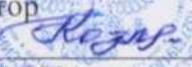


Сочинский институт (филиал)
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский университет дружбы народов»
Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО
Ученым советом института
протокол № 03-04/15
«26» 04. 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор

Н.И. Козлова
«26» 04. 2021г.



**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (профессия)

43.01.09 «Повар, кондитер»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утверждено приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1569; ФГОС СОО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 413 от 17.05.2012 с изменениями и дополнениями от 29.12.2014 № 1645, 31.12.2015 №1578

Квалификация выпускника **Кондитер. Повар.**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

26. 04. 2021г.

Согласовано:

Руководитель отделения СПО

Д. В. Дымова

26. 04. 2021г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана в соответствии с:

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом 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»;

- 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);

- Примерной основной образовательной программы профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 11.05.2017 №09.02.06-170511

- 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»

Разработчики:

Дымова Дарья Викторовна,
руководитель отделения СПО

ФИО, должность, квалификационная категория

Подгорнова Татьяна Прокофьевна,
преподаватель СПО

ФИО, должность, квалификационная категория

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОП СПО ПССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Срок освоения ООП СПО увеличен на один год, что позволило учесть не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее – WSR).

Предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkillsRussia. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело». Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню 5 подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколадье», «Пекарь» для 3- его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR. Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации.

1.1. Нормативные документы для разработки ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования (СОО) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017г. № 613, 24 сентября 2020г. №519, 11 декабря 2020г. №712.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014г., 28 августа 2020 г)

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, направленные письмом Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259 (с уточнениями от 25 мая 2017г. и разъяснениями от 11 октября 2017г);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом 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»;
- Примерная основная образовательная программа профессии 43.01.09» Повар, кондитер», зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 11.05.2017 №09.02.06-170511
- Положение 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) ;
- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования», утв. Минобрнауки России 20.04.2015 N 06-830вн);
- Устав ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» (Утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31.01.2019г. №32 с изменениями от 12.02.2020 №232);
- Положение о Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов» (Приказ ректора от 01.03.2019 № 136);
- 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;
- Локальные нормативные акты, указанные в данной ООП.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Целью ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер - является подготовка квалифицированных рабочих и служащих, конкурентно способных на рынке труда, входящих в 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.

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Кондитер. Повар	3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии составляет 5724 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП СПО.

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и составляет не более 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, указанных ФГОС СПО, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы имеет следующую структуру:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72

Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

2.1 Требования к абитуриенту

Наличие документа государственного образца об образовании: о среднем (полном) общем образовании, основном общем образовании, начальном профессиональном образовании, среднем профессиональном образовании или высшем профессиональном образовании.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

процессы приготовления, презентации и подготовки к реализации блюд, напитков, кулинарных, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- приготовление, подготовка к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

3.3. Основные виды деятельности выпускника:

выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ООП СПО обучающиеся должны овладеть следующими основными видами деятельности (ВД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

4.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих 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 языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1.1	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, кролик.
ВПД 2.2.	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.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:
ПК 2.3.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ВПД 2.3.	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.
ВПД 2.4.	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.
ВПД 2.5.	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.

РАЗДЕЛ 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестацией по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в учебном плане и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формы промежуточной аттестации: семестровая оценка, дифференцированный зачет, экзамен.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Итогом освоения профессионального модуля является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а также развитие общих компетенций, предусмотренных для ОПОП в целом.

Итоговой формой контроля по профессиональному модулю является комплексный экзамен. Он проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» ФГОС СПО.

Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Предметом оценки по учебной и производственной практике является уровень приобретенного практического опыта. Форма контроля – дифференцированный зачет на основании представленного отчета. Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе отчета и характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной представителем образовательного учреждения и ответственным лицом организации (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации – базой практики.

5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе.

Расписание проведения ГИА согласовывается с заместителем директора по УМР, утверждается директором и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за две недели до начала работы ГЭК.

