

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к рабочей программе воспитания  
ГБПОУ РД «Индустриально-  
промышленный колледж» Республики Дагестан

СОГЛАСОВАНО  
со Студенческим советом  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

с Родительским комитетом  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РД  
«Индустриально-промышленный  
колледж»  
\_\_\_\_\_ Р.Х.Гаджиалиева  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ  
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

**Избербаш, 2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ .....	3
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся .....	3
1.2. Направления воспитания .....	3
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	4
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ.....	6
2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ .....	7
3.1 Кадровое обеспечение.....	7
3.2 Нормативно-методическое обеспечение .....	9
3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся.....	10
3.4 Анализ воспитательного процесса .....	11
Календарный план воспитательной работы.....	12

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Рабочая программа воспитания ориентирована на подготовку компетентных выпускников колледжа и предполагает создание условий для формирования Портрета выпускника среднего профессионального образования, отражающего комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме идеального «Портрета Гражданина России 2035 года».

Рабочая программа воспитания по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1569 (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747).

Рабочая программа воспитания включает три раздела: целевой, содержательный, организационный.

Сроки реализации рабочей программы воспитания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования - 3 года 10 месяцев.

Исполнители программы воспитания: директор, заместитель директора по воспитательной работе, советник директора по воспитанию, педагог-организатор, кураторы, преподаватели, заведующие отделением, педагог-психолог, социальный педагог, руководитель физического воспитания, руководитель ОБЖ, воспитатели общежития, члены Студенческого совета, представители работодателей.

### 1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

В соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации в сфере образования **цель воспитания обучающихся** — развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

#### **Задачи воспитания:**

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- **формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;**
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

### 1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;
- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

#### Вариативные целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»</b>
---

<b>Гражданское воспитание</b>
-------------------------------

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимающий профессиональное значение профессии повар, кондитер для сферы общественного питания и в целом для социально-экономического и научно-технологического развития страны;</li> <li>- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Республики Дагестан</li> </ul> |
|---|

<b>Патриотическое воспитание</b>
----------------------------------

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствующийся, профессионально растущий, прославляя свою профессию</li> </ul> |
|--|

<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
--

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии повар, кондитер в сфере общественного питания, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;</li> </ul> |
|---|

<p><b>Эстетическое воспитание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии сферы общественного питания;</li> <li>- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности повара, кондитера</li> </ul>
<p><b>Профессионально-трудовое воспитание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применяющий знания по профессии повар, кондитер, выполняя все требования и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;</li> <li>- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;</li> <li>- обладающий опытом проектирования профессиональной деятельности на основе стандартов и сопутствующей документации, с учётом особенностей развития сферы общественного питания;</li> <li>- обладающий навыками работы в сфере информационных технологий, в том числе, интерактивных\мультимедийных технологий;</li> <li>- обладающий опытом учета, контроля и хранения различного рода сопроводительной документации и иные виды деятельности связанные с обеспечением эффективности работы в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности повара, кондитера</li> </ul>
<p><b>Экологическое воспитание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;</li> <li>- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью</li> </ul>
<p><b>Ценности научного познания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специалиста сферы общественного питания;</li> <li>- обладающий знаниями в области истории, теории, закономерностей и принципов построения и функционирования сферы общественного питания, основных психологических подходов: культурно-исторический, деятельностный и развивающий, способы их применения в процессе профессиональной деятельности повара, кондитера;</li> <li>- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию и совершенствованию профессионального мастерства как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</li> </ul>

- внедрение элементов, программы профилактической направленности, реализуемых в колледже и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии «Повар, кондитер»;
- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессиональной деятельностью;
- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в колледже, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии «Повар, кондитер»

#### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

- организация взаимодействия с представителями сферы общественного питания, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию;
- организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессиональной деятельности повара, кондитера: презентации, лекции, акции;
- реализация социальных проектов по профессии «Повар, кондитер», разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с партнёрами- работодателями

#### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

- организация конкурсов профессионального мастерства, приуроченных к Международному дню поваров и Дню кондитера;
- участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии «Повар, кондитер»;
- проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
- организация участия волонтеров в мероприятиях, направленных на приготовление и раздачу кулинарных и кондитерских изделий;
- мероприятия, направленные на подготовку обучающегося к осознанному планированию и реализации своей карьеры, профессионального будущего (посещение центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на соблюдение правил работы со специальными установками, оборудованием, инвентарём, направленных на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в том числе с учетом правил безопасности и оказанием первой медицинской помощи

#### **Дополнительный модуль «Волонтерское движение»**

- популяризация идей добровольчества в студенческой среде;
- формирование социальной системы, создание оптимальных условий для распространения волонтерского движения и активизации участия студентов в социально- значимых акциях и проектах, включая сопровождение мероприятий движения «Профессионалитет»;
- создание и использование межрегиональных связей с другими общественными (волонтерскими) организациями для совместной социально-значимой деятельности.

