

Приложение 3
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 6BE63AD14D9CFB58F4D714BA45C2CC4ED74150C8
Владелец: Худикова Нелла Леонидовна
Действителен: с 02.02.2022 до 02.05.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	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»; - 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); - 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; - ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Утвержден приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.; - Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н; - Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н.
Цель 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
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
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 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами	ЛР 11

эстетической культуры.	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)	
	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса (при наличии)	
	ЛР 16

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» .	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».	
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» ..	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЛР4, ЛР9, ЛР13, ЛР14, ЛР15, ЛР16

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

Комплекс 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.

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

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 необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания техникум укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечен кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

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.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

Евпатория, 2022 год

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Разговоры о важном» <https://razgovor.edsoo.ru/>
 «Россия – страна возможностей» <https://tsv.ru/>;
 «Большая перемена» <https://bolshayapremena.online/>;
 «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
 «Мы Вместе» (волонтерство) [https://onf.ru](https://onf.ru;);
 отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
 движения «Ворлдскиллс Россия»;
 движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
1	День знаний	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума, Заместитель директора, курирующий воспитание ³⁹	ЛР 1, 2 3, 7, 8
2	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 5, 6
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Территория техникума		ЛР 3, 8, 9, 10
22	Посвящение в студенты	1 курс	Территория техникума		ЛР 1, 2
26	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория техникума		ЛР 13, 14, 15 16

				Территория предприятия		
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год) День Государственного герба и Государственного флага Республики Крым «Белый цветок»	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 5, 6, 7
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 4, 5, 6
5	День Учителя	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 2, 4
30	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 4, 5, 8, 11
НОЯБРЬ						
4	День народного единства	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11
5	День матери	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 12
ДЕКАБРЬ						
9	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 5, 6
12	День Конституции Российской Федерации	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 1, 2, 3
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 5
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 1, 2 3 7 8
27	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс				ЛР 5, 6, 7
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума			ЛР 5, 6, 7

8	День российской науки	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 54
23	День защитников Отечества	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 5, 6, 7
МАРТ				
8	Международный женский день	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 11, 12
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 5, 8
АПРЕЛЬ				
12	День космонавтики	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 2, 3, 4, 5
МАЙ				
1	Праздник весны и труда	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 2, 4, 5,
9	День Победы	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 5, 6, 7
24	День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 4, 5
26	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 2
ИЮНЬ				
1	Международный день защиты детей	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12
5	День эколога	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 4, 5
6	Пушкинский день России	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 5
12	День России	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11
22	День памяти и скорби	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 2, 5
27	День молодежи	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 2, 3, 7, 8
ИЮЛЬ				
8	День семьи, любви и верности	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 5, 9, 10, 12
АВГУСТ				
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума	ЛР 5, 6, 7
27	День российского кино	1-4 курс	Кинотеатр	ЛР 2, 3, 5, 11

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды примерных оценочных средств разработаны по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело.

Квалификация выпускника Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

В рамках освоения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер, пекарь.

Область профессиональной деятельности выпускников:

1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Описание квалификаций, их параллельное или вариативное освоение, количество и номенклатура модулей, входящих в программу по каждой из траектории.

ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ. 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих 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 презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ. 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание)	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
-----------------------------	---------------------------	----------------------------

квалификаций)		
Повар	33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., регистрационный № 39023	«Поварское дело»
Кондитер	33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., регистрационный № 38940	«Кондитерское дело»
Пекарь	33.014 Пекарь, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., регистрационный № 40270	«Хлебопечение»

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
Демонстрационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения организации и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)	
Письменная экзаменационная работа (дипломный проект)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры ГИА

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

Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу (ВКР). Тематика дипломной работы может соответствовать не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена по утверждённому КОД.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе.

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 национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

2.2. Порядок проведения процедуры

Организация процедур 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).

