовательная среда Института.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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.

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.

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

Раздел 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
 профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	Участие в организации и проведении праздничного мероприятия, посвященного Дню знаний	1 курс	Летняя площадка института, учебно-тренинговый центр	Оргкомитет мероприятия	ЛР1 – ЛР12
1	Кураторские часы, посвященные началу нового учебного года	2, 3 курс	Летняя площадка института, учебно-тренинговый центр	Оргкомитет мероприятия	ЛР1 – ЛР12
2	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся 2,3 курсов	учебные аудитории	преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
3	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
1-10	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу театральных кружков, студий, клубов по интересам.	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Педагоги доп.образования	ЛР2, ЛР5, ЛР7, ЛР8
9	День тестировщика	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
11	День программиста	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
13	Лекция «День образования Краснодарского края»	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
14	Всероссийский субботник «Зеленая Россия»	Обучающиеся всех курсов	Территория и прилегающая территория института	кураторы	ЛР2, ЛР3 ЛР9, ЛР10

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
27	Всемирный день туризма	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы групп	ЛР10, ЛР15
30	Родительское собрание (дистанционный формат)	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы	заместители, руководитель СПО, руководитель ООП, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
1-30	Участие в Проекте по развитию лидерских качеств «Создай себя сам»	Обучающиеся всех курсов	Учебно-тренинговый центр	Педагог- психолог, руководитель проекта	ЛР 13- ЛР17
1-30	Подготовка к участию в чемпионате Worldskills. Презентация компетенции. Отбор в команду	Участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР13-ЛР20
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
ОКТЯБРЬ					
1	Поздравление ветеранов с Днем пожилых людей	Обучающиеся всех курсов		кураторы, волонтеры	ЛР1, ЛР2 ЛР5-ЛР8
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	Обучающиеся 1 курсов	учебные аудитории	кураторы	ЛР3 ЛР7 ЛР9 ЛР10
5	Участие в организации и проведении праздничного мероприятия ко Дню Учителя	Обучающиеся всех курсов	Летняя площадка института, конференц-зал	Заместитель директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР1, ЛР2 ЛР5-ЛР8
29	День рождения Интернета	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец.	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
				дисциплин	
30	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
15-30	Встреча актива и студенческого самоуправления специальности	Студ.совет, актив	Учебно-тренинговый центр	Студенты, кураторы групп, руководители	
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
НОЯБРЬ					
4	День народного единства	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Заместитель директора по работе со студентами, преподаватели истории	ЛР1-ЛР12
15	Участие в мероприятия, посвященных Всероссийскому Дню призывника	Обучающиеся всех курсов	Воинская часть (по согласованию)	Заместитель директора по работе со студентами, руководитель военно-патриотического клуба	ЛР1-ЛР12
25	Участие в мероприятиях, посвященных Дню матери в России	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, районные мероприятия	Кураторы, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР1, ЛР2, ЛР5-ЛР8, ЛР12
26-30	Всемирный день информации, День Защиты информации	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
1-30	Подготовка к участию в чемпионате Worldskills Открытая тренировка	Участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР13-ЛР20
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
ДЕКАБРЬ					
1	Всемирный день борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Медицинский работник	ЛР7, ЛР10, ЛР9
4	День информатики	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
5	День волонтера	Волонтеры проектов	Конференц- зал,	Заместитель директора по работе со студентами, руководитель волонтерского движения, кураторы проектов	ЛР1-ЛР12
9	День Героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР1-ЛР12
12	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Студенты юридического факультета, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
24	Студенческий праздник, посвященный Новому году	Обучающиеся всех курсов	По согласованию	Заместитель директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, волонтеры, активисты.	ЛР2 ЛР5 ЛР4 ЛР7
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
ЯНВАРЬ					
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Заместитель	ЛР2, ЛР5