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1 Кадровое обеспечение по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, 108

включающим следующие должности:

Директор Колледжа	Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации. Организует контроль за реализацией программы воспитания
Заместитель директора по учебно- воспитательной работе	Координирует деятельность специалистов по реализации Программы воспитания. Организует и контролирует работу классных руководителей. Организует работу Совета по профилактике.
Заместитель директора по учебно-производственной работе	Координация деятельности по реализации Программы практической подготовки
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	Организует деятельность первичного отделения РДДМ (Движение первых), взаимодействие участников образовательных отношений для накопления социального опыта; сотрудничество с общественно-государственными детско - юношескими организациями, общественными объединениями, социальными партнерами
Заведующий отделением	Осуществляет мотивацию, организацию, контроль и координацию воспитательной работой: участвует в работе Совета по профилактике, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.
Заведующий учебно-методическим отделом	Обеспечение методического сопровождения учебно-воспитательного процесса, повышения квалификации педагогических работников, проведения аттестации
Кураторы	Осуществляют воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в соответствии с Положением о кураторстве.
Преподаватели	Реализуют воспитательную составляющую (дескрипторов) на учебном занятии: участвуют в проведении Недель специальности, Предметных недель.
Педагог-психолог	Психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.
Социальный педагог	Изучает психолого-педагогические особенности личности и её микросреды, условия жизни, выявляет интересы и потребности, трудности и проблемы, конфликтные ситуации, отклонения в поведении и своевременно оказывает социальную помощь и поддержку обучающимся, выступает посредником между личностью и учреждением, семьёй, средой, органами власти
Педагог-организатор	Организует обучающихся во внеучебное время, организует работу Совета обучающихся.
Руководитель ОБЖ	Организует мероприятия по профилактике ДТП, ГО и ЧС при сотрудничестве с органами профилактики; организует информирование обучающихся, преподавателей, родителей, обучающихся по вопросам безопасного

	поведения.
Руководитель физического воспитания	Организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к ЗОЖ, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.
Тьютор	Организация и осуществление тьюторского сопровождения обучающихся (в том числе из категории инвалидов, детей с ограниченными возможностями здоровья)
Воспитатели студенческого общежития	Осуществляет воспитательную работу в студенческом общежитии: контроль за соблюдением правил внутреннего распорядка общежития, организация и проведение профилактической работы.
Библиотекарь	Осуществляет просветительско-информационную деятельность, мотивирует обучающихся и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки, открытые лекции, интерактивные занятия.
Медицинский работник	Осуществляет воспитательную, диагностическую, адаптационно-социализирующую, информационно-мотивационную, консультационную функции в учебное время.
Социальный партнер	Совместное планирование и проведение мероприятий, профессиональных конкурсов, Дней партнера, Дней открытых дверей, производственной практики

### 3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных, региональных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности, имеющимися ресурсами в колледже и нормативно-правовыми актами:

#### Федеральные документы:

- Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;
- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении 32 изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ304);
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»;



- Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413";
- Приказ Минпросвещения России от 11.12.2020 № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 30.01.2023 № 53н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области воспитания»;
- Примерная рабочая программа воспитания для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования (ФГБНУ «Институт детства, семьи и воспитания Российской академии образования», 2023);
- Реестр примерных образовательных программ среднего профессионального образования (ФГБУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 2023).

**Методическое обеспечение:**

- Методические рекомендации «Об использовании государственных символов Российской Федерации при обучении и воспитании детей и молодежи в образовательных организациях, а также организациях отдыха детей и их оздоровления» (письмо от 15 апреля 2022 г. № ск-295/06)

- Методические рекомендации для несовершеннолетних, родителей (законных представителей) несовершеннолетних, информационно-наглядные материалы, памятки для обучающихся по предотвращению вовлечения в зависимое (аддитивное) поведение, профилактике рискованного, деструктивного и ауто деструктивного поведения несовершеннолетних.

Локальные нормативные акты, обеспечивающие воспитательную деятельность размещены на официальном сайте колледжа: <https://ipk.dagestanschool.ru>

**3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;

- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
  - рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
  - реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
  - успешное освоение образовательных программ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
- Формы поощрения:
- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

### 3.4 Анализ воспитательного процесса

#### 1. Анализ условий воспитательной деятельности

определяется по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций в образовательной организации, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды колледжа;

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

- проводимые в колледже мероприятия и реализованные проекты;
- уровень вовлечённости обучающихся колледжа в проекты и мероприятия на региональном и федеральном уровнях;
- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);
- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся.

