

Рассмотрено на педагогическом совете
колледжа Протокол №3 от 30.06.2021г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ
«Волгоградский колледж
ресторанного сервиса и
торговли»

В.Самохвалов_

«__» _____ 20__ г

Протокол №_6_
от_12 ноября 2021
студенческого
совета

Протокол №_2_
от_12 ноября 2021
Совета родителей

**ПОРЯДОК
ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ И
ДЕМОНСТРАЦИОННЫХ ЭКЗАМЕНОВ И ПРИСВОЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИЙ В РАМКАХ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ В ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ
РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА И
ТОРГОВЛИ»**

г. Волгоград 2021

Содержание:

1. Область применения
2. Нормативно-правовые документы
 - 2.1. Методические документы
3. Термины, определения и сокращения
4. Общие положения
5. Порядок присвоения квалификаций по рабочим профессиям
 - 5.1 Квалификационный экзамен
 - 5.2 Демонстрационный экзамен
 - 5.2.1 Требования к внешнему виду обучающихся во время демонстрационного экзамена
- Приложение А
- Приложение Б
- Приложение В
- Приложение Г
- Приложение Д
- Приложение Е

1. Область применения

Настоящий документ определяет:

организацию и проведение практической подготовки обучающихся и лиц, осваивающих дополнительные профессиональные программы и/или программы профессионального обучения, взаимоотношения с социальными партнерами, организациями отрасли;

порядок присвоения квалификации в рамках промежуточной и итоговой аттестации;

порядок проведения квалификационных и демонстрационных экзаменов в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»(далее- колледж)

2. Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по соответствующей профессии/специальности.

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования".

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. N 74 и от 17 ноября 2017 г. N 1138.

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования".

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".

7. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 марта 2020 г. N 103 "Об утверждении временного порядка сопровождения реализации образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, образовательных программ среднего профессионального образования и дополнительных общеобразовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий".

8. Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении

аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена"

9. Приказ Министерства просвещения РФ от 21 мая 2020 года №257 «Об особенностях проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в 2019/20 году»

2.1 Методические документы

Методической основой проведения аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена являются:

1. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 г. N ДЛ-1/05вн "Об утверждении Методических рекомендаций по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов".

2. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2019 г. N 26.03.2019-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" либо международной организацией "WorldSkills International", результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации" (в действующей редакции).

3. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 28 февраля 2020 г. N 28.02.2020-1 "Об утверждении перечня компетенций ВСП".

4. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 г. N 31.01.2019-1 "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия" (в действующей редакции).

5. Приказ союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 20 марта 2019 г. N 20.03.2019-1 "Об утверждении Положения об аккредитации центров проведения демонстрационного экзамена".

6. Письмо союза "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы" (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2020 г. N 1.5/WSR-722/2020 об изменении графиков проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (с методическими рекомендациями по проведению демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году в условиях введения режима повышенной готовности/чрезвычайной ситуации).

7. Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 23 марта 2020 г. N ГД 83/05 "О разъяснении некоторых вопросов по