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:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу ДЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий ДЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая главным экспертом. Допускается удаленное участие экспертной группы и/или главного эксперта с применением дистанционных технологий и электронных ресурсов в проведении и/или оценке демонстрационного экзамена, в том числе с применением автоматизированной оценки результатов демонстрационного экзамена в соответствии с методическими рекомендациями, разработанными Минпросвещения России и союзом. Баллы за выполнение заданий ДЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в КОД.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- занесение результатов в информационную систему Competition Information Sistem (CIS);
- оформление протокола, обобщение результатов ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Баллы, полученные на ДЭ должны быть переведены в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания ДЭ, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы N 1.

Таблица N 1

Оценка ГИА	"2"	"3"	"4"	"5"
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 39,99%	40,00% - 69,99%	70,00% - 100,00%

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется в последний день ДЭ одновременно с оформлением Протокола, обобщающим результаты ДЭ с указанием бального рейтинга студента.

Главный эксперт заполняет Протокол перевода оценок в баллы, заверяет его своей подписью и передает документ на утверждение председателю ГЭК. Председатель на заседании ГЭК утверждает выставленные оценки и передает секретарю для внесения в Протокол заседания ГЭК.

На основании решения ГЭК лицам, успешно прошедшим ГИА, выдаются документы об образовании и о квалификации.

Документом, подтверждающим получение среднего профессионального образования по специальности по итогам успешного прохождения ГИА, является диплом о среднем профессиональном образовании.

Лицам, прошедшим процедуру ДЭ с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Защита дипломной работы проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

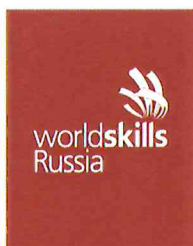
В условиях сложной санитарно-эпидемиологической обстановки и при установлении карантинных мер (или по иным основаниям в виду обстоятельств непреодолимой силы) заседания ГЭК проводятся с использованием дистанционных технологий и информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии её членов.

Защита дипломной работы. проводится в специально подготовленном помещении.

Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями, объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

КОД по компетенции Поварское дело



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ «АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА
(ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ)»

Малый Конюшковский пер., д.2,
Москва, Россия, 123242
ОГРН: 1207700414184; ИНН: 9703020938
т/ф: +7(495)777-97-20; info@worldskills.ru; worldskills.ru

Комплект оценочной документации паспорт

КОД 1.1-2022

Паспорт комплекта оценочной документации

1. Описание

Комплект оценочной документации (КОД) разработан в целях организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия.

В данном разделе указаны основные характеристики КОД и должны использоваться при планировании, проведении и оценке результатов демонстрационного экзамена образовательными организациями, ЦПДЭ и Агентством.

Таблица 1. Паспорт комплекта оценочной документации (КОД)

№ п/п	Наименование	Информация о разработанном КОД
1	2	3
1	Номер компетенции	34
2	Название компетенции	Поварское дело
3	КОД является однодневным или двухдневным:	Однодневный
4	Номер КОД	КОД 1.1
4.1	Год(ы) действия КОД	2022-2024 (3 года)
5	Уровень ДЭ	ФГОС СПО
6	Общее максимально возможное количество баллов задания по всем критериям оценки	35,55
7	Длительность выполнения экзаменационного задания данного КОД	6:30:00
8	КОД разработан на основе	ФНЧ Молодые профессионалы 2021
9	КОД подходит для проведения демонстрационного экзамена в качестве процедуры Независимой оценки квалификации (НОК)	ДА
10	Вид аттестации, для которой подходит данный КОД	ГИА
11	Формат проведения ДЭ	X
11.1	КОД разработан для проведения ДЭ в очном формате, (участники и эксперты находятся в ЦПДЭ)	Да
11.2	КОД разработан для проведения ДЭ в дистанционном формате, (участники и эксперты работают удаленно)	Не предусмотрено
11.3	КОД разработан для проведения ДЭ в распределенном формате, (детализация в п.11.3.1)	Не предусмотрено
11.3.1	Формат работы в распределенном формате	Не предусмотрено
12	Форма участия (индивидуальная, парная, групповая)	Индивидуальная
12.1	Количество человек в группе, (т.е. задание ДЭ выполняется индивидуально или в группе/ команде из нескольких экзаменуемых)	1,00
12.2	Организация работы при невозможности разбить экзаменуемых на указанное в п. 12.1 количество человек в группе	
13	Минимальное количество линейных экспертов, участвующих в оценке демонстрационного экзамена по компетенции	6,00
16	Автоматизированная оценка результатов заданий	Автоматизация неприменима
16.1	Что автоматизировано: заполняется при выборе вариантов в п.16: возможна частичная или полная автоматизация	

2. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта

Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта, (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), 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	Специалист должен знать и понимать:• Все нормативные документы индустрии;• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;• Важность эффективной командной работы;• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, соответствия с правилами эксплуатации;• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом. Специалист должен уметь:• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства;• Координировать действия при решении задач;• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;• Эффективно выполнять соответствующие функции повсеместно на производстве;• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;• Использовать нормативно-техническую документацию при составлении меню и реализации позиций;• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;• Создавать актуальные рецепты блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;• Рационально использовать продукты и расходные материалы;• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;• Самостоятельно определять цели и достигать их;• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.	5%

2	Навыки коммуникации и работы с клиентами	Специалист должен знать и понимать:• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;• Способы приготовления блюд в зависимости от 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 общения 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 обстановке 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.	5%
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормыохраны здоровья, окружающая среда	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.	15%
4	Знания об ингредиентах и меню	Специалист должен знать и понимать:• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;• Пищевую ценность ингредиентов;• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;• Виды и стили составления меню;• Баланс при составлении меню;• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;• Влияние культуры, религии, аллергии,непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.Специалист должен уметь:• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;• Выявлять и браковать товары, не соответствующие	5

5	Подготовка ингредиентов	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. 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, жилровку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки; • Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса; • Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке; • Филлировать; • 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 других целях; • Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов; • Готовить различные виды макаронных изделий.	20
6	Применение различных методов тепловой обработки	Специалист должен знать и понимать: • Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню; • Влияние тепловой обработки на ингредиенты; • Виды соусов и правила их приготовления; • Виды супов и правила их приготовления; • Классические гарниры и дополнения к основным блюдам. Специалист должен уметь: • Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта; • Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда; • Применять все методы тепловой обработки; • Учитывать сроки обработки сырья; • Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно; • Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке; • Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления; • Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания; • Следовать рецептурам, внося	15,00

		изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов; • Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата; • Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: Супы и соусы; Закуски горячие и холодные; Салаты и холодные блюда; • Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных; Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи; Овощные и вегетарианские блюда; Фирменные и национальные блюда; Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий; Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты. • Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата; • Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам; • Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин); • Применять современные технологии и методы приготовления пищи.	
7	Изготовление и презентация блюд	Специалист должен знать и понимать: • Важность презентации блюд как части комплексного впечатления; • Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации; • Тенденции в презентации блюд; • Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд; • Классические гарниры и украшения для традиционных блюд; • Важность контроля выхода порций в предприятии питания. Специалист должен уметь: • Правильно подбирать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода; • Очищать, заглаживать, 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.	25,00
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	Специалист должен знать и понимать: • Сезонность и колебание цен на ингредиенты; • Рыночные принципы торговли; • Существующих местных, государственных и международных поставщиков; • Общие условия оплаты и доставки; • Процесс заказа продуктов и оборудования; • Факторы, влияющие на стоимость блюд; • Методы калькуляции цены на блюда; • Важность экономии при приготовлении блюд; • Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа; • Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.; • Доступные решения для хранения продуктов. Специалист должен уметь: • Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены; • Составлять заказы на	10

	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.
--	---

*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.

3. 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 <u>на одно пост-рабочее место</u> 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

4. 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

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

5. 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

6. 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	6:30	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 (Консومه)	06:30	1,2,3,4,5,6,7,8	2,90	1,30	4,20
Итого	-	-	06:30:00	-	21,70	13,85	35,55

7. план работы Центра проведения демонстрационного экзамена⁴⁰.

Таблица 7. план работы Центра проведения демонстрационного экзамена.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
День (выберете из выпадающего списка)	Начало мероприятия (укажите в формате чч:мм)	Окончание мероприятия (укажите в формате чч:мм)	Длительность мероприятия (расчет производится автоматически)	Мероприятие	Действия экспертной группы при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при распределенном формате ДЭ (Заполняется при выборе распределенного формата ДЭ)	Действия экспертной группы при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)	Действия экзаменуемых при дистанционном формате ДЭ (Заполняется при выборе дистанционного формата ДЭ)
Подготовительный (С-1)	09:00:00	09:20	0:20:00	Проверка готовности проведения демонстрационного экзамена, заполнение Акта о готовности/не готовности				
Подготовительный (С-1)	09:20:00	09:30:00	0:10:00	Распределение обязанностей по проведению экзамена между членами Экспертной группы, заполнение Протокола о распределении				

⁴⁰ Если планируется проведение демонстрационного экзамена для двух и более экзаменационных групп (ЭГ) из одной учебной группы одновременно на одной площадке, то это также должно быть отражено в плане. Примерный план рекомендуется составить таким образом, чтобы продолжительность работы экспертов на площадке не превышала нормы, установленные действующим законодательством. В случае необходимости превышения установленной продолжительности по объективным причинам, требуется согласование с экспертами, задействованными для работы на соответствующей площадке.

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				

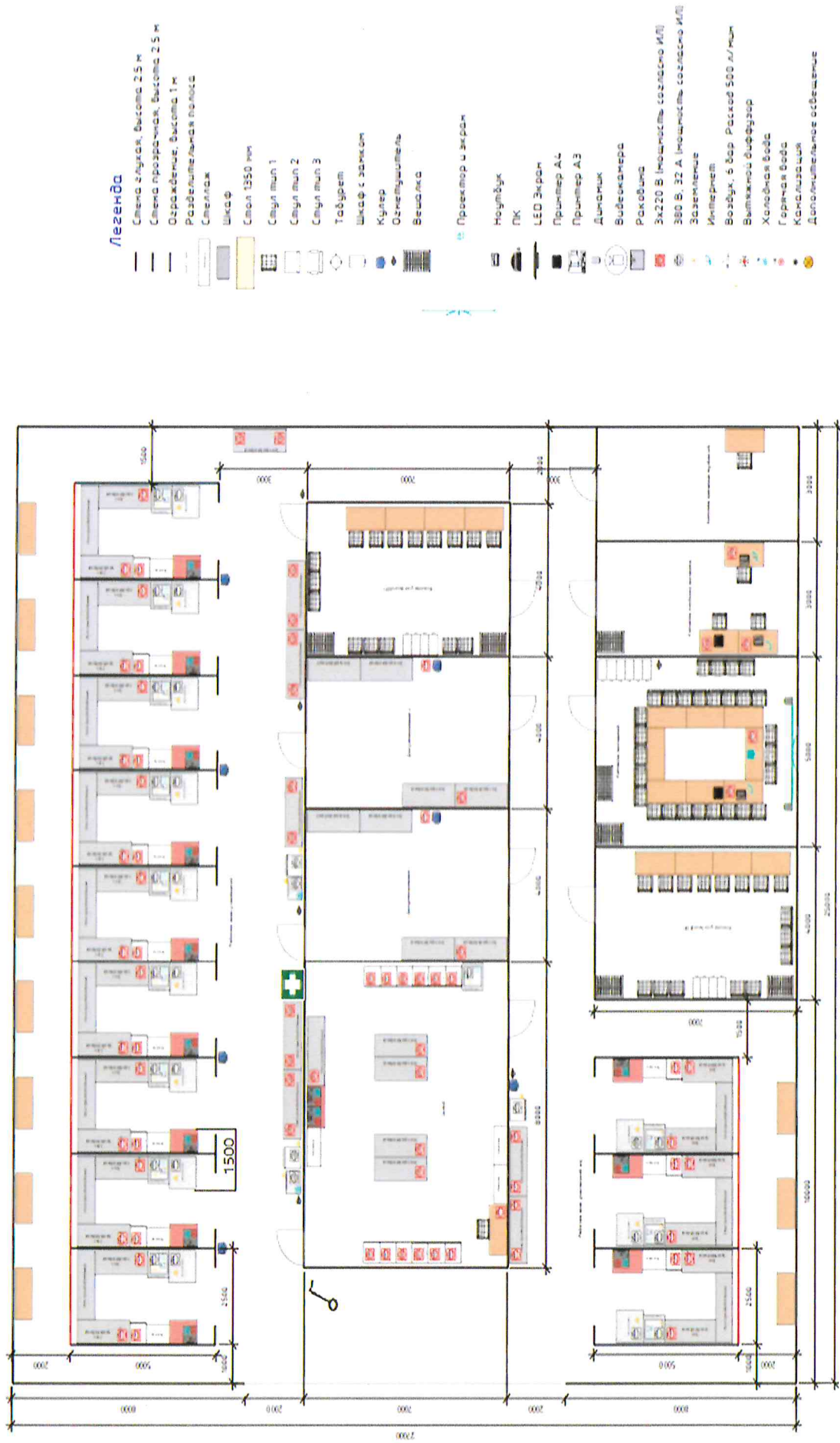
8. Необходимые приложения

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.

План застройки площадки центра проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия (очный)
Формат проведения ДЭ: очный

Общая площадь площадки: 280м²



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 блюда, 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 сырья, 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.

	(о загрязнении планеты)					развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Бережное отношение к природе и окружающей среде»
	Беседа с родителями слабоуспевающих обучающихся	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зам. директора по УПР, зав. учебной частью, педагог-психолог, классные руководители, мастера п/о	ЛР 12	«Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся»
	Игра-путешествие «Родительский дом - начало начал»	1-2 курсы	По плану	Зам. директора по УВР, классные руководители, мастера п/о	ЛР 6 ЛР 12	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Зам. директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, мастера п/о юристконсульт, представители студенчества	ЛР 3 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»

						«Самоуправление» «Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы «День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, преподаватели истории, педагог-библиотекарь	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
8	День российской науки Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	классные руководители, мастера п/о, преподаватели	ЛР 4 ЛР 2	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества»

15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, классные руководители, мастера п/о	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
21	Международный день родного языка (21 февраля) Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
23	День Защитника Отечества «СОЛДАТСКИЙ КОНВЕРТ» участие в фестивале-конкурсе патриотической песни ПОДАРОК ВОИНУ Поздравление солдат с 23 февраля Акция «День защитников отважных»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, классные руководители, мастера п/о	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
	«Профессия, специальность, квалификация»; «Научно-технический прогресс и	3-4 курс	Учебные аудитории	Преподаватели профессиональных дисциплин, классные	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13,	«Развитие компетенций в соответствии со

	требования к современному специалисту»			руководители, мастера п/о	ЛР14, ЛР15	стандартами WorldSkills»
	Подготовка победителей Worldskills к отборочным соревнованиям	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13, ЛР14, ЛР15	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Учебно-практическая конференция по организации производственных практик профессиональных модулей	3-4 курсы	По плану	Зам. директора по УПР	ЛР 4 ЛР 7 ЛР13, ЛР14, ЛР15	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Военно-спортивный конкурс «Один день в армии»	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
	Встреча обучающихся с врачом-наркологом, инспектором ОПДН	Все группы	По плану	Сод. педагог, представители ОПДН	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у

						обучающихся уважения к закону и правопорядку»
	Беседа «Компьютер. За и против»	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 9 ЛР 10	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Бережное отношение к природе и окружающей среде»
	Педагогическая консультация «Трудности и радости студенческой жизни»	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о	ЛР 12	«Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
МАРТ						
1	Всемирный день иммунитета Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, соц. педагог, студсовет	ЛР 9 ЛР 10	«Самоуправление»
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию дня гражданской обороны)	Все группы	Учебные аудитории	классные руководители, мастера п/о преподаватели ОБЖ	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределе-

8	Международный женский день Тематические классные часы, праздничная программа	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
14-20	Неделя математики конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, олимпиады, викторины	1-2 курс	По плану	Преподаватели математики	ЛР 4	«Бережное отношение к культурному наследию и традициям многонационального народа Республики Крым и Российской Федерации»
18	День воссоединения Крыма и России Заседание дискуссионного клуба «Россия молодая» - День воссоединения Крыма с Россией	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель кружка, преподаватели истории, классные руководители, мастера п/о	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5	«Самоуправление» «Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
21-27	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор,	ЛР 7 ЛР 8	«Самоуправление» «Деятельность,

	Акции, конкурсы, открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, виртуальные экскурсии, посещение филармонии			студсовет		направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
	«Чистая вода - наше чистое будущее», посвященное Всемирному дню воды	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Бережное отношение к природе и окружающей среде»
	Квест-игра «Взгляд в будущее»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14,	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Деловая игра «Что? Где? Когда?»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии».	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Акция «Весны улыбки тёплые» к 8 марта	Волонтеры, мамы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 11	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданской ответственности, уважения к памяти

						защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
	Проведение соревнований по волейболу и баскетболу среди групп	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
	Профилактика критического инцидента в молодежной среде телефон доверия	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
	Инструктажи по ТБ и правилах поведения вблизи водоемов в период ледохода	1-4 курс	По плану	Преподаватели ОБЖ	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и

							социализации»
АПРЕЛЬ							
12	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы»	Все группы	Учебные аудитории	Преподаватели астрономии, классные руководители, мастера п/о	ЛР 2 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества»	
21	День местного самоуправления	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»	
30	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны)	Все группы	Учебные аудитории	классные руководители, мастера п/о, преподаватели	ЛР 1 ЛР 3	«Деятельность, направленная на	

				ОБЖ	ЛР 5	развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
	Конкурс на лучший курсовой проект	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Встреча с выпускниками разных лет работающих по специальности.	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Внеклассное мероприятие «Марафон знаний»	3-4 курсы	По плану	Преподаватели профессиональных дисциплин	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Фотоконкурс «Мои первые шаги в профессию»	3-4 курсы	По плану	Педагог-организатор, студсовет	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13	«Самоуправление» «Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»
	Антинаркотическая акция «Здоровые молодежи - богатство России»	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности,

						создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
	Профилактика наркомании подростков, информация об уголовной ответственности за употребление и распространение наркотиков, слайсов, солей и т.д.	1-4 курс	По плану	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о, юристконсульт	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
	Акция «Чистая территория». Уборка и озеленение территории техникума	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. учебной частью, студсовет, преподаватель экологии	ЛР 10	«Самоуправление» «Бережное отношение к природе и окружающей среде»
	Индивидуальные, профилактические беседы с родителями	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. учебной частью, классные руководители, мастера п/о	ЛР 12	«Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся»

						ся»	
13	Мероприятия, посвященные Дню освобождения Евпатории от немецко-фашистских захватчиков	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководители кружка, преподаватели истории, классные руководители, мастера п/о	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»	
МАЙ							
5	Международный день борьбы за права инвалидов открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, онлайн - дискуссии	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, студсовет	ЛР 6 ЛР 8	«Самоуправление» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку» «Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»	
9	День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов Патриотическая декада,	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководители кружка, преподаватели	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности,	

	посвященная Дню Победы: 1) тематические Классные часы, внеклассные мероприятия; 2) уборка территории памятников; 3) участие в районных праздничных мероприятиях; 4) акция «Свеча памяти»; мероприятие, посвященное Дню Победы Акция «Георгиевская лента»			истории, классные руководители, мастера п/о, педагог-психолог, социальный педагог	уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление» «Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
15	Международный день семьи открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	Волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет	ЛР 8 ЛР 12 «Самоуправление» «Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»
22	День государственного флага Российской Федерации Викторина «Символы России»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, классные руководители, мастера п/о	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление» «Формирование у

							обучающихся ува- жения к закону и правопорядку»
24	День славянской письменности и культуры Акция «Бесценный дар Кирилла и Мефодия», ко Дню славянской письменности и культуры	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределе- ния и социализации»	
	Познавательная игра – путешествие "Экологическая кругосветка"	Все группы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Бережное отноше- ние к природе и окружающей среде»	
	Общее родительское собрание по итогам учебного года	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. отделением, руководители учебных групп	ЛР 12	«Повышение педа- гогической культу- ры родителей (за- конных представи- телей) обучающихся- ся»	
	Встреча с работниками центра занятости. «Я и профессия»	3-4 курсы	По плану	Зам. директора УПР, старший мастер	ЛР 4 ЛР 7 ЛР 13 ЛР14	«Развитие компетенций в соответствии со стандартами WorldSkills»	
	«Большая перемена» https://bolshayapremena.online/	Все группы	По плану	Преподаватели	ЛР 1- ЛР 12		
	День здоровья	Все группы	По плану	Преподаватели физического воспитания, ОБЖ	ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности,	

							создание условий для самоопределения и социализации»
ИЮНЬ							
1	Международный день защиты детей Игра по станциям «Тропинки здоровья» (День защиты детей)	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, студсовет	ЛР 3 ЛР 5	«Самоуправление» «Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»	
6	День русского языка - Пушкинский день России Кругосветка «Россия Пушкинская», Открытый микрофон	1 курс	По плану	Преподаватели русского языка	ЛР 6 ЛР 5 ЛР 8	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»	
9	350-летие со дня рождения Петра I открытые уроки, мероприятия, выставка газет, тематические классные часы, викторины, круглый стол	1 курс	По плану	Преподаватели истории	ЛР 5 ЛР 8	«Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»	
12	День России Акция ко дню России «Россия - Родина моя!»	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, классные	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности,»	

				руководители, мастера п/о	уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
22	День памяти и скорби Литературно-музыкальное мероприятие «И люди встали как щиты. Гордиться ими вправе ты» Дискуссия «Во славу русского имени», экскурсия в музей, уроки памяти и мужества, «Детство, обожженное войной» - видео-урок	Все группы	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, студсовет, руководитель кружка, преподаватели истории, классные руководители, мастера п/о	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 6 «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданской ответственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
	Игра «Земля- наш общий дом»	1-2 курсы	По плану	Преподаватель экологии	ЛР 10
	Родительское собрание «Организация летнего отдыха обучающихся» Итоги за год.	Все группы	По плану	Зам. директора по УВР, зав. учебной частью, классные руководители	ЛР 12 «Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся»
	Совет профилактики	1-4 курс	По плану	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, представитель студсовета классные руководители, мастера п/о	ЛР 3 ЛР 9 Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации»

						«Самоуправление» «Повышение педагогической культуры родителей (законных представителей) обучающихся» «Формирование у обучающихся уважения к закону и правопорядку»
30	Торжественное вручение дипломов	4 курс, волонтеры	Актовый зал	Директор, заместители директора, педагоги-организаторы, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о преподаватели, зав. учебной частью, представители студенчества	ЛР 3 ЛР 11	«Самоуправление»
ИЮЛЬ						
28	День Крещение Руси Онлайн-фотовыставка «Мой храм-моя душа»	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у

						обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
	Работа волонтерского отряда	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
	Организация разнообразных форм проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий

						для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
АВГУСТ						
9	Международный день коренных народов Познавательный ролик «Игры и обычаи народов» Онлайн-викторина «День коренных народов, экскурсии в музей	волонтеры	По плану	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 5 ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»

Работа волонтерского отряда	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества «Самоуправление»
Организация разнообразных форм проведения свободного времени.	волонтеры	По плану	педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, студсовет	ЛР 2 ЛР 9	Деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации» «Формирование у обучающихся чувства патриотизма и гражданственности,

							уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества» «Самоуправление»
--	--	--	--	--	--	--	---

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
«Мы Вместе» (волонтерство) [https://onf.ru](https://onf.ru;);
отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
движения «Ворлдскиллс Россия»;
движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