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
		курсов		директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР4 ЛР7
27	День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР1-ЛР12
15-30	Участие в региональном чемпионате Worldskills	Участники команды	Выездная площадка проведения	Эксперты, преподаватели	ЛР1-ЛР12
23-31	Участие в мероприятиях, посвященных Месячнику оборонно-массовой и военно-патриотической работе	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, спортивный стадион, районные, городские и краевые площадки	Оргкомитет Месячника	ЛР1-ЛР12
ФЕВРАЛЬ					
1-23	Участие в мероприятиях, посвященных Месячнику оборонно-массовой и военно-патриотической работе	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, спортивный стадион, районные, городские и краевые площадки	Оргкомитет Месячника	ЛР1-ЛР12
2	День воинской славы России	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Преподаватель истории, куратор	ЛР1-ЛР12
14-20	День компьютерщика, День специалиста по защите информации	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
1-30	Подведение итогов регионального чемпионата Worldskills	Участники команды, студенты	Конференц- зал	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР13-ЛР20
8	Участие в организации и проведении Дня русской науки	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Оргкомитет мероприятия	ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР17
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	руководитель военно-патриотического клуба	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
21	Международный день родного языка	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Преподаватель русского языка и литературы	ЛР2, ЛР5 ЛР7
23	День защитников Отечества	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Оргкомитет мероприятия	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
МАРТ					
8	Праздничное мероприятие, посвященное Международному Женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал,, учебные аудитории	Оргкомитет праздника	ЛР2, ЛР4 ЛР6, ЛР7
1-30	Подготовка к Дню открытых дверей	Актив, участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
АПРЕЛЬ					
4-7	День веб-разработчика. День рождения Рунета	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
12	День космонавтики	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР5-ЛР7
1-15	Участие в Дне открытых дверей института. Профориентационная работа	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
20	Спортивный праздник, посвященный Дню рождения Сочинского института РУДН	Обучающиеся всех курсов	Спортивный стадион	Оргкомитет мероприятия	ЛР 9, ЛР5
25	Участие в мероприятиях, посвященных Дню памяти погибшим при ликвидации Чернобыльской АЭС	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, районные и городские площадки	Кураторы, Студсовет	ЛР1-ЛР12
По	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4,

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
согласованию					ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
МАЙ					
1	Участие в праздничных мероприятиях «Праздник весны и труда»	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории, городские и районные площадки	Оргкомитет	ЛР1-ЛР12
7	Участие в ежегодной городской эстафете по легкой атлетике, посвященной Дню Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 г.г.	Спортсмены из числа студентов отделения	Городская площадка	Ответственный от института	ЛР 9, Р5
6- 9	Участие в организации и проведении городских, районных, внутривузовских мероприятий, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории, городские и районные площадки	Оргкомитет праздничных мероприятий	ЛР1-ЛР12
17	День информационного сообщества	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Преподаватель русского языка и литературы.	ЛР5 ЛР17
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
ИЮНЬ					
1	Акция «Студенты- детям», приуроченная к Международному Дню защиты детей	Обучающиеся всех курсов	Районные детские игровые площадки	педагоги доп.образования, волонтеры, активисты	ЛР2 ЛР9
6	Пушкинский день России	Обучающиеся всех курсов	Библиотечно-ресурсный центр	Преподаватель русского языка и литературы, библиотекарь	ЛР5 ЛР17

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
12	Участие в мероприятиях, посвященных Дню России	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
22	Участие в мероприятиях, посвященных Дню памяти и скорби	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	кураторы, педагоги доп.образования, волонтеры, активисты.	ЛР1-ЛР12
27	Участие в мероприятиях, посвященных Дню молодежи	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	Студсовет	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Торжественная Церемония вручения выпускных документов	Обучающиеся выпускных групп	Летняя площадка института (по согласованию)	Оргкомитет	ЛР1, ЛР2 ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7
ИЮЛЬ					
8	Участие в мероприятиях, посвященных Дню семьи и любви	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет	ЛР1, ЛР2 ЛР3, ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
АВГУСТ					
22	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Государственного флага РФ	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР1, ЛР2 ЛР3, ЛР5
27	Участие в городских и районных мероприятиях, посвященных Дню российского кино	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР5, ЛР8 ЛР11, ЛР17
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20

Приложение IV. Программа ГИА
к программе по профессии СПО
43.01.09 Повар↔ кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар↔ кондитер

код, наименование специальности

Форма обучения

очная

Квалификация

Кондитер. Повар.