Внимание педагогов сосредоточивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Дата	Содержание и формы деятельности	Место проведения	Ответственные	Наименование модуля
<b>Сентябрь</b>				
<b>Каждый понедельник</b>	<b>Старт цикла внеурочных занятий «Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
02.09.	День знаний. Торжественная встреча первокурсников.	Площадка на территории учреждения, учебные аудитории	Зам. директора по УВР, советник директора по воспитанию, педагог - организатор, кураторы	«Основные воспитательные мероприятия» Образовательная деятельность Организация предметно-пространственной среды
02.09.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	Учебные аудитории	Руководитель ОБЖ, преподаватель БЖ, кураторы учебных групп	Образовательная деятельность Профилактика и безопасность
03.09.	День окончания Второй мировой войны: познавательная программа, просмотр видеофильма «Конец войны, начало мира»	Библиотека	Преподаватели истории, библиотекарь	Образовательная деятельность
03.09.	День солидарности в борьбе с терроризмом. Урок памяти	Конференц- зал	преподаватели истории, педагог-организатор	«Основные воспитательные мероприятия» Профилактика и безопасность
04-05.09.	Проведение открытых уроков и классных часов, посвященных жизни и творчеству Р. Гамзатова «Белые журавли»	Учебные аудитории, библиотека	Зам. директора по УВР, председатель П(Ц)К общеобразовательных и гуманитарных	«Основные воспитательные мероприятия» Образовательная деятельность
13.09.	100 лет со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской	Учебные аудитории	преподаватели истории, кураторы учебных групп	Образовательная деятельность

	(1923 -1941)			
13-16.09.	День единства народов Дагестана: открытые уроки, информационные часы «Мы вместе дружною сильны». Фестиваль культур народов Дагестана. Выпуск стенгазет	Учебные аудитории, библиотека, этнографический музей	Советник директора по воспитанию, зам. директора по УВР, педагог –организатор, кураторы	Организация предметно-пространственной среды «Основные воспитательные мероприятия»
По согласованию	Введение в специальность. Открытые классные часы «Моя профессия» для студентов нового набора.	Учебные аудитории, мастерские	Зам. директора по УПР, зав. отделениями, мастера п/о	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Социальное партнёрство и участие работодателей»
23.09.	<i>Информационный час: «День зарождения российской государственности (862 год)»</i>	Учебные аудитории, библиотека	Преподаватели истории	Образовательная деятельность «Кураторство»
25.09.	Всемирный день туризма. День здоровья. Спортивные мероприятия: «Спорт сделает тебя героем»	Физкультурнооздоровительный комплекс г. Избербаш (ФОК)	Советник директора по воспитанию, руководитель физ. воспитания, преподаватели физкультуры	«Внеаудиторная деятельность» «Молодежное общественное объединение» «Студенческий Медиациентр»
Последняя неделя сентября	Неделя безопасности дорожного движения	Учебные аудитории	Руководитель ОБЖ, инструктор по вождению автошколы ИПК	Профилактика и безопасность
<b>Октябрь</b>				
01.10.	Акция «Спешите делать добрые дела», приуроченная Дню пожилого человека.	Учебные кабинеты, Комплексный Центр социального обслуживания населения в МО «Город Избербаш»	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Внеаудиторная деятельность» «Молодежное общественное объединение» «Кураторство» «Студенческий Медиациентр»

По понедельникам	«Разговор о важном»	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	кураторы учебных групп, ММЦ, педагог-организатор	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
02.10.	День среднего профессионального образования: праздничные мероприятия, конкурсы, спортивные состязания	Учебные кабинеты и мастерские	Зам. директора по УПР, зав. отделениями, мастера п/о, кураторы	«Основные воспитательные мероприятия» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Социальное партнёрство и участие работодателей»
04.10.	День учителя. «Все начинается с учителя» - концерт, волонтерская акция «Благодарные потомки (поздравление преподавателей - ветеранов колледжа)	Учебные кабинеты, площадка на территории колледжа	Советник директора по воспитанию, педагог - организатор, кураторы	«Наставничество» «Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
17-21.10.	Международный день повара и кулинара: конкурсno-развлекательная программа	Учебно-производственная база поваров	Преподаватели спецдисциплин отд. «Право и сфера услуг», кураторы	«Внеаудиторная деятельность» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Организация предметно - пространственной среды» «Социальное партнёрство и участие работодателей»
21.10.	День дагестанской культуры и языков: беседы, классные часы; флешмоб в соцсетях с поздравлением на родных языках.	Учебные аудитории, библиотека	Педагог-организатор, преподаватель родного языка, кураторы, ММЦ	«Студенческий Медиациентр» «Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»

