

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич  
Должность: Директор  
Дата подписания: 12.09.2022 12:55:35  
Уникальный программный ключ:  
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

Сочинский институт (филиал)

Федерального государственного автономного образовательного учреждения  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»

Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор

28 марта 2022 г.

А.Т. Петенко



## ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
подготовки специалистов среднего звена

**Специальность** 43.02.15 Поварское и кондитерское и кондитерское дело

**Квалификация выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 г

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана на основе

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413, зарегистрирован 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, (далее – ФГОС СПО), укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»; (далее – ФГОС СПО), определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы и условия образовательной деятельности.

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

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

Организация-разработчик:

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

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

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы .....</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>7</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>	<b>10</b>
4.1. Общие компетенции .....	10
4.2. Профессиональные компетенции.....	14
4.3. Личностные результаты .....	40
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	<b>43</b>
5.1. Учебный план.....	43
5.3. Рабочая программа воспитания.....	51
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>56</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы .....	56
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы ...	59
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.....	61
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы .....	62
6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы .....	63
<b>Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств, для проведения государственной итоговой аттестации .....</b>	<b>64</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы .....</b>	<b>65</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>65</b>

### I. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение I.1 Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Приложение I.2 Рабочая программа профессионального модуля «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»

Приложение I.3 Рабочая программа профессионального модуля «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»

Приложение I.4 Рабочая программа профессионального модуля «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»

Приложение I.5 Рабочая программа профессионального модуля «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»

## II. Рабочие программы учебных дисциплин

- Приложение II.1.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Русский язык»
- Приложение II.1.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Литература»
- Приложение II.1.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Иностранный язык»
- Приложение II.1.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Математика»
- Приложение II.1.5 Рабочая программа учебной дисциплины «История»
- Приложение II.1.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Физическая культура»
- Приложение II.1.7 Рабочая программа учебной дисциплины «ОБЖ»
- Приложение II.1.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Астрономия»
- Приложение II.1.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Биология»
- Приложение II.1.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»
- Приложение II.1.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Родной язык»
- Приложение II.1.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Информационное общество (включая информатику и обществознание)»
- Приложение II.2.1 Рабочая программа учебной дисциплины «Химия»
- Приложение II.2.2 Рабочая программа учебной дисциплины «Экологические основы природопользования»
- Приложение II.2.3 Рабочая программа учебной дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
- Приложение II.2.4 Рабочая программа учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»
- Приложение II.2.5 Рабочая программа учебной дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»
- Приложение II.2.6 Рабочая программа учебной дисциплины «Организация обслуживания»
- Приложение II.2.7 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- Приложение II.2.8 Рабочая программа учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»
- Приложение II.2.9 Рабочая программа учебной дисциплины «Охрана труда»
- Приложение II.2.10 Рабочая программа учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
- Приложение II.2.11 Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
- Приложение II.2.12 Рабочая программа учебной дисциплины «Первичная обработка продукции»
- Приложение II.2.13 Рабочая программа учебной дисциплины «Зарубежная кухня»
- Приложение II.2.14 Рабочая программа учебной дисциплины «Региональные кухни»
- Приложение II.2.15 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы бухгалтерского учета в общественном питании»
- Приложение II.2.16 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности»
- Приложение II.2.17 Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба»
- Приложение II.2.18 Рабочая программа учебной дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»
- Приложение II.2.19 Рабочая программа учебной дисциплины «Контроль качества продукции»
- Приложение II.2.20 Рабочая программа учебной дисциплины «Товароведение продовольственных товаров»
- Приложение II.2.21 Рабочая программа учебной дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»
- Приложение II.2.22 Рабочая программа учебной дисциплины «Метрология и стандартизация»
- Приложение II.2.23 Рабочая программа учебной дисциплины «Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции»

III. Рабочая программа воспитания

IV. Программа ГИА

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования; утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413, зарегистрирован 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, (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности. ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и настоящей ОПОП СПО.

### **1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:**

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

### **Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:**

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Получение образования по специальности ведется в образовательной организации высшего образования.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» – 3 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 1476 академических часов, со сроком обучения 1 год.

Срок получения СПО по ППКССЗ базовой подготовки в очной форме обучения при объеме всех форм учебной нагрузки 54 часов в неделю составляет 199 недель (5940 часа) и представлен в таблице 1.

	<b>недель</b>	<b>часов</b>
<b>Общеобразовательная подготовка</b>		<b>1476</b>
Теоретическое обучение	39	1404
Промежуточная аттестация	2	72
Каникулы	11	
<b>ППССЗ базовой подготовки</b>		<b>4464</b>
Обучение по учебным циклам	78	2808
Учебная практика	13	468
Производственная практика (по профилю специальности)	12	432
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Подготовка к Государственной итоговой аттестации	4	144
Проведение Государственной итоговой аттестации	2	72
Каникулы	23	
<b>Всего</b>	<b>199</b>	<b>5940</b>

Основная профессиональная образовательная программа имеет следующую структуру:

1. Общеобразовательная подготовка:
  - Общие учебные дисциплины;
  - дисциплины по выбору из обязательных предметных областей;
  - дисциплины, предлагаемые образовательной организацией;
2. Профессиональная подготовка:
  - Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
  - Математический и общий естественнонаучный учебный цикл;
  - Общепрофессиональный цикл;
3. Профессиональный цикл
  - Учебная и производственная (по профилю специальности) практики;
  - Производственная практика (преддипломная);
  - Государственная итоговая аттестация.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Производственная практика (преддипломная); в том числе включает в себя сбор материала и подготовку к написанию дипломной работы.

В учебных циклах профессиональной подготовки образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (не менее 30 часов в неделю) и объем самостоятельной работы обучающихся. Объем учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Для определения объема профессиональной подготовки образовательной программы и при составлении рабочего учебного плана применяется

система зачетных единиц. Одна зачетная единица составляет 30 академических часов аудиторной нагрузки, в том числе 12 часов теоретических, 18 часов практических занятий, и 6 академических часов самостоятельной работы обучающегося.