Сочи
2022

Программа государственной итоговой аттестации выпускников Сочинского института (филиала) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер.

Разработано в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер

утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии:

- со статьей 59 «Итоговая аттестация» Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года (действующая редакция 2016 г.) № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
 - с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г. № 968» (с изменениями от 17.11.2017г)
 - с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» № 464 от 14.06.2013г.;
- с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г.;
- профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников 33.011 Повар (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015г № 610) и 33.010 Кондитер (Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г № 597н), международных стандартов Ворлдскиллс
 - положение о стандартах Ворлдскиллс утвержденное Правлением союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» (Ворлдскиллс Россия)» (далее - союз) от 9 марта 2017 г., протокол №1, с изменениями от 27 октября 2017г., протокол1, с изменениями от 27 октября 2017 г., протокол № 12
 - с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО «Российский институт дружбы народов.

Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер на 2017 - 2018 учебный год.

Предметом государственной итоговой аттестации выпускников по ППКРС на основе ФГОС СПО 43.01.09 Повар↔ кондитер является оценка качества подготовки выпускников, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена Проведение демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия одновременно решает комплекс задач:

- ориентирует преподавателя и обучающегося на конечный результат
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки и объективность оценки подготовленности выпускников
- систематизирует знания, умения и опыт, полученный обучающимися во время прохождения производственной практики
- значительно упрощает практическую работу государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в заданиях демонстрационного экзамена)

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования основной профессиональной образовательной программы, успешно прошедшие промежуточную аттестацию, предусмотренную учебным планом и не имеющие академической задолженности

В программе государственной итоговой аттестации определены:

- вид государственной итоговой аттестации;
- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- материально-технические условия проведения государственной итоговой аттестации;
- состав экспертов уровня и качества подготовки выпускников в период государственной итоговой аттестации;
- тематика, состав, объем и структура задания студентам на демонстрационный экзамен;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии;

- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускников.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) - установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа государственной итоговой аттестации:

- способствует систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определяет уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе;
- является частью оценки качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер

2. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

2.1. Вид государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер.

Демонстрационный экзамен предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

Контрольно-измерительные материалы для проведения государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» и актуализируются с учетом требований профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер».

2.2. Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар↔ кондитер объём времени на подготовку и проведение 72 часа.

2.3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации

В соответствии с учебным планом по профессии период проведения государственной итоговой аттестации с 15 по 28 июня 2022 года.

3. ПОДГОТОВКА К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

3.1. Содержание ГИА

Техническое задание выпускной квалификационной работы по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер является актуальным, обладает новизной и практической значимостью, имеет практико-ориентированный характер, разработано с учётом предложений работодателей и соответствует содержанию профессиональных модулей:

ПМ 01 . «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»,

ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»,

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» по видам профессиональной деятельности (ВД) «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», «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» и соответствующих общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

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

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

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий разнообразного ассортимента ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 . Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья ПК 1.4 .

Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 . Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 . Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации 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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3.2 Форма проведения ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер на основе комплекта оценочной документации № 1.3 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

3.3 Требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар↔ кондитер проводится в соответствии с утверждённым «Техническим заданием». (Приложение №1)

При проведении выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена оформляется Протокол.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТОВ К ПРОВЕДЕНИЮ ГИА

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ об организации и проведении Государственной итоговой аттестации выпускников;
- Протокол ознакомления выпускников с Программой государственной итоговой аттестации;
- Протокол ознакомления выпускников с техническим заданием по демонстрационному экзамену;
- Приказ о графике проведения ГИА;
- График подготовки к демонстрационному экзамену;
- Приказ директора Техникума об утверждении состава государственной экзаменационной комиссии по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии, реализуемой образовательной организацией;
- Приказ о допуске выпускников к ГИА;
- Протокол проведения ДЭ;
- Дневники производственной практики;
- Сводная ведомость итоговых оценок;
- Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- Аттестационные листы;