На заседания ГЭК представляются следующие документы:
ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

дело;

- ППССЗ по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- программа ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приказ о допуске к ГИА;

- сводные ведомости об успеваемости обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям, практикам, а также об освоенных компетенциях;
- зачетные книжки обучающихся;

Время проведения государственной итоговой аттестации по 43.01.09 Повар, кондитер определяется в соответствии с ФГОС.

Часы учебного плана (календарного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по специальности по 43.01.09 Повар, кондитер на государственную итоговую аттестацию, график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работой (дипломного проекта).

Проведение предварительного инструктажа студентов непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена, обязательно.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Аккредитация проводится бесплатно. Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения демонстрационного экзамена, которая может располагаться как в в другой организации на основании договора о сетевом взаимодействии. Ответственность сторон, финансовые и иные обязательства определяются договором о сетевом взаимодействии.

Мастерские, оснащаемые современной материально-технической базой по одной из компетенций, в рамках реализации федерального проекта «Молодые профессионалы (Повышение конкурентоспособности профессионального образования)» должны использоваться в качестве центров проведения демонстрационного экзамена при условии прохождения соответствующей процедуры аккредитации.

Институт обеспечивает реализацию процедур демонстрационного экзамена как части образовательной программы, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для проведения демонстрационного экзамена могут привлекаться волонтеры с целью обеспечения безопасных условий выполнения заданий демонстрационного экзамена обучающимися, в том числе для обеспечения соответствующих условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Успбнен на своей площадке проводит демонстрационный экзамен, обеспечивает условия проведения экзамена, в том числе питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническую поддержку.

5.3 Методика перевода результатов демонстрационного экзамена в оценку

Государственная итоговая аттестация обучающихся по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

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

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в

тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Таблица 4 – Шкала перевода результатов ДЭ в экзаменационную оценку

Оценка ГИА	Максимальный балл	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	34,75	0 – 19,99%	20,00 – 39,99%	40,00 – 69,99%	70 – 100%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом либо международной организацией «WorldSkills International», осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену.

Условием учета результатов, полученных в конкурсных процедурах, является признанное образовательной организацией содержательное соответствие компетенции результатам освоения образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, а также отсутствие у студента академической задолженности.

Перечень чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» или международной организацией. Модули время приведены в таблице 5.

Таблица 5 - Модули и время сведены

№ п/п	Модуль, в котором используется критерий	Критерий	Время выполнения Модуля	Проверяемые разделы WSSS	Баллы		
					Судейские	Объективные	Общие
1.	1.	Горячая закуска (паста ово-лакто), в том числе работа	6,5	1,2,3,4,5, 6,7,8	14,60	11,30	25,90
2.							
3.		Горячее блюдо - птица		1,2,3,4,5, 6,7,8	3,00	1,55	4,55
		Десерт		1,2,3,4,5, 6,7,8	2,90	1,4	4,30
Итого					14,25	20,5	34,75

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Примерный учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ООП по специальности:

- объемы учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов: междисциплинарных курсов, учебной и производственной (по профилю специальности) практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- формы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы;
- продолжительность каникул по годам обучения.

Объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет не менее 30 академических часов в неделю и предполагает лекции, практические занятия, включая выполнение курсовых работ, проведение учебной практики. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуального проекта, курсовых работ, подготовки сообщений, индивидуальных заданий, выполнения рекомендованного домашнего задания по закреплению умений и навыков и самостоятельному изучению отдельных дидактических единиц, самообразованию, работы над ВКР, посещения кружков и секций и т.д.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, в том числе 1 день на самостоятельную работу. Занятия группируются парами продолжительностью 1ч 30 мин.

Обучение имеет практикоориентированный характер, соотношение теоретических и практических занятий 2:3 (в расчете на 1 зачетную единицу: 12 часов теоретических и 18 часов практических занятий).

Учебный план представлен в таблице 6.