22.10.	Литературный праздник белых журавлей. День памяти о павших на полях сражений во всех военных конфликтах.	Учебные кабинеты, библиотека	Руководитель ПЦК общеобразовательных и гуманитарных дисциплин, кураторы	«Образовательная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды» «Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиациентр»
<b>Ноябрь</b>				
По понедельникам	<b>«Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
04.11.	Всероссийский открытый урок, посвященный Дню народного единства «Россия - наш общий дом»	Учебные аудитории, библиотека	Советник директора по воспитанию, зам. директора по УВР, педагог –организатор, кураторы, ММЦ	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
08.11.	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России: уроки мужества, акции и т.д.	Учебные аудитории, стелы погибших сотрудников	педагог – организатор, кураторы, ММЦ	«Внеаудиторная деятельность» «Кураторство» «Основные воспитательные мероприятия»
15.11.	Международный день толерантности: тематические классные часы «Поделись своей добротой»	Учебные аудитории	Психолого-социальная служба, руководители учебных групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиациентр» «Молодежное общественное объединение»
15.11. (по согласованию)	Мероприятия, посвященные Международному дню студенчества. Посвящение в	Конференц-зал, спортивная площадка, учебные аудитории	Советник директора по воспитанию, зам. директора по УВР,	«Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиациентр»

	студенты: «Ученым можешь ты не быть, но студентом быть обязан».		педагог –организатор, кураторы, ММЦ	«Кураторство» «Молодежное общественное объединение»
20.11.	День начала Нюрнбергского процесса: час истории «Ни давности, ни забвения»	Учебные аудитории, библиотека	Преподаватели истории, кураторы	«Образовательная деятельность»
третий четверг ноября	Международный день отказа от курения (No Smoking Day)	Учебные аудитории	ПЦК спецдисциплин отд. «Сестринское дело», руководитель физ. воспитания, кураторы	Профилактика и Безопасность «Кураторство»
С 19 – 26.11.	Уроки трезвости	Учебные аудитории	Социально-психологическая служба, руководители учебных групп	Профилактика и безопасность «Кураторство»
26.11.	День матери: праздничный концерт, акции, фотогалерея «Моя любимая мама»	Конференц - зал, библиотека	Педагог –организатор, советник директора по воспитанию, кураторы	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)» «Студенческий Медиациентр» «Организация предметно-пространственной среды»
<b>Декабрь</b>				
По понедельникам	<b>«Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
03.12.	Международный день добровольца в России: формирование групп волонтеров, мероприятия помощи в рамках волонтерского движения	Учебные аудитории	Советник директора по воспитанию, педагог-организатор	«Молодежное общественное объединение» «Студенческий Медиациентр» «Внеаудиторная деятельность»
09.12.	Международный день борьбы против коррупции: час правовой	Конференц-зал, учебные кабинеты	Зам. директора по УВР, педагог –организатор,	Международный день борьбы против коррупции: час правовой

			отделением, студсовет	
27.01.	День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27 января 1944): уроки мужества, акция: «Блокадный хлеб»	Учебные аудитории, библиотека	Заместитель директора по УВР, педагог - организатор, студсовет, кураторы	«Образовательная деятельность»
27.01.	<i>Международный день памяти жертв Холокоста</i> : тематические мероприятия «Не допустим новый Холокост! акция «Свеча памяти жертвам Холокоста!»	Учебные аудитории, библиотека	Заместитель директора по УВР, педагог - организатор, студсовет, кураторы	«Образовательная деятельность»
<b>Февраль</b>				
По понедельникам	<b>«Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
03.02.	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943): уроки мужества	Учебные аудитории, библиотека, конференц-зал	Руководитель ПЦК общеобразовательных и гуманитарных дисциплин, кураторы	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»
08.02.	День русской науки: студенческая конференция	Учебные аудитории, библиотека, конференц-зал	Преподаватели ПЦК общеобразовательных и гуманитарных дисциплин кураторы	«Образовательная деятельность» «Внеаудиторная деятельность»
14-15.02.	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, Уроки мужества, тематические классные часы	Учебные аудитории, библиотека, конференц-зал	Советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, педагог- организатор, студсовет, кураторы	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Внеаудиторная деятельность»
21.02.	Международный день родного языка (21 февраля): акции, открытые уроки,	Учебные аудитории	Преподаватели родного и русского языков	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»



	- моя история», беседы, классные часы, фотогалерея, выпуск стенгазет	конференц-зал	организатор, ММЦ, кураторы	мероприятия»
27.03.	Всемирный день театра	Даргинский театр им.О.Батырая	педагог-организатор, кураторы учебных групп	«Внеаудиторная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды»
<b>Апрель</b>				
По понедельникам	<b>«Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
07.04.	Всемирный день здоровья	Спортивная площадка, футольное поле	Руководитель и преподаватели физической культуры, кураторы	«Профилактика и безопасность» «Внеаудиторная деятельность» «Студенческий Медиацентр» «Молодежное общественное объединение»
12.04.	День космонавтики: информационный час; Гагаринский урок «Космос - это мы»	Актовый зал, конференц-зал, учебные аудитории	педагог-организатор, преподаватель учебного предмета «Астрономия»	«Образовательная деятельность» «Внеаудиторная деятельность» «Студенческий Медиацентр»
19.04.	День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны: уроки - реконструкции	Учебные аудитории, библиотека, конференц-зал	Кураторы, преподаватели истории,	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»
22.04.	Всемирный день Земли: информационные часы и беседы: «Сохраним планету!»; благоустройство территории колледжа и парка Победы	Территория колледжа, парк Победы	Преподаватели, кураторы	«Образовательная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды» «Внеаудиторная деятельность»
25.04.	День российского парламентаризма: информационные часы;	Учебные аудитории, конференц-зал	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор,	«Образовательная деятельность» «Внеаудиторная деятельность»