- Приказ Министерства общего и профессионального образования Ростовской области об утверждении председателей комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников на 2019 год;
- Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии.
- Комплект оценочной документации №2 по компетенции Поварское дело для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия
- Сертификат аккредитации Центра проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
- Утвержденный Ворлдскиллс Россия состав экспертной группы для проведения демонстрационного экзамена
- Утвержденная Ворлдскиллс Россия методика перевода результатов демонстрационного экзамена в экзаменационную оценку

5. УСЛОВИЯ ПОДГОТОВКИ И ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

5.1. Допуск обучающихся к ГИА

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар ↔ кондитер.

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- аттестационного листа.

5.2. Место проведения выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена проводится на специальной площадке учебно-кулинарного цеха, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям проведения демонстрационного экзамена по профессии.

5.3. Процедура оценивания демонстрационного экзамена

Определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар ↔ кондитер, проводится на основании результатов защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией, которая создается образовательной организацией и утверждается приказом директора техникума.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят:

- председатель, утвержденный приказом министерства общего и профессионального образования Ростовской области;
- заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии;
- члены государственной аттестационной комиссии (педагогические работники отделения СПО Сочинского института (филиала) РУДН, представители работодателей, эксперты Ворлдскиллс Россия: Главный эксперт, технический эксперт, экспертная группа).

Защита выпускных квалификационных работ в виде демонстрационного экзамена проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя и члена государственной экзаменационной комиссии, имеющего статус сертифицированного эксперта от профессионального сообщества. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

5.4. Подведение итогов прохождения обучающимися ГИА

Решение Государственной экзаменационной комиссии об освоении видов деятельности принимается по результатам демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен считается сданным по результатам выполнения технического задания, соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности, установленному порогу набранных баллов в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии.

Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для конкурсных заданий, использованием форм и оценочных ведомостей, которые в последующем вносятся в систему CIS.

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом после получения (выгрузки) результатов из системы CIS, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются при проведении демонстрационного экзамена в баллах (максимальное количество определено техническим заданием по каждой квалификации), которые переводятся для проставления в диплом в оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Система перевода баллов в оценку производится в соответствии с Приложением № 1 к Программе

Решение Государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом и приказом директора Техникума (хранится в архиве)

Объявление результатов сдачи ГИА выпускникам проводится с участием членов ГЭК после подписания протокола.

Присвоение квалификации выпускнику и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании по программе подготовки квалифицированных рабочих осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Лицам, освоившим часть ППКРС и отчисленным, не сдавшим ГИА выдается справка об обучении по устанавливаемому образцу.

Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена по компетенции № 34 «Поварское дело» профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами

КОД Балл Продолжительность	Уровень аттестации	Код и наименование ФГОС СПО	Основные виды деятельности и ФГОС СПО (ПМ)	Проф. компетенции (ПК) ФГОС СПО	Наименование проф. стандарта (ПС)	Наименование и уровень квалификаций (ПС)	Разделы ВССС, (%) / Критерии / Модули	НОК / СПК
КОД 1.1 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства
				ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			3, 4, 5, 8	
				3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
			3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	

			ассортимента	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				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			1,4,6,8	
			3.4.3. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое			1, 4, 6, 7, 8	

				оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента				
			3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 7	

			реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	
			3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 4	
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	

				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				5, 6, 7
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				1, 4, 6, 8
		3.4.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами					1, 2

				различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
			3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 4	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			1,8	
			3.4.6. Организация	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента			1, 4	

			и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
				ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			2, 7 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
		19.02.10 Технология продукции общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 1, 4, 5, 6, 7	

			5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			2, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>			1, 3, 4, 5, 6, 7	
							1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
							1, 2, 3, 8	
							1, 8 В - Холодная закуска – finger food F - Горячее блюдо из мяса С - Десерт	
КОД 1.2 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7	СПК в сфере гостеприимства

			полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н		3, 4, 5, 8	
				ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.				
			3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с			1, 2, 3, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1, 4, 6, 7	

				из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				
				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			1, 4, 6, 8	
			3.4.3. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.4. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и			1, 2, 3, 4, 5	

			сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	регламентами				
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8 Е - Горячая закуска – паста ово-лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 7	
				ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	
			3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных			2, 3, 4	

			я, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами				
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий			1, 4, 6, 8	

				потребителей, видов и форм обслуживания.				
			3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	

			ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
			ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
			ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8	
		3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3	

			к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					
			<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>			5, 6, 7	1, 4, 8	

			3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.			1, 4	
		19.02.10 Технология производства общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.			2, 7 Е - Горячая закуска – паста ово-лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт 1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовления сложной	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7	

			горячей кулинарной продукции	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 2, 3, 8	
							1, 8 Е - Горячая закуска – паста ово-лакто Н - Горячее блюдо из птицы С - Десерт	
КОД 1.3 34.75 б. 6,5 ч	ГИА	43.01.09 Повар, кондитер	3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей,	Профстандарт «Повар». Утвержден: приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н	33.01100.02 Повар (4 уровень квалификации)	1, 2, 3, 7 3, 4, 5, 8	СПК в сфере гостеприимства

			го ассортимента	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.				
			3.4.2. Приготовлен ие, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразно го ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.3. Приготовлен ие,	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы			1, 2, 3, 4, 5	

			оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами				
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			1, 4, 6, 7, 8	
			3.4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			1, 2, 3, 4, 5	

			блюды, десерты, напитки разнообразного ассортимента	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			6, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	
		43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3.4.1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 7	
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1, 4, 6, 8				
	3.4.2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления		ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с	2, 3, 4				

			и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	инструкциями и регламентами				
				ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			5, 6, 7	
				ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий			1, 4, 6, 8	

				потребителей, видов и форм обслуживания.				
			3.4.3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			2, 3, 4	
				ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	
				ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5, 6, 7	

				ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			1, 4, 6, 8	
			3.4.4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			2	
				ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			5, 6, 7	
				ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			1	

			3.4.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>			1, 4	
							2, 7, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее блюдо из рыбы С - Десерт	
		19.02.10 Технология производства общественного питания	5.2.1. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.			1, 2, 3, 4, 5	
			5.2.2. Организация процесса приготовления	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	

			я и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.			1, 4, 5, 6, 7	
			5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 2, 4, 5, 6, 7 1, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	
			5.2.6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию			1, 2, 3, 8 1, 8 В - Холодная закуска – finger food I - Горячее	

							блюдо из рыбы С - Десерт	
--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------	--

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности). При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

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

Дополнительно при проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

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

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

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

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала государственной итоговой аттестации, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА

В случае досрочной защиты, на основании представленного выпускником документа, издается приказ директора в котором утверждается состав государственной экзаменационной комиссии и график защиты, заполняется протокол. Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления не позднее 4-х месяцев после подачи заявления (при условии предоставления подтверждающего документа). Лица, не прошедшие государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации не может быть назначено для одного лица более двух раз.

8. УСЛОВИЯ ПОДАЧИ И ПОРЯДКА РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИИ

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка

проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

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

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

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

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В ВИДЕ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Критерием оценки государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена является уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ППКРС в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные) определены в Таблице 2. (Приложение 1)

Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 34,75 баллов

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

Модуль	Наименование модуля	Максимальный балл	Время выполнения
С	Горячее блюдо – Птица	25,90	2ч 20мин
Д	Десерт	4,55	2ч 20мин
Н	Прозрачный бульон (консоме)	4,30	2 ч 10 мин
Всего		35,55	6ч 30мин.