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	Про меж. атт. стажия	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 информатику и обществознание)		24		340	69	271	191	80			
											79.96%	20.04%
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,	3			84	12	64	52	12	6	84	

	санитарии и гигиены											
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 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 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 к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2		336	32	116	60	56	6	336	
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	1	2	1	886	68	234	152	82	6	886	

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента											
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	16 20		1620	нед	45					
	Учебная практика	час	68 4		684	нед	19					
	Концентрированная	час	68 4		684	нед	19					
	Рассредоточенная	час				нед						
	Производственная практика	час	93 6		936	нед	26					
	Концентрированная	час	93 6		936	нед	26					
	Рассредоточенная	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	1927	1373	102	5168	736

РАЗДЕЛ 7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

Ресурсное обеспечение ООП 43.01.09 Повар, кондитер регламентируется документами:

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего общего образования (СОО) (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413, зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1547, 29 июня 2017г. № 613, 24 сентября 2020г. №519, 11 декабря 2020г. №712.

- Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608

- Положение о стажировке преподавателей и мастеров производственного обучения отделения среднего профессионального образования, приказ директора Института от 17.04.2017 № 02-04/45.

Программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, и профессиональным модулям. По каждой дисциплине сформированы рабочие программы, включающие фонд оценочных средств.

Для прохождения учебной и производственной практики разработаны программы практик и методические рекомендации по подготовке отчета практиканта, для выполнения курсовых работ – методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплинам, для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы.

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

Реализация ООП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. 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 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 имеют возможность подключения к информационно-коммуникационной сети Интернет, обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации 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>;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса - <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 видеofilмы, 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)

7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 09.02.06 Сетевое и системное администрирование 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 43.01.09 Повар, кондитер для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:

- Гуманитарных дисциплин
- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- 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.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин, имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

7.3 Базы практики

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 «РогСибАл» отель «Имеретинский», имеются экспертные заключения и рецензии на ООП и программы практик.

7.4. Характеристика среды, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

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.

РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ФОНДАМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по специальности 43.01.09 Повар, кондитер состоит из трех частей:

- 1) Оценочные средства для итоговой аттестации; промежуточной аттестации (экзаменов) по профессиональным модулям;
- 2) Оценочные средства промежуточной аттестации для проведения экзаменов и зачетов по учебным дисциплинам, практикам, междисциплинарным курсам внутри профессиональных модулей;
- 3) Оценочные средства текущего контроля (материалы преподавателя, мастера производственного обучения, наставника на производстве для проверки освоения обучающимися учебного материала, включая входной диагностирующий контроль; контроль на практических занятиях, при выполнении лабораторных работ, заданий учебной, производственной практик.).

Оценивание — ключевой элемент любой деятельности обучающегося при освоении. Это инструмент для обучения студентов рефлексии, самооценке в процессе их самостоятельной работы, а также инструмент подготовки обучающихся к промежуточной и итоговой аттестации.

По специальности 43.01.09 Повар, кондитер дело формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы разработаны с учетом требований ФГОС по специальности.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности (результатов освоения одного или нескольких профессиональных модулей).

Разработана программа государственной итоговой аттестации и фонд оценочных средств ГИА.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА, задание ДЭМО экзамена и нормативная документация, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки размещены на сайте в программе ГИА.

РАЗДЕЛ 9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ на период 2021 - 2025 гг

9.1 Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации
Воспитательный процесс в Сочинском институте (филиале) РУДН по специальности 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 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.

9.2 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:

- 1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);
- 2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (то есть в развитии их социально-значимых отношений);

3) 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).

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, ограничениях 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.

9.3 Виды, формы и содержание деятельности

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

- 1) становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
- 2) социализация и духовно-нравственное развитие личности;
- 3) бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
- 4) воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;
- 5) 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 в 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.

9.4. Календарный план воспитательной работы

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

		представителями	
4.	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
5.	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 Интернет-вещей	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
6.	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