	парламентские уроки с участием депутатов городского собрания		кураторы	
<b>Май</b>				
По понедельникам	<b>«Разговор о важном»</b>	Учебные аудитории, конференц-зал, библиотека	Советник директора по воспитанию кураторы учебных групп	«Кураторство» «Внеаудиторная деятельность»
3- 9.05.	День Победы. патриотическая декада, посвященная Дню Победы; тематические классные часы; Уроки мужества, уборка территории вокруг памятников	Актный зал, конференц-зал, учебные аудитории	Советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, педагог - организатор, ММЦ, кураторы	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды» «Внеаудиторная деятельность»
	День детских общественных организаций России: поздравительный видеоролик, акции	конференц-зал, учебные аудитории	Советник директора по воспитанию, педагог - организатор, кураторы	«Молодежное общественное объединение» «Студенческий Медиацентр» «Кураторство»
23.05.	День славянской письменности и культуры. Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия»»	Актный зал, конференц-зал, учебные аудитории	Руководитель ПЦК общеобразовательных и гуманитарных дисциплин, преподаватели русского языка	«Образовательная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды»
26.05.	День российского предпринимательства: лекции, семинары, практические занятия	конференц-зал, учебные аудитории, учебные мастерские	преподаватели профессиональных модулей	«Образовательная деятельность» «Профессиональный выбор» «Внеаудиторная деятельность»
<b>Июнь</b>				
01.06.	Международный день защиты	По плану	Советник директора по	«Организация предметно-

	детей: акция с подарками в детский дом, фотогалерея		воспитанию, педагог-организатор, студсовет	пространственной среды» «Молодежное общественное объединение» «Студенческий Медиацентр»
06.06.	День русского языка. Пушкинский день России: литературный брейн-ринг на знание произведений А.С. Пушкина «Игры разума»	Учебные аудитории, библиотека	Председатель предметной цикловой комиссии, преподаватели русского языка и литературы	«Образовательная деятельность» «Организация предметно-пространственной среды»
09-10.06.	День России: патриотические часы «Моя страна — моя Россия!»; акции, флешмоб	Площадка колледжа, учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, советник директора по воспитанию, педагог - организатор, кураторы	«Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиацентр» «Организация предметно-пространственной среды» «Молодежное общественное объединение» «Кураторство»
20.06.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной Войны: траурный митинг; уроки памяти, участие во Всероссийских акциях	Площадка колледжа, учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, педагог - организатор, ММЦ, преподаватели истории	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиацентр» «Молодежное общественное объединение» «Кураторство»
26.06.	Международный день борьбы против злоупотребления наркотиками и их незаконного оборота	По согласованию	кураторы, педагог-психолог, социальный педагог	«Основные воспитательные мероприятия» «Студенческий Медиацентр» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

				«Внеаудиторная деятельность» «Кураторство»
<b>Июль</b>				
08.07.	День семьи, любви и верности	По согласованию	Кураторы учебных групп	«Взаимодействие с родителями» «Кураторство»
25.07.	День Конституции РД	По согласованию	Кураторы учебных групп	«Организация предметно-пространственной среды» «Студенческий Медиацентр» «Кураторство»
<b>Август</b>				
09.08.	День физкультурника: спортивная программа «Здоровая молодежь - сильная Россия»	Открытая площадка колледжа, футбольное поле	Руководитель и преподаватели физкультуры	«Молодежное общественное объединение» «Кураторство»
22.08.	День Государственного Флага РФ	По согласованию	Кураторы учебных групп	«Молодежное общественное объединение» «Организация предметно-пространственной среды»
27.08.	День Российского кино	По согласованию	Кураторы учебных групп	«Кураторство» «Молодежное общественное объединение» «Студенческий Медиацентр»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует реальные производственные условия для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## **2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**

### **2.1. Структура задания для процедуры ГИА**

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

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальным практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Комплект оценочной документации демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных Агентством Ворлдскиллс.

### **2.2. Порядок проведения процедуры**

Приводится рекомендуемый порядок организации процедур ГИА.