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 24,33-34,75 (70,00%- 100,00%) и более баллов и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 24,32-13,90 баллов (40,00%- 69,99%) и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 6,95-13,89 (20,00% - 39,99%) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 6,94 (19,99% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

- Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Таблица 1

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	00,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00%- 69,99%	70,00%- 100,00%

- КОД № 1.1 по компетенции № 34 «Поварское дело» для ДЭ общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки составляет 35,55. Таким образом пороги баллов для перевода в оценки для данного задания минимального уровня выглядят следующим образом, таблица 2:

Таблица 2

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Шкала баллов	0,00-7,06	7,07-14,21	14,22-24,72	24,73-35,55

- Таким образом участникам ДЭ:

- на оценку «5» (отлично) необходимо набрать от 24,73 до 35,55 баллов. на оценку «4» (хорошо) необходимо набрать от 14,22 до 24,72 баллов. на оценку «3» (удовлетворительно) необходимо набрать от 7,07 до 14,21 баллов. оценка «2» (неудовлетворительно) при количестве баллов 7,06 и менее.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ на выпускную квалификационную работу в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскилс Россия по компетенции «Поварское дело»)

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации Организация и управление работой

Специалист должен знать и понимать:

- все нормативные документы индустрии;
- схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;
- важность эффективной командной работы;
- принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;
- принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен **уметь**:
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.
- координировать действия при решении задач;
- расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;
- эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;
- рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
- соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;
- использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;
- оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
- вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
- создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;
- демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;
- рационально использовать продукты и расходные материалы;
- объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- самостоятельно определять цели и достигать их;
- демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.

Навыки коммуникации и работы с клиентами.

Специалист должен знать и понимать:

- характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;
- важность меню как средства информации и инструмента продаж;
- законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;
- важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;
- важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и

- подрядчиками. Специалист должен **уметь:**
- следить за соблюдением правил личной гигиены;
- выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;
- выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;
- консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;
- предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;
- планировать и реализовывать рекламные кампании.

Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.

Специалист должен знать и понимать:

- законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;
- основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- причины порчи пищи;
- показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен **уметь:**
- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;
- хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- применять внутренний бизнес-концепт;
- использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;
- соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.

Знания об ингредиентах и меню. **Специалист должен** знать и понимать:

- рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
- свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;
- пищевую ценность ингредиентов;
- физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;
- законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;
- виды и стили составления меню;
- баланс при составлении меню;
- вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
- влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.

Специалист должен **уметь:**

- предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
- определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
- понимать и использовать маркировку ингредиентов;
- применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;
- выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- подбирать продукты для фирменных блюд;
- составлять меню для различных событий и ситуаций;
- составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;
- составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.

Подготовка ингредиентов. **Специалист должен** знать и понимать:

- существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;
- строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;
- методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
- кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;
- существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
- части рыбы, используемые в кулинарии;
- методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
- виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;
- способы приготовления основных бульонов и их применение;
- виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;
- технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.

Специалист должен **уметь**:

- Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;
- Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;
- Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;
- Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;
- Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;
- Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;
- Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;
- Готовить различные виды макаронных изделий.

Применение различных методов тепловой обработки.

Специалист должен знать и понимать:

- существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
- влияние тепловой обработки на ингредиенты;
- виды соусов и правила их приготовления;
- виды супов и правила их приготовления;
- классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен **уметь**:
- выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;
- применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
- применять все методы тепловой обработки;
- учитывать сроки обработки сырья;
- сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;
- учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;
- обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;
- следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
- сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- изготавливать широкий диапазон блюд, включая:

- супы и соусы;
- закуски горячие и холодные;
- салаты и холодные блюда;
- блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
- блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
- овощные и вегетарианские блюда;
- фирменные и национальные блюда;
- блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;
- хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.

- подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;

- готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;
- осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);

- применять современные технологии и методы приготовления пищи.

Изготовление и презентация блюд. Специалист должен знать и понимать:

- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;

- тенденции в презентации блюд;

- стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;

- классические гарниры и украшения для традиционных блюд;

- важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен **уметь:**

- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;

- очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;

- изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;

- представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;

- готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд;

- вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;

- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;

- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;

- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;

- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;

- изготавливать различные виды макаронных изделий.

Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.