Требования к абитуриенту:

Наличие одного из документов государственного образца об образовании:

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

Объем времени на освоение образовательной программы представлен в таблице 2.

Таблица 2

Структура образовательной программы	Объем программы в академических часах			
	по ФГОС СПО	фактически		
		базовая	вариативная	всего
<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>2160</b>			<b>1476</b>
Теоретическое обучение	2052	1476		
Промежуточная аттестация	108			
<b>Профессиональная подготовка</b>		<b>4464</b>	<b>1276</b>	<b>4464</b>
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	456	126	3204
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	184		
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	614	1006	
Профессиональный цикл в том числе:	не менее	1718	144	
Учебная практика	1728	468		1044
Производственная практика (по профилю специальности)		432		
Производственная практика (преддипломная)		144		
Государственная итоговая аттестация (подготовка и проведение)	216	216		216
<b>Всего ООП</b>	<b>5940</b>			<b>5940</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников освоивших основную 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. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация: Специалист по
--	---------------------------------------	--------------------------------



		<i>поварскому и кондитерскому делу</i>
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
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	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	осваивается
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	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	осваивается
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	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	осваивается
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	ПМ.05 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	осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	осваивается

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		16675 «Повар»
--	--	---------------

#### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>
		<p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p><b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными</p>

		для данной специальности
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение <b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы

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

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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.	<b>Практический опыт:</b> организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к

		<p>безопасности;</p>
		<p><b>Умения:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование</p>

		сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	<p><b>Знания:</b> методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p><b>Практический опыт:</b> организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p><b>Знания:</b> способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p>
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p><b>Практический опыт:</b> применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода</p>



		<p>полуфабрикатов;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p><b>Знания:</b> способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>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.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Умения:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; кулинарных изделий и закусок;</p> <p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с</p>

		<p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p><b>Умения:</b> комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p><b>Умения:</b> комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов,</p>

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Умения:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции</p>
	<p>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</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Умения:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Умения:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности</p>

		готовой продукции;
	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.	<p><b>Знания:</b> современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p><b>Умения:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p><b>Знания:</b> современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции</p>
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей	<b>Практический опыт:</b> разрабатывать, изменять применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Умения:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
<p>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</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями; оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных упаковок, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p><b>Умения:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>

		<p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>
	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных</p>



		<p>ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
		<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>
		<p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной</p>

		<p>кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню,</p>

		<p>разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>

		<p><b>Знания:</b> актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>

<p>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</p>	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p><b>Умения:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; продуктов.</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие,</p>

		<p>контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
		<p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p><b>Знания;</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>

	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы</p>

		<p>приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>



		<p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>
<p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p><b>Умения:</b> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья,</p>

	<p>кондитерских изделий.</p>	<p>продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>Умения:</b> проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки; варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт</b> приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе</p>

		<p>авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
	<p>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.</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p><b>Умения:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p><b>Знания:</b> рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки; варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;.</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>обслуживания.</p>	<p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей; видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>
		<p><b>Знания:</b> актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные.</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей</p>	<p><b>Практический опыт:</b> приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</p>

	различных категорий потребителей.	<p>региональных;</p> <p><b>Умения:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Знания:</b> мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов; приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки; варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>
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.	<p><b>Практический опыт:</b> иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p><b>Умения:</b> контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p><b>Знания:</b> нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p>
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию	<b>Практический опыт:</b> осуществления текущего

	деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		<b>Умения:</b> составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала.
		<b>Знания:</b> способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<b>Практический опыт:</b> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		<b>Умения:</b> изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
		<b>Знания:</b> виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов;
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	<b>Практический опыт:</b> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		<b>Умения:</b> планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать,

		инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах.
		<b>Знания:</b> виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала;
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	<b>Практический опыт:</b> организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте
		<b>Умения:</b> планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
		<b>Знания:</b> правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	16675 «Повар»	<b>Практический опыт:</b> Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников, основного производства организации питания по заданию повара; Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом

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

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознают себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1



Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрируют приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом, и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдают нормы правопорядка, следуют идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличают их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрируют неприятие и предупреждают социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляют и демонстрируют уважение к людям труда, Осознают ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального-конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрируют приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляют уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознают приоритетную ценность личности человека; уважают собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляют и демонстрируют уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Причастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдают и пропагандируют правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждают либо преодолевают зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняют психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляют уважение к эстетическим ценностям, обладают эстетическими основами культуры	ЛР 11
Принимают семейные ценности, готовые к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрируют неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 14
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	ЛР 15

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 16</b>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<b>ЛР 17</b>

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

#### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

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	424 8	538	252 0	134 2	11 60	18	114	2972
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	2	9			2	582	74	496	130	36 6		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		15 0		6	182
ОГСЭ.04	Психология общения		7				36	6	30	20	10			36
ОГСЭ.05	Физическая культура	7	46				166	10	150	20	13 0		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				162 0	293	124 9	807	44 2		614	1006
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					100	16	78	62	16		100	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов		4				36	6	30	24	6		36	

	сырья													
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 маркетинга	8				104	18	78	58	20		104		
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 реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4		48 0	28	120	48	72		6	336	
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5				15 6	28	120	48	72		6	156	
УП.01.01	Учебная практика			3-5	час	18 0		180	нед	5			36	144
ПП.01.01	Производственная практика			5	час	14 4		144	нед	4			144	
	Всего часов по МДК					15 6		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		18 9	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				11 7	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					11 7		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		22 5	19	90	42	48		6	225	
МДК.03.0 1	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	6			11 7	19	90	42	48		6	117	
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				12 0		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		26 4	22	90	42	48		6	264	
МДК.04.0 1	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			12 0	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				12 0	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		26 4	28	120	56	64		6	264	
МДК.05.0 1	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	7				15 6	28	120	56	64		6	156	
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					15 6	120							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2	1	29 6	22	122	84	20	18	6	296	
МДК.06.0 1	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6			6	15 2	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					15 2	122							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	90 0		900	нед	25				
	Учебная практика				час	46 8		468	нед	13				
	Концентрированная				час	46 8		468	нед	13				
	Производственная (по профилю				час	43		432	нед	12				



	специальности) практика				2									
	Концентрированная			час	43 2		432	нед	12					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8		час	14 4	144	нед	4			144		
	Подготовка выпускной квалификационной работы				час	14 4	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	369 0	203 2	16 40	18	132	4664

\*Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).



## Календарный график

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
<b>ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>					
ОУД	Общие учебные дисциплины	X			
ОУД.01	Русский язык	X			
ОУД.02	Литература	X			
ОУД.03	Иностранный язык	X			
ОУД.04	Математика	X			
ОУД.05	История	X			
ОУД.06	Физическая культура	X			
ОУД.07	ОБЖ	X			
ОУД.08	Астрономия	X			
ОУД	<b>Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>				
ОУД.09	Биология	X			
ОУД.10	Химия	X			
ОУД.11	Родной язык	X			
ПОО	<b>Дисциплины, предлагаемые ОО</b>				
ОУД.12	Информационное общество (включая информатику и обществознание)	X			
ОУД.00	Индивидуальный проект				
<b>ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>					
<b>ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>					
ОГСЭ.01	Основы философии				X
ОГСЭ.02	История		X		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		X	X	X
ОГСЭ.04	Психология общения				X
ОГСЭ.05	Физическая культура		X	X	X
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		X		
ОГСЭ.07	Прикладная математика		X		
ЕН	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				
ЕН.01	Химия		X		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			X	
ОПЦ	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		X		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья		X		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		X		
ОП.04	Организация обслуживания				X
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				X
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			X	
ОП.07	Охрана труда		X		

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности				X
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		X		
ОП.10	Первичная обработка продукции		X		
ОП.11	Зарубежная кухня				X
ОП.12	Региональные кухни			X	
ОП.13	Основы бухгалтерского учета в общественном питании				X
ОП.14	Основы финансовой грамотности			X	
ОП.15	Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба				X
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий				X
ОП.17	Контроль качества продукции				X
ОП.18	Товароведение продовольственных товаров		X		
ОП.19	Основы предпринимательской деятельности				X
ОП.20	Метрология и стандартизация				X
ОП.21	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции		X		
<b>III. Профессиональный цикл</b>					
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		X		
МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		X		
УП.01.01	Учебная практика		X		
ПП.01.01	Производственная практика		X		
ПМ.01.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>		X		
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			X	
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			X	
УП.02.01	Учебная практика			X	
ПП.02.01	Производственная практика			X	

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
ПМ.02.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>			X	
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			X	
МДК.03.01	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			X	
УП.03.01	Учебная практика			X	
ПП.03.01	Производственная практика			X	
ПМ.03.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>			X	
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				X
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				X
УП.04.01	Учебная практика				X
ПП.04.01	Производственная практика				X
ПМ.04.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>				X
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				X
МДК.05.01	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				X
УП.05.01	Учебная практика				X
ПП.05.01	Производственная практика				X
ПМ.05.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>				X

Индекс	Компоненты программы	Курс освоения			
		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			X	
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			X	
УП.06.01	Учебная практика			X	
ПП.06.01	Производственная практика			X	
ПМ.06.ЭК	<i>Комплексный экзамен</i>			X	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				X
ГИА	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				X
	Защита выпускной квалификационной работы				X

### 5.3. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

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

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

- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Макет рабочей программы воспитания представлен в приложении 3.

### 5.4 Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы в приложении III

Циклограмма воспитательной работы представлена в Таблице 11.

Таблица 11

№ п/п	Модуль воспитательной работы	Наименование мероприятия	Срок выполнения
	Гражданин и патриот	Формирование самоуправления: Старостат, Студенческий совет Института, Студенческий совет Отделения СПО	сентябрь
		Участие в Студенческом военно-патриотический клубе «Наследие»	в течение года
		Занятия в Школе лидеров «Индекс успеха»	в течение года
		Проведение кураторских тематических часов	в течение года
		Участие в акциях «Большой этнографический диктант», «Всероссийский исторический диктант», «Цифровой диктант», «Избирательный диктант», «Диктант Победы»	в течение года
	Социализация и 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
	Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции	Посещение национального парка, Орнитологического парка, парка Южные культуры	в течение года
		Участие в экологических акциях	в течение года
		День рождения РУДН	в течение года
		Волонтерские проекты	в течение года
	Профориентация	Встречи с представителями Высшего образования	в течение года
		Организация и проведение Мастер-классов	в течение года апрель
		Участие в движении World-skills Молодые профессионалы России по компетенции Поварское дело, Кондитерское дело, Ресторанный сервис.	октябрь-январь
		Встречи с работодателями, Экскурсии на предприятия города в рамках производственной практики	январь, июнь
		Проведение открытых занятий, конкурсов олимпиад среди студентов	ежемесячно
		Неделя «ИТ-компетенций», занятия с первокурсниками	сентябрь, май
	Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации	Участие в волонтерских проектах	
		Подписка на газету «Черноморская Здравница» для ветеранов	декабрь, июнь
		Поздравление ветеранов	май
		Социальная поддержка: социальные программы для студентов, в том числе выделение	в течение года

		материальной помощи, поддержка отдельных категорий обучающихся: дети-сироты, дети-инвалиды, иногородние студенты, студенты из неполных и многодетных семей.	
--	--	---	--

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 (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.

#### **6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз**

##### **практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Образовательная организация, реализует программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки. Лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом. Соответствующей действующим санитарным, противопожарным правилам, и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **6.1.3. Оснащение лабораторий**

**Лаборатория** «Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных блюд, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; сладких блюд и напитков»

включает в себя: плиту индукционную 4-х комфорочную, шкаф холодильный со стеклом; стеллаж кухонный; столы производственные; мойки 2-х секционные, погружной блендер, слайсер, мясорубку, аппарат приготовления блюд при низких температурах Sous Vide; пароконвектома, шкаф шоковой заморозки, миксер планетарный, упаковщик вакуумный. Лаборатория укомплектована полным комплектом кухонной посуды и инвентаря.

### **Лаборатория «Химии»**

включает в себя: комплект специализированной мебели, дистиллятор, доску аудиторную, электрическую плиту, термостат, центрифугу, ультрацентрифугу, стенды, таблицы, плакаты, весы, набор лабораторной посуды, набор химических реагентов, эксикаторы, водяную баню, песчанную баню, колбонагреватель, источник питания, штативы, вытяжной шкаф.

### **Лаборатория «Организации обслуживания»**

включает в себя: стол обеденный, тумбу(стейшен, подсобное рабочее место официанта), стул, кондиционер, огнетушитель, музыкальный центр, барную стойку, набор сервировочной посуды и приборов, столовое белье, кофемолку, кофе машину.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

включает в себя: тестомес, лампу для карамели, плиту индукционную 4-х комфорочную, шкаф холодильный со стеклом, стеллаж кухонный, столы производственные, мойки 2-х секционные, погружной блендер, слайсер, мясорубку, пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, миксер планетарный, упаковщик вакуумный. Лаборатория укомплектована полным комплектом кухонной посуды и инвентаря.

#### **6.1.2. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности), производственную практику (преддипломную).

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

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

Технологическое оснащение рабочих мест на производственной практике соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности,

предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

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

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд быть укомплектован печатными и электронными изданиями.

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

Реализация ОПОП обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) 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](http://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/](http://www.academia-moscow.ru/inet_order/)

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

Учебный процесс обеспечен следующим программно-информационным обеспечением:

- MS Server 2012
- Операционная система Windows 10
- Интегрированный программный пакет MS Office Professional 2007
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный
- Пакет автоматизации MMIS Lab
- Adobe Flash Player CS4
- Adobe Photoshop CS4
- Autodesk 3D's MAX 2020
- Autodesk Autocad 2020
- 1С: Предприятие
- Информационное программное обеспечение «Консультант Плюс»
- Свободно распространяемое программное обеспечение (Inkscape, Gimp, Krita, Arduino IDE, Lazarus IDE, Visual Studio 2019, Python, Unity, Cisco Packet tracer, Open Server, Office 365)

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

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

6.3.1. 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 окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

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

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

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

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис и туризм» и имеющие стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. У преподавателей отделения ведущих обучения пройдено повышение квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенций стандартов WorldSkills Russia».

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, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Сервис туризм».

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет организациях направлении деятельности. в которых соответствует область профессиональной деятельности: «Сервис туризм», в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, не менее 25 процентов.

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

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

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения. С учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента

Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

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

7.1 Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) в Сочинском институте (филиале) ФГАОУ ВО РУДН отделении СПО является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ГИА проходит в форме защиты ВКР (дипломной работы) и демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело».

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломную работу) и сдают демонстрационный экзамен.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Сочинским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО РУДН с учетом ПООП.

7.3. Для проведения государственной итоговой аттестации, Сочинским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО РУДН разработаны программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Положение об организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции 34 «Поварское дело» в составе государственной итоговой аттестации по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

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



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

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) по 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 8. Разработчики основной образовательной программы**

### **Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы Группа разработчиков**

<b>ФИО</b>	<b>Организация, должность</b>
Подгорнова Татьяна Прокофьевна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», заведующая отделением СПО УГС «Сервис и туризм».
Лежнева Ольга Дмитриевна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», преподаватель специальных дисциплин СПО УГС «Сервис и туризм».
Чехова Татьяна Михайловна	Сочинский институт (филиал) ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», методист отделения СПО УГС «Сервис и туризм».

#### **Руководители группы:**

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

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

### **Приложение I. Рабочие программы профессиональных модулей**

Приложение I.1

к программе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Приложение II. Рабочие программы учебных дисциплин**

Приложение II. 1

к программе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Приложение III. Рабочая программа воспитания**

к программе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Приложение IV. Программа ГИА**

к программе по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Приложение III. Рабочая программа воспитания**

к программе по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
на период 2022 - 2026 гг.**

**2022 г.**

## **Раздел 1. Паспорт рабочей программы воспитания**

### **1.1 Основания для разработки программы**

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

Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:

- Конституция Российской Федерации;
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 683 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» (с изменениями от 6 марта 2018 г.);
- Указ Президента Российской Федерации от 19 декабря 2012 г. № 1666 «О Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 24 декабря 2014 г. № 808 «Об утверждении Основ государственной культурной политики»;
- Указ Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 9 мая 2017 г. №203 «Стратегия развития информационного общества в Российской Федерации на 2017-2030 гг.»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (волонтерства)» № 15-ФЗ от 5 февраля 2018 г.;
- Распоряжение Правительства от 29 ноября 2014 г. № 2403-р «Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства от 29 мая 2015 г. № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 2765-р «Концепция Федеральной целевой программы развития образования на 2016-2020 годы»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- План мероприятий по реализации Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года, утвержденных распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 г. № 2403-р;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 февраля 2014 г. № ВК-262/09 и № ВК-264/09 «О методических рекомендациях о создании и деятельности советов обучающихся в образовательных организациях».
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки (Рособрнадзор) от 14 августа 2020 г. № 831 «Об утверждении Требований структуре официального сайта образовательной организации в информационно-

телекоммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации»;

- Устав и Миссия ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»;
- Программа воспитания ФГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов»;
- Локальные нормативные акты Сочинского института РУДН в сфере воспитательной работы.

Сроки реализации программы 3 года 10 месяцев

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

## 1.2 Цель и задачи воспитания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотношении 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.

Код	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

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

### 1.3 Особенности организуемого воспитательного процесса в образовательной организации

Воспитательный процесс в Сочинском институте (филиале) РУДН по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, сформированной на период 2022 - 2026 гг., и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс базируется на традициях профессионального воспитания: гуманистический характер воспитания и обучения;

приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;

воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к 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.

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

#### 1.4 Виды, формы и содержание деятельности

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

становление личности в духе патриотизма и гражданственности;

социализация и духовно-нравственное развитие личности;

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

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

развитие социального партнерства в воспитательной деятельности;

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

Основные направления социальной и воспитательной работы:

профилактика безнадзорности, правонарушений и экстремистских проявлений, правовое воспитание;

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

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

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

воспитание гражданственности и патриотизма;

развитие системы добровольческой (волонтерской) деятельности.

Функционируют следующие структурные подразделения:

Служба психологического сопровождения

Совет кураторов

Совет профилактики

Библиотечный центр

Кафедра физического воспитания

Центр инновационных проектов и программ

Центр продвижения деловой репутации

Модуль «Гражданин и патриот»

Цель модуля: развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Задачи модуля:



формирование знаний обучающихся о символике России;

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

формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

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

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

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

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

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

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

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

формирование антикоррупционного мировоззрения.

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

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

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

Студенческий Совет, Старостат, Совет общежития

Студенческий военно-патриотический клуб «Наследие»

Школа лидеров «Индекс успеха»

Модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»

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

Задачи модуля:

воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности

ставить цели и строить жизненные планы;

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

формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

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

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

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

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

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

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

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

развитие культуры межнационального общения;

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

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

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

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

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

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

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

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

Работа ведется в студенческих объединениях:

Инициативная группа по поддержке лиц с ОВЗ

Студенческий военно-патриотический клуб «Наследие»

Студенческий строительный отряд «Энергия дружбы»  
Студенческий экологический отряд  
Школа лидеров «Индекс успеха»  
Модуль «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»

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

Задачи модуля:

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

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

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

приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

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

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

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

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

Работа ведется 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.

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

2.1 Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

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

## 2.2 Основные направления самоанализа воспитательной работы

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

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

принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа,

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

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

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

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

Основными направлениями анализа организуемого в образовательной организации воспитательного процесса являются:

результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

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

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

		Анкетирование Анализ сообщений онлайн-приемной руководителя СПО	окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции; профориентация; социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации;
--	--	--	---

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

### Раздел 3. Требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### 3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31.01.2019 № 32;
- Положение о Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ ректора РУДН от 01.03.2019 г. № 136;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Сочинском институте (филиале) РУДН, приказ директора Института от 29.01.15 № 02-04/13;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся в ВГАОУ ВО «Российский университет дружбы народов», приказ Ректора от 07.04.2016 № 218;
- Кодекс чести обучающегося в РУДН, приказ Ректора от 07.04.2016 № 218;
- Положение об отделении среднего профессионального образования Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов», приказ директора Института от 04.07.2018 г. № 02-04/138;
- Положение о режиме занятий обучающихся Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский университет дружбы народов» (по программам высшего образования - бакалавриат, специалитет, магистратура; по программам среднего профессионального образования)», приказ директора Института от 04.07.2018 г. № 02-04/138;
- Положение о порядке регламентации и оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Сочинским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО «РУДН» и обучающимися и (или) их родителями (законными представителями), приказ директора Института от 16.09.2016 № 02-04/198;
- Положение о порядке предоставления академических отпусков и отпусков по беременности и родам и по уходу за ребенком обучающимся РУДН», приказ Ректора РУДН от 18.12.2017 № 960;
- Положение об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Сочинском институте (филиале) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего

образования «Российский университет дружбы народов», приказ директора Института от 06.03.2017 № 02-04/26;

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

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

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

### 3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

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

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

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

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой



деятельности;

информационную и методическую поддержку воспитательной работы;

планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;

мониторинг воспитательной работы;

дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);

дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств.

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации.

Раздел 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
1	Участие в организации и проведении праздничного мероприятия, посвященного Дню знаний	1 курс	Летняя площадка института, учебно-тренинговый центр	Оргкомитет мероприятия	ЛР1 – ЛР12
1	Кураторские часы, посвященные началу нового учебного года	2, 3 курс	Летняя площадка института, учебно-тренинговый центр	Оргкомитет мероприятия	ЛР1 – ЛР12
2	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся 2,3 курсов	учебные аудитории	преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
3	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
1-10	Организация работы творческих коллективов. Вовлечение обучающихся в работу театральных кружков, студий, клубов по интересам.	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Педагоги доп.образования	ЛР2, ЛР5, ЛР7, ЛР8
9	День тестировщика	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
11	День программиста	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
13	Лекция «День образования Краснодарского края»	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
14	Всероссийский субботник «Зеленая Россия»	Обучающиеся всех курсов	Территория и прилегающая территория института	кураторы	ЛР2, ЛР3 ЛР9, ЛР10
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	библиотекарь, преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
27	Всемирный день туризма	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Кураторы групп	ЛР10, ЛР15

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
		курсов			
30	Родительское собрание (дистанционный формат)	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы	заместители, руководитель СПО, руководитель ООП, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
1-30	Участие в Проекте по развитию лидерских качеств «Создай себя сам»	Обучающиеся всех курсов	Учебно-тренинговый центр	Педагог- психолог, руководитель проекта	ЛР 13- ЛР17
1-30	Подготовка к участию в чемпионате Worldskills. Презентация компетенции. Отбор в команду	Участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7,ЛР11, ЛР13-ЛР20
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>ОКТАБРЬ</b>					
1	Поздравление ветеранов с Днем пожилых людей	Обучающиеся всех курсов		кураторы, волонтеры	ЛР1, ЛР2 ЛР5-ЛР8
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации)	Обучающиеся 1 курсов	учебные аудитории	кураторы	ЛР3 ЛР7 ЛР9 ЛР10
5	Участие в организации и проведении праздничного мероприятия ко Дню Учителя	Обучающиеся всех курсов	Летняя площадка института, конференц-зал	Заместитель директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР1, ЛР2 ЛР5-ЛР8
29	День рождения Интернета	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
30	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Преподаватель истории, кураторы	ЛР1-ЛР12
15-30	Встреча актива и студенческого самоуправления специальности	Студ.совет, актив	Учебно-тренинговый центр	Студенты, кураторы групп, руководители	
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15,

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
нию					ЛР18-ЛР20
<b>НОЯБРЬ</b>					
4	День народного единства	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Заместитель директора по работе со студентами, преподаватели истории	ЛР1-ЛР12
15	Участие в мероприятиях, посвященных Всероссийскому Дню призывника	Обучающиеся всех курсов	Воинская часть (по согласованию)	Заместитель директора по работе со студентами, руководитель военно-патриотического клуба	ЛР1-ЛР12
25	Участие в мероприятиях, посвященных Дню матери в России	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, районные мероприятия	Кураторы, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР1, ЛР2, ЛР5-ЛР8, ЛР12
26-30	Всемирный день информации, День Защиты информации	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
1-30	Подготовка к участию в чемпионате Worldskills Открытая тренировка	Участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР13-ЛР20
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>ДЕКАБРЬ</b>					
1	Всемирный день борьбы со СПИДом	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Медицинский работник	ЛР7, ЛР10, ЛР9
4	День информатики	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
5	День волонтера	Волонтеры проектов	Конференц- зал,	Заместитель директора по работе со студентами,	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
				руководитель волонтерского движения, кураторы проектов	
9	День Героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные аудитории	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР1-ЛР12
12	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Студенты юридического факультета, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
24	Студенческий праздник, посвященный Новому году	Обучающиеся всех курсов	По согласованию	Заместитель директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, волонтеры, активисты.	ЛР2 ЛР5 ЛР4 ЛР7
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>ЯНВАРЬ</b>					
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Заместитель директора по работе со студентами, педагоги доп.образования, Студсовет	ЛР2, ЛР5 ЛР4 ЛР7
27	День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР1-ЛР12
15-30	Участие в региональном чемпионате Worldskills	Участники команды	Выездная площадка проведения	Эксперты, преподаватели	ЛР1-ЛР12
23-31	Участие в мероприятиях, посвященных Месячнику	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал,	Оргкомитет	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
	оборонно-массовой и военно-патриотической работе	курсов	спортивный стадион, районные, городские и краевые площадки	Месячника	
<b>ФЕВРАЛЬ</b>					
1-23	Участие в мероприятиях, посвященных Месячнику оборонно-массовой и военно-патриотической работе	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, спортивный стадион, районные, городские и краевые площадки	Оргкомитет Месячника	ЛР1-ЛР12
2	День воинской славы России	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Преподаватель истории, куратор	ЛР1-ЛР12
14-20	День компьютерщика, День специалиста по защите информации	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
1-30	Подведение итогов регионального чемпионата Worldskills	Участники команды, студенты	Конференц- зал	Эксперты, преподаватели	ЛР4, ЛР5, ЛР7, ЛР11, ЛР13-ЛР20
8	Участие в организации и проведении Дня русской науки	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	Оргкомитет мероприятия	ЛР5, ЛР7, ЛР8, ЛР17
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	руководитель военно-патриотического клуба	ЛР1-ЛР12
21	Международный день родного языка	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Преподаватель русского языка и литературы	ЛР2, ЛР5 ЛР7
23	День защитников Отечества	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал	Оргкомитет мероприятия	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>МАРТ</b>					
8	Праздничное мероприятие, посвященное Международному Женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал,, учебные аудитории	Оргкомитет праздника	ЛР2, ЛР4 ЛР6, ЛР7
1-30	Подготовка к Дню открытых дверей	Актив, участники команды	Полигон	Эксперты, преподаватели	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>АПРЕЛЬ</b>					
4-7	День веб-разработчика. День рождения Рунета	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
12	День космонавтики	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории, ЦБС	Библиотекарь, преподаватель истории	ЛР5-ЛР7
1-15	Участие в Дне открытых дверей института. Профорientационная работа	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец. дисциплин	ЛР1-ЛР12
20	Спортивный праздник, посвященный Дню рождения Сочинского института РУДН	Обучающиеся всех курсов	Спортивный стадион	Оргкомитет мероприятия	ЛР 9, ЛР5
25	Участие в мероприятиях, посвященных Дню памяти погибшим при ликвидации Чернобыльской АЭС	Обучающиеся всех курсов	Конференц-зал, районные и городские площадки	Кураторы, Студсовет	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>МАЙ</b>					
1	Участие в праздничных мероприятиях «Праздник весны и труда»	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории, городские и районные площадки	Оргкомитет	ЛР1-ЛР12
7	Участие в ежегодной городской эстафете по легкой атлетике, посвященной Дню Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 г.г.	Спортсмены из числа студентов отделения	Городская площадка	Ответственный от института	ЛР 9, Р5
6- 9	Участие в организации и проведении городских, районных, внутривузовских мероприятий, посвященных Дню Победы	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории, городские и районные площадки	Оргкомитет праздничных мероприятий	ЛР1-ЛР12
17	День информационного сообщества	Обучающиеся всех курсов	Он-лайн платформы, учебные аудитории	Актив курсов, преподаватели спец.	ЛР1-ЛР12

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
				дисциплин	
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся всех курсов	учебные аудитории	Преподаватель русского языка и литературы.	ЛР5 ЛР17
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>ИЮНЬ</b>					
1	Акция «Студенты- детям», приуроченная к Международному Дню защиты детей	Обучающиеся всех курсов	Районные детские игровые площадки	педагоги доп.образования, волонтеры, активисты	ЛР2 ЛР9
6	Пушкинский день России	Обучающиеся всех курсов	Библиотечно-ресурсный центр	Преподаватель русского языка и литературы, библиотекарь	ЛР5 ЛР17
12	Участие в мероприятиях, посвященных Дню России	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР1-ЛР12
22	Участие в мероприятиях, посвященных Дню памяти и скорби	Обучающиеся всех курсов	Конференц- зал, учебные аудитории	кураторы, педагоги доп.образования, волонтеры, активисты.	ЛР1-ЛР12
27	Участие в мероприятиях, посвященных Дню молодежи	Обучающиеся всех курсов	Районные площадки	Студсовет	ЛР1-ЛР12
По согласованию	Торжественная Церемония вручения выпускных документов	Обучающиеся выпускных групп	Летняя площадка института (по согласованию)	Оргкомитет	ЛР1, ЛР2 ЛР4, ЛР5 ЛР6, ЛР7
<b>ИЮЛЬ</b>					
8	Участие в мероприятиях, посвященных Дню семьи и любви	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет	ЛР1, ЛР2 ЛР3, ЛР12
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20
<b>АВГУСТ</b>					



Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
22	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Государственного флага РФ	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР1, ЛР2 ЛР3, ЛР5
27	Участие в городских и районных мероприятиях, посвященных Дню российского кино	Обучающиеся всех групп	Районные площадки	Студсовет, кураторы групп	ЛР5, ЛР8 ЛР11, ЛР17
По согласованию	Участие в волонтерских проектах	Волонтеры	Площадка проведения	Руководитель проекта	ЛР3, ЛР4, ЛР13- ЛР15, ЛР18-ЛР20

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*код, наименование специальности*

Форма обучения

*очная*

---

Квалификация

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

---

Сочи

2022

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

## 1.1. Область применения программы ГИА

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА), требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки знаний - являются частью ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных **видов деятельности** (ОВД) и соответствующих **профессиональных компетенций** (ПК):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности:

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**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.

4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных

видов овощей и грибов. ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых,

макаронных изделий, яиц, творога и теста. ПК 7.3. Готовить простые супы. ПК 7.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски. ПК 7.8. Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

2. Форма государственной итоговой аттестации:

1. Защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

2. Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело».

3. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации:

4 недели - подготовка выпускной квалификационной работы и подготовка к государственному экзамену.

2 недели - защита выпускной квалификационной работы и сдача государственного экзамена.

#### 4. Сроки проведения государственной итоговой аттестации:

подготовка выпускной квалификационной работы и государственному экзамену с 18.05.2021г. по 14.06.2021 г.

защита выпускной квалификационной работы с 15.06.2021 г. по 28.06.2021 г.

#### 5. Необходимые материалы:

5.1.1 Темы дипломных работ, разработанные преподавателями, рассмотренные на заседании цикловых комиссий.

5.1.2. Индивидуальные задания на дипломную работу, рассмотренные на заседании цикловой комиссии, подписанные руководителем работы и утвержденные заместителем директора по учебной работе.

5.1.3. Дипломные работы студентов.

5.1.4. Отзыв руководителя дипломной работы.

5.1.5. Рецензия на дипломную работу.

5.1.6. Изделия, макеты и др. материалы, входящие в состав дипломной работы. 5.2.

Государственный экзамен:

5.2.1. Задания для демонстрационного экзамена, разработанные на основании конкурсных заданий Финала IV Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» Ворлддскиллс Россия и утвержденные национальным экспертом.

#### 6. Требования к выполнению ВКР

Дипломная работа представляет собой законченную квалификационную работу, содержащую результаты самостоятельной деятельности студента в период преддипломной практики и дипломного проектирования в соответствии с утвержденной темой. **Требования к выпускной квалификационной работе (далее - ВКР):** ВКР представляет собой квалификационную работу, содержащую совокупность результатов, выдвигаемых дипломантом для защиты, имеющую внутреннее единство, свидетельствующее о способности находить правильные решения, используя теоретические знания и практические навыки;

ВКР является законченным исследованием, в котором содержится решение задачи, имеющей практическое значение для соответствующего направления;

Дипломная работа должна содержать обоснование выбора темы исследования, её актуальность, изложение полученных результатов, их анализ и обсуждение, выводы, список использованной литературы и оглавление;



Дипломная работа должна показать умение автора кратко, лаконично и аргументировано излагать материал, её оформление должно соответствовать правилам оформления текстовых документов.

Примерная тематика ВКР определяется преподавателями по профилю специальности совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в сотрудничестве, и рассматривается на заседании профильной цикловой комиссии. Темы ВКР должны отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки ВКР каждому студенту назначается руководитель от техникума или предприятия (организации), на котором студент проходил преддипломную практику.

Примерная тематика дипломных работ представлена в приложении 1.

Окончательное решение по определению темы ВКР принимается за время практики.

Студент должен выбрать тему выпускной работы по профилю своей специальности из числа актуальных задач, решаемых на предприятии (организации), и согласовать ее с руководителем ВКР.

Все темы ВКР должны быть раскрыты на примере конкретной организации (предприятия), где дипломант проходил преддипломную практику.

К ВКР прилагаются документы, подтверждающие исследования, проведенные на базе преддипломной практики.

В организации выполнения дипломной работы можно выделить следующие основные этапы:

- выбор темы дипломной работы и ее согласование с руководителем;
- составление задания на дипломную работу, согласование с цикловой комиссией и утверждение заместителем директора по учебной работе;
- разработка и оформление материалов дипломной работы;
- создание презентации (не менее 5 слайдов) по основным положениям (тема работы, исполнитель, цели, задачи, результаты и пр.) дипломной работы;
- получение отзыва от руководителя дипломной работы и рецензии от рецензента;
- защита дипломной работы перед членами ГЭК.

Выпускные квалификационные работы должны быть выполнены в строгом соответствии с требованиями к выполнению текстовых документов, подписаны в

соответствии с требованиями, установленными учебным заведением, содержать приложения, раскрывающие и дополняющие тему ВКР.

Для защиты дипломной работы перед членами ГЭК готовится презентация.

#### 7. Организация работы государственной экзаменационной комиссии

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по техникуму (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план).

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГИА.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК).

ГЭК возглавляет председатель, который организывает и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает объективность и единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается ректором университета.

Председателем ГЭК утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники; представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель отделения СПО, является заместителем председателя ГЭК. В случае создания в образовательной организации нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

В случае проведения демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" (далее - союз).

Состав членов ГЭК ректором университета.

График проведения государственной итоговой аттестации выпускников утверждается директором Вуза и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала ГЭК.

Допуск студентов к государственной итоговой аттестации объявляется приказом по Вузу (допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план)

На заседания ГЭК техникум представляет следующие документы:

- ФГОС;
- Программу государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора об утвержденных темах дипломных работ;
- Сведения об успеваемости студентов;
- Дипломные работы студентов;
- Зачетные книжки студентов;
- Протоколы заседаний ГЭК.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пяти-балльной системе и объявляются в день проведения после оформления в установленном порядке протоколов заседания ГЭК.

Заседание ГЭК протоколируются. В протоколе записываются:

- итоговая оценка дипломной работы;
- присуждение квалификации;
- особые мнения членов комиссии.

Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, ответственным секретарем и членами комиссии.

Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома об образовании объявляется приказом директора.

#### 8. Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководитель дипломной работы разрабатывает задание для студента.

Задания выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики (приложение 2).

Для правильного распределения времени составляется график проектирования с указанием сроков отдельных этапов.

ВКР подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты ВКР определяются не позднее, чем за месяц до защиты. Рецензентами являются специалисты из числа работников предприятий, организаций и (или) преподавателей образовательных учреждений.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты работы, после чего внесение изменений в ВКР не допускается.

Дипломные работы должны быть выполнены до установленного срока защиты и подписаны руководителем, рецензентом.

Решение о допуске студента к защите оформляется приказом директора.

## 9. Процедура проведения защиты дипломного проекта

Защита выпускных квалификационных (дипломных) работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

На защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы отводится до 30 минут. Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии и включает доклад студента (не более 7-10 минут), чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Во время доклада обучающийся использует подготовительный наглядный материал (презентацию).

При определении оценки по защите ВКР учитываются: качество устного доклада выпускника, свободное владение материалом ВКР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя и рецензия.

Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются. Результаты защиты объявляются в тот же день. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Студенты, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят

государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Лицам, не проходившим государственной итоговой аттестации по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из образовательной организации.

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с её результатами.

## **10. Критерии оценки**

В критерии оценки уровня подготовки студента по специальности входит: - актуальность темы, глубина ее рассмотрения, практическая значимость работы, соответствие ее содержания теме, целям и задачам работы;

-соответствие тематики дипломной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

-уровень освоения общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС, учебными программами дисциплин и профессиональных модулей, продемонстрированный студентом при защите дипломной работы и ответе на дополнительные вопросы;

-уровень практических умений и результатов приобретенного практического опыта, продемонстрированных выпускником при защите дипломной работы;

-готовность к конкретным видам профессиональной деятельности менеджера по базовой подготовке, уровень знаний и умений, позволяющий решать ситуационные (профессиональные) задачи, давать ответы на вопросы ГЭК; -обоснованность, четкость, краткость ответов; -соблюдение нормативных требований.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются следующие показатели:

- соответствие представленной дипломной работы установленным критериям;

- доклад выпускника по каждому разделу работы;

- ответы на вопросы;

- оценка рецензента;

- отзыв руководителя.

Защита ВКР оценивается по балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР.

При балле 2 - «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита. При балле 3 - «удовлетворительно». При балле 4 - «хорошо». При балле 5 - «отлично».

Оценка **«отлично»** ставится при соблюдении следующих условий:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной к защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано; на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны исчерпывающие ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт; во время защиты студент демонстрирует знание проблемы, раскрывает пути решения производственных задач, имеет свои суждения по различным аспектам представленной ВКР.

Оценка **«хорошо»** ставится при соблюдении следующих условий:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; изложение (доклад) поставленной задачи и способов ее решения в представленной на защите ВКР дано студентом грамотно, четко и аргументировано; на все поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны ответы. При этом речь студента отличается логической последовательностью, четкостью, прослеживается умение делать выводы, обобщать знания и практический опыт; возможны некоторые упущения при ответах, однако основное содержание вопроса раскрыто полно.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится при соблюдении следующих условий: ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения; на поставленные по тематике данной ВКР вопросы даны неполные, слабо аргументированные ответы; не даны ответы на некоторые вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин; отказ от ответов демонстрирует неумение студента применять теоретические знания при решении производственных задач.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если:

ВКР выполнена в полном соответствии с заданием; доклад на тему представленной на защите ВКР не раскрывает сути поставленной задачи и не отражает способов ее решения; студент не понимает вопросов по тематике данной ВКР и не знает ответы на теоретические вопросы, требующие элементарных знаний учебных дисциплин.