Организация процедуры сдачи ДЭ реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки рабочих кадров.

Время, отводимое на проведение ДЭ соответствует определяется на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации (КОД) для ДЭ по компетенции Поварское дело.

ДЭ проводится на площадке, аккредитованной Агентством в качестве центра проведения демонстрационного экзамена (далее – ЦПДЭ) Аккредитация проводится бесплатно.

Образовательная организация самостоятельно определяет площадку для проведения ДЭ, которая может располагаться как на собственной территории, так и в другой образовательной организации.

В качестве ЦПДЭ аккредитуются мастерские, лаборатории, учебные кабинеты, оснащенные современной материально-технической базой, соответствующие требованиям инфраструктурного листа соответствующей компетенции.

При проведении ДЭ обеспечивается соблюдение процедур ДЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Для обеспечения проведения ДЭ могут привлекаться волонтеры с целью создания безопасных условий выполнения заданий обучающимися, в том числе при прохождении ДЭ лицами с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидами.

При проведении ДЭ в ЦПДЭ обеспечивается питьевой режим, горячее питание, безопасность, медицинское сопровождение и техническая поддержка.

Выборочно возможно проведение Агентством (в рамках установленных полномочий) аудита соблюдения требований подготовки и проведения ДЭ.

ДЭ проводится в несколько этапов:

## 1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (Профессионалы), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации, (Таблица 2).

Таблица 2. WSSS

Номер раздела WSSS	Наименование раздела WSSS	Содержание раздела WSSS: Специалист должен знать	Важность раздела WSSS (%)
1	2	3	4
1	Организация и управление работой	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Все нормативные документы индустрии;</li> <li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li> <li>• Важность эффективной командной работы;</li> <li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li> <li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li> <li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li> <li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li> </ul> <p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li> <li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li> <li>• Координировать действия при решении задач;</li> <li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на производстве;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	5%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	<p>Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от типаобслуживания;• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками. Специалист должен уметь:• Следить за соблюдением правил личной гигиены;• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</p>	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	<p>Специалист должен знать и понимать:• Законодательство и принятые нормы, касающиесязакупки, хранения и подготовки сырья, приготовления подачи блюд;• Основы охраны труда и правила техники безопасностипри организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;• Причины порчи пищи;• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов. Специалист должен уметь:• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку,приготовление и обслуживание (НАССР);• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;• Использовать производственные инструменты и приспособления в соответствии с инструкциями;• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p>	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	<p>Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки. Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;• Выявлять и браковать товары, не соответствующие</p>	5



		стандартам;• Подбирать продукты для фирменных блюд;• Составлять меню для различных событий и ситуаций;• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;• Составлять меню для различных мероприятий с учетом пожеланий гостя.	
5	Подготовка ингредиентов	<p>Специалист должен знать и понимать:• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи,кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;• Части рыбы, используемые в кулинарии;• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;• Способы приготовления основных бульонов и их применение;• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы,подготовки ингредиентов;• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.Специалист должен уметь:• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;• Подготавливать и разделять различные виды мяса,птицы и дичи;• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке,филировать;• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;• Готовить основные бульоны, соусы,маринады, заправки, элементы декора;• Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;• Готовить различные виды макаронных изделий.</p>	20
6	Применение различных методов тепловой обработки	<p>Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося</p>	15,00

		<p>изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; е-Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда;- Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;- Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</p>	
7	Изготовление и презентация блюд	<p>Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам; • Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты; • Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания; • Готовить классические гарниры и использовать их для авторской презентации блюд; • Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания; • Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи; • Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя; • Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.; • Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид; • Изготавливать различные виды макаронных изделий.</p>	25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	<p>Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процессе заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на</p>	10

	<p>день;• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;• Выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;• Заполнять и размещать онлайн заказы на поставку;• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;• Отчитываться за потери при хранении;• Рассчитывать затраты на хранение;• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением информационных технологий;• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</p>	
--	---	--

\*Таблица соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами доступна в Приложении 2.

**5. Детальная информация о распределении баллов и формате оценки.**

Таблица 6. Обобщенная оценочная ведомость.

№ п/п	Модуль задания, где проверяется критерий	Критерий	Длительность модуля	Разделы WSSS	Судейские баллы	Объективные баллы	Общие баллы
1	2	3	4	5	6	7	8
1	A	Работа модуля	06:30	1,3,5,6,8	12,20	9,60	21,80
2	C	Горячее блюдо из птицы	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,00	1,55	4,55
3	D	Десерт	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	3,60	1,40	5,00
4	H	Прозрачный бульон (Консоме)	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,30	4,20
<b>Итого</b>	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
<b>Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)</b>	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

#### 4. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке (при наличии)

Таблица 5. Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке

№ п/п	Наименование запрещенного оборудования
1	2
1	Продукты, не указанные в приложении к оценочным материалам

## 2. Количество экспертов, участвующих в оценке выполнения задания, и минимальное количество рабочих мест на площадке

Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6
---	---

Соотношение количества экспертов в зависимости от количества экзаменуемых и количества рабочих мест.

Таблица 3. Расчет количества экспертов исходя из количества рабочих мест и участников.

Количество постов-рабочих мест на экзаменационной площадке	Количество участников на одно пост-рабочее место на одной экзаменационной площадке (по умолчанию 1 участник)	Максимальное количество участников в одной экзаменационной группе одной экзаменационной площадки	Количество экспертов на одну экзаменационную группу одной экзаменационной площадки
1	2	3	4
1	1	1	6
2	1	2	6
3	1	3	6
4	1	4	6
5	1	5	6
6	1	6	6
7	1	7	6
8	1	8	6
9	1	9	6
10	1	10	6
11	1	11	6
12	1	12	6
13	1	13	6
14	1	14	6
15	1	15	6
16	1	16	6
17	1	17	6
18	1	18	6
19	1	19	6
20	1	20	6
21	1	21	6
22	1	22	6
23	1	23	6
24	1	24	6
25	1	25	6

## 3. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из столбальной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 4. Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

				обязанностей				
Подготовительный (С-1)	09:30:00	10:00:00	0:30:00	Инструктаж Экспертной группы по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	10:00:00	10:20:00	0:20:00	Регистрация участников демонстрационного экзамена				
Подготовительный (С-1)	10:20:00	11:00:00	0:40:00	Инструктаж участников по охране труда и технике безопасности, сбор подписей в Протоколе об ознакомлении				
Подготовительный (С-1)	11:00:00	14:00:00	3:00:00	Распределение рабочих мест (жеребьевка) и ознакомление участников с рабочими местами, оборудованием, графиком работы, иной документацией и заполнение Протокола				
День 1 (С1)	08:00:00	08:30:00	0:30:00	Ознакомление с заданием и правилами				
День 1 (С1)	08:30:00	09:00:00	0:30:00	Брифинг экспертов				

День 1 (С1)	09:00:00	13:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ1				
День 1 (С1)	13:00:00	14:00:00	1:00:00	Обед				
День 1 (С1)	14:00:00	18:00:00	4:00:00	Выполнение модуля 1 для ЭГ2				
День 1 (С1)	18:00:00	19:00:00	1:00:00	Работа экспертов, заполнение форм и оценочных ведомостей				
День 1 (С1)	19:00:00	20:00:00	1:00:00	Подведение итогов, внесение главным экспертом баллов в CIS, блокировка, сверка баллов, заполнение итогового протокола				



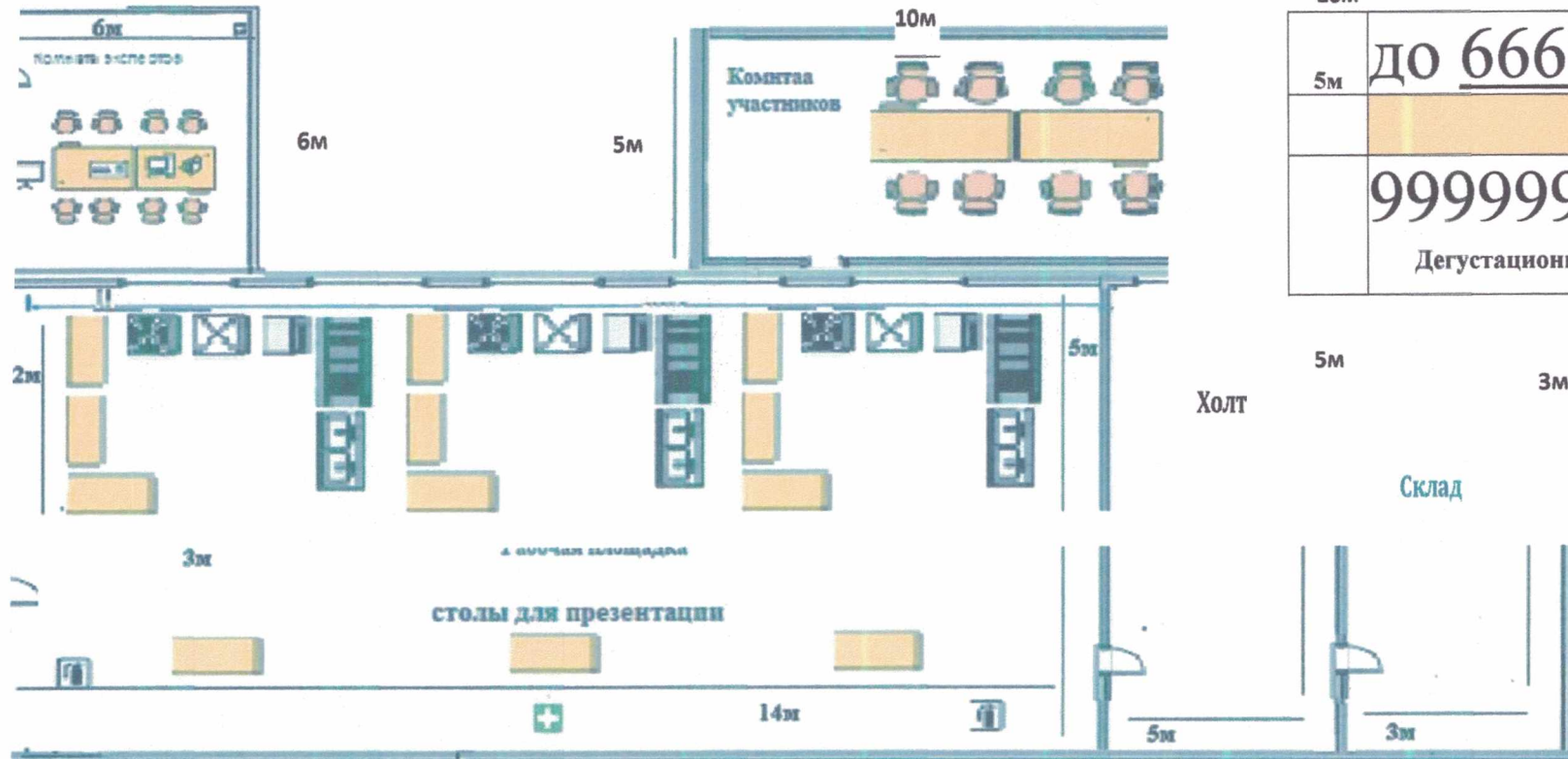
## **7. Необходимые приложения**

**Приложение 2.** Соответствия знаний, умений и практических навыков, оцениваемых в рамках демонстрационного экзамена профессиональным компетенциям, основным видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и уровням квалификаций в соответствии с профессиональными стандартами.

**Приложение 5.** План застройки площадки для проведения демонстрационного экзамена.

# Общий план застройки для проведения ДЭ по компетенции "Поварское дело"

- Условные обозначения:
- стол обозначения
  - конвекционная печь
  - ванна моечная двухсекционная (горячая и холодная вода)
  - холодильник
  - розетка 220
  - ВОЛЬТ
  - ПЛИТА электрическая
  - «яул»
  - компьютер
  - МФУ (принтер)
  - проекционный экран
  - проектор
  - аптечка



10м	до <u>666666</u>
5м	
	999999 99
	Дегустационная зона

Мастерская №1 по компетенции "Поварское дело",

S=252 кв.м.

КОМНАТА ГЛ.ЭКСПЕРТА



4м

### **Образец задания**

Образец задания для демонстрационного экзамена по комплекту оценочной документации.

### **Описание задания**

КОД демонстрационного экзамена имеет один модуль (А, С, D, H).

Демонстрационный экзамен длится 6,5 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленных ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюд, указанного в расписании.

В подготовительный день главный эксперт оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники демонстрационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить организаторам за две недели до демонстрационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания демонстрационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные организатором.

Если участник демонстрационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи демонстрационного экзамена.

Жеребьёвку проводит главный эксперт в подготовительный день до начала демонстрационного экзамена, далее студентам даётся 2 часа чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов при необходимости.

На выполнение задания демонстрационного экзамена (А, С, D, H) предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 2 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6,5 часов.

### **Описание модуля А: Работа**

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырьё, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

### **Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы**

Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы на выбор участника

- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника

- Особенности подачи.
  - Масса блюда минимум 220 г.
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
  - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
  - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл- основного соуса в соуснике для слепой дегустации
  - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
  - Подаются три идентичных блюда
  - **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
  - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
  - Используйте продукты с общего стола;
  - Используйте продукты из заказанного списка.
- **Специальное оборудование.**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

#### **Описание модуля D: Десерт**

##### **Приготовить 3 порции Десерта на выбор участника**

Обязательные компоненты десерта:

- Мусс (основной компонент десерта)
  - Выпеченный элемент из теста
  - Декоративный элемент из изомальта или карамели
  - Соус холодный
- Особенности подачи.
    - Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
  - 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
    - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
    - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
    - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
    - Подаются три идентичных блюда
    - **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
    - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи

Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
  - Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

- **Специальное оборудование.**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

**Описание модуля Н: Прозрачный бульон (консоме)**

Приготовить 3 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы

- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г  
порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
- Подаются три идентичных блюда
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию

Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект: (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).

- **Основные ингредиенты.**

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

**Специальное оборудование.**

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

**Необходимые приложения**

На демонстрационных экзаменах используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить и отправить организаторам за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.