Специалист должен знать и понимать:

- сезонность и колебание цен на ингредиенты;

- рыночные принципы торговли;

- существующих местных, государственных и международных поставщиков;

- общие условия оплаты и доставки;

- процесс заказа продуктов и оборудования;

- факторы, влияющие на стоимость блюд;

- методы калькуляции цены на блюда;

- важность экономии при приготовлении блюд;

- важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;

- системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;

- доступные решения для хранения продуктов.

Специалист должен уметь:

- выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;

- составлять заказы на день;

- составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;
- выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;
- заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
- осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;
- хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
- отчитываться за потери при хранении;
- рассчитывать затраты на хранение;
- составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
- вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;
- определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.

II. Задание для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1. Практическое задание

Задание включает в себя следующие разделы:

- Формы участия
- Модули задания и необходимое время
- Критерии оценки

Модули с описанием работ

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день (С-1) до начала демонстрационного экзамена.

Оглашение измененного задания производится сразу после жеребьевки, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

Все участники экзамена за один день выполняют 3 модуля А Е В. На выполнение модулей А Е В даётся по 4,5 часа без учёта уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения экзаменационного задания 7 часов.

Система перевода баллов в оценку с учетом специфики профессии:

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 24,33-34,75 (70,00%- 100,00%) и продемонстрировал высокий уровень владения профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;
- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 24,32-13,90 баллов (40,00%- 69,99%) баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;
- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 6,95-13,89 (20,00% - 39,99%) баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;
- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 6,94 (19,99% и меньше) баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

70-100% - оценка «5»

69,99 -40% - оценка «4»

39,99-20% - оценка «3»

13,89% и менее - оценка «2»

Техническое задание для демонстрационного экзамена
Модули с описанием работ:

Модуль С - Горячее блюдо из птицы.

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника, минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта, 1 горячий соус на выбор участника. Оформление горячего блюда – на выбор участника - Особенности подачи. Масса блюда минимум 220 г. 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл. основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше. Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола. Используйте продукты из заказанного списка. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Модуль D – Десерт.

Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника.

Обязательные компоненты десерта: мусс (основной компонент десерта), выпеченный элемент из теста, декоративный элемент из изомальта или карамели.

Соус холодный.

Особенности подачи. Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г. 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см. Соус должен быть сервирован на каждой тарелке. Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации. Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С • Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается. Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола, используйте продукты из заказанного списка. Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Модуль H – Прозрачный бульон (консоме).

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы, минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира).

Масса консоме минимум 250 г порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см. Температура подачи тарелки от 35 °С и выше • Подаются три идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов,

дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается.

Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи. Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию. Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект. (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

Основные ингредиенты. Используйте продукты с общего стола. Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование. Для всех модулей, разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Продолжительность выполнения задания: 6,5 ч.

2.2 План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

Используется материал из комплекта оценочной документации № 2 для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело»

2.3. План проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия

*Если на экзамене работа участников проходит в две смены, расписание на вторую смену составляется по аналогии, включая перерыв на обед 1 час.

План проведения демонстрационного экзамена корректируется главным экспертом площадки проведения демонстрационного экзамена в зависимости

План работы участников и экспертов день С-1

План работы участников и экспертов дни С-1: 1 -смена

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С-1	09:00	Получение главным экспертом задания демонстрационного экзамена
	09:00 – 09:20	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности
	09:20 – 09:30	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении
	09:30 – 10:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	10:00 – 10:20	Регистрация участников демонстрационного экзамена
	10:20 – 11:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении
	11:00 – 14:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола

План работы участников и экспертов день С1: 2- смена

	ВРЕМЯ	МЕРОПРИЯТИЕ
С1	08:00 – 08:30	Ознакомление с заданием и правилами выполнения задания демонстрационного экзамена
	08:30 – 09:00	Брифинг экспертов
	09:00 – 13:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1
	12.00	Эксперты забирают выполненное задание по модулю 1
	13:00 – 14:00	Обед
	14:00 – 18:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2
	18:00 – 19:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей
	19:00 – 20:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола