

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.



**Основная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (специальность)

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

Программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утверждено приказом

Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года №1565; 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 **Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

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. Димова

26. 04. 2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	5
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
2.1 Требования к абитуриенту.....	10
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	11
3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:	11
3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:	11
3.3. Основные виды деятельности выпускника:.....	11
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12
4.1. Общие компетенции.....	12
4.2. Профессиональные компетенции	12
РАЗДЕЛ 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	16
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.....	16
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников	17
РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	18
6.1. Примерный учебный план	18
6.2. Примерный календарный учебный график.....	25
РАЗДЕЛ 7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП	26
7.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	28
7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	29
7.3 Базы практики	29
7.4. Характеристика среды, обеспечивающей развитие общекультурных (социально- личностных) компетенций выпускников	29
РАЗДЕЛ 8. ТРЕБОВАНИЯ К ФОНДАМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	30

РАЗДЕЛ 9. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ на период 2021 - 2025 гг.....	31
9.1 Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации.....	31
9.2 Цель и задачи воспитания.....	32
9.3 Виды, формы и содержание деятельности.....	33
9.4. Календарный план воспитательной работы.....	38

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828 от 20.12.2016); 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

1.1 Нормативные документы для разработки ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Минюст РФ №44828от 20.12.2016); укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»;
- Примерная основная образовательная программа специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - является подготовка конкурентно способных выпускников, востребованных в условиях социально-экономического развития регионов России, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха, владеющих профессиональными теоретическими и практическими знаниями и навыками, учитывая требования и стандарты 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 образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

Трудоемкость освоения студентом данной ООП СПО за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования составляет 5940 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 вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности согласно выбранной квалификации, углубления подготовки обучающегося, получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Для определения объема образовательной программы образовательной организацией может быть применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32 - 36 академическим часам. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы.

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.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

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 рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Таблица 2

	недель	часов
Общеобразовательная подготовка		1476
Теоретическое обучение	39	1404
Промежуточная аттестация	2	72
Каникулы	11	
ППССЗ базовой подготовки		4464
Обучение по учебным циклам	123	3690
Учебная практика	13	468
Производственная практика (по профилю специальности)	12	432

Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулы	22	
Всего	199	5940

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

1. Общеобразовательная подготовка:
 - общие дисциплины;
 - дисциплины по выбору из обязательных предметных областей;
 - дисциплины, предлагаемые образовательной организацией;
2. Профессиональная подготовка:
 - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
 - математический и общий естественнонаучный цикл;
 - общепрофессиональный цикл;
 - профессиональный цикл;
 - государственная итоговая аттестация.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и 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 (по профилю специальности).

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.

Объем времени на освоение образовательной программы представлен в таблице 3.

Таблица 3

Структура образовательной программы	Объем программы в академических часах				
	по ФГОС СПО	фактически			
		базовая	вариативная	практика	аттестация
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	480		302	12
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	192		54	6
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	618		128	24
Профессиональный цикл	не менее 1728	2958	1162	1092	96

Государственная итоговая аттестация	216				216
Профессиональная подготовка	4464	4464			
Общеобразовательная подготовка	1476				
Всего	5940	5940			

2.1 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.

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 пр.)*.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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;

- 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;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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 согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена, специалист по поварскому и кондитерскому делу, а также выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

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. 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 2.1.	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.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к 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.
ВПД 2.2.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
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.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
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.
ВПД 2.3.	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.
ПК 3.2.	. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
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.
ВПД 2.4.	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.
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.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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.
ВПД 2.5.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВПД 2.6.	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.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВПД 2.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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 ОПОП» 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. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная (дипломная) работы призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента при решении конкретных задач, а также позволяет выяснить уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе, степень сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ должны отвечать современным требованиям науки и техники, включать основные вопросы, с которыми специалисты будут встречаться на производстве и соответствовать по степени сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения по ОПОП.

Темы выпускных квалификационных (дипломных) работ разрабатываются преподавателями института и рассматриваются на заседании отделения. Студенту предоставляется право выбора темы, вплоть до предложений своей тематики с обоснованием целесообразности ее разработки. Закрепление за студентами тем

выпускных квалификационных (дипломных) работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора института. По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные технические задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени данному для выполнения задания.

В отдельных случаях ВКР (дипломные работы) могут разрабатываться группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому со строго регламентированным перечнем вопросов. При защите выпускной квалификационной (дипломной) работы студент должен сделать доклад, презентацию и ответить на вопросы членов Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная комиссия по результатам защиты дипломной работы оценивает работу каждого студента.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по специальности 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 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 4.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Объём ОП	
		Экзамены	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Другие	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	С преподавателем				Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
								Всего	в том числе					
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проект.			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	11			6	1476	282	1170	690	480			
СО	Среднее общее образование	3	11			6	1476	282	1170	690	480			
ОУД.01	Русский язык													
ОУД.02	Литература	2	7			4	838	154	668	324	344			
ОУД.03	Иностранный язык	2					63	23	32	20	12			
ОУД.04	Математика		2			1	117	22	95	74	21			
ОУД.05	История		2			1	117	21	96		96			
ОУД.06	Физическая культура	2				1	248	42	198	118	80			
ОУД.07	ОБЖ		2			1	78	16	62	50	12			
ОУД.08	Астрономия		2				117	2	115	8	107			
ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	2			2	326	51	267	178	89			
ОУД.09	Биология		2			1	117	23	94	74	20			
ОУД.10	Химия	2				1	170	22	140	84	56			
ОУД.11	Родной язык		1				39	6	33	20	13			
ПОО	Дисциплины, предлагаемые ОО		2				312	77	235	188	47			

УД.01	Информационное общество (включая информатику и обществознание)		12				312	77	235	188	47			
													69.96%	30.04%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	37		1	2	4248	538	2520	1342	1160	18	114	2972
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	9			2	582	74	496	130	366		12	456
ОГСЭ.01	Основы философии		8				36	6	30	24	6			36
ОГСЭ.02	История		3				36	6	30	24	6			36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	46			35	182	26	150		150		6	182
ОГСЭ.04	Психология общения		7				36	6	30	20	10			36
ОГСЭ.05	Физическая культура	7	46				166	10	150	20	130		6	166
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		4				72	12	60	24	36			72
ОГСЭ.07	Прикладная математика		4				54	8	46	18	28			54
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	2				184	34	142	90	52		184	
ЕН.01	Химия	4	3				148	28	112	66	46		148	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6				36	6	30	24	6		36	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	9	11				1620	293	1249	807	442		614	1006
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					100	16	78	62	16		100	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		4				36	6	30	24	6		36	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4					84	16	60	48	12		84	
ОП.04	Организация обслуживания	8					96	16	72	48	24		96	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	8					104	18	78	58	20		104	

	маркетинга												
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5			36	6	30	26	4		36	
ОП.07	Охрана труда		4			36	6	30	26	4		36	
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6			54	10	44	18	26		54	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		3			68	10	58	46	12		68	
ОП.10	Первичная обработка продукции	3				102	19	75	35	40			102
ОП.11	Зарубежная кухня	6				120	22	90	42	48			120
ОП.12	Региональные кухни	8				94	18	68	32	36			94
ОП.13	Основы бухгалтерского учета в общественном питании		8			94	18	76	46	30			94
ОП.14	Основы финансовой грамотности		5			36	6	30	24	6			36
ОП.15	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6				120	24	88	40	48			120
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		7			74	14	60	28	32			74
ОП.17	Контроль качества продукции		8			44	8	36	30	6			44
ОП.18	Товароведение продовольственных товаров	3				82	10	64	52	12			82
ОП.19	Основы предпринимательской деятельности		8			36	6	30	24	6			36
ОП.20	Метрология и стандартизация		7			40	10	30	24	6			40
ОП.21	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции					164	34	122	74	48			164
ПЦ	Профессиональный цикл	6	15		1	186 2	137	633	315	30 0	18	36	1718
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	1		4		480	28	120	48	72	6	336	

	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5			156	28	120	48	72		6	156	
УП.01.01	Учебная практика			3-5	час	180		180	нед		5	36	144
ПП.01.01	Производственная практика			5	час	144		144	нед		4	144	
	Всего часов по МДК					156		120					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11		22		189	18	91	43	48		6	189
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5				117	18	91	43	48		6	117
УП.02.01	Учебная практика			5	час	36		36	нед		1	36	
ПП.02.01	Производственная практика			5	час	36		36	нед		1	36	
	Всего часов по МДК					117		91					
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2		225	19	90	42	48		6	225
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	6				117	19	90	42	48		6	117

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												
УП.03.01	Учебная практика			5	час	72		72	нед		2		72
ПП.04.01	Производственная практика			5	час	72		72	нед		2		72
	Всего часов по МДК					120		90					
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2		264	22	90	42	48		6	264
МДК.04.01	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	7				120	22	90	42	48		6	120
УП.05.01	Учебная практика			7	час	72		72	нед		2		72
ПП.05.01	Производственная практика			7	час	36		36	нед		1		36
	Всего часов по МДК					120	90						
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		2		264	28	120	56	64		6	264
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	7				156	28	120	56	64		6	156

	кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания													
УП.05.01	Учебная практика			7	час	72		72	нед	2			72	
ПП.05.01	Производственная практика			7	час	36		36	нед	1			36	
	Всего часов по МДК					156	120							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2	1	296	22	122	84	20	18	6	296	
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6			6	152	22	122	84	20	18	6	152	
УП.06.01	Учебная практика			6	час	36		36	нед	1			36	
ПП.06.01	Производственная практика		6		час	36		36	нед	1			36	6
	Всего часов по МДК					152	122							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	900		900	нед	25				
	Учебная практика				час	468		468	нед	13				
	Концентрированная				час	468		468	нед	13				
	Производственная (по профилю специальности) практика				час	432		432	нед	12				
	Концентрированная				час	432		432	нед	12				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8		час	144		144	нед	4			144	
	Подготовка выпускной квалификационной работы				час	144		144	нед	4			144	
	Защита выпускной квалификационной работы				час	72		72	нед	2			72	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	21		48	1	8	5940	820	3690	2032	16 40	18	132	4664

РАЗДЕЛ 7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

Ресурсное обеспечение ООП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» 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), практикам <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.ura.it.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)

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для организации учебного процесса имеются:

1. Кабинеты:
 - Гуманитарных дисциплин
 - Социально-экономических дисциплин;
 - Иностранного языка (лингфонный);
 - 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 43.02.15 Поварское и кондитерское 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, примеры тем дипломных работ, 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 окружающей среде, 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 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
		Участие в акциях «Большой этнографический диктант», «Всероссийский исторический диктант», «Цифровой диктант», «Избирательный диктант», «Диктант Победы»	в течение года
2.	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 представителями	сентябрь, в течение года
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.	Профорентация	Встречи с представителями Высшего образования	в течение года
		Организация и проведение Мастер-классов	в течение года апрель
		Участие в движении World-skills Молодые	октябрь-январь

		профессионалы России по компетенции Интернет-вещей	
		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
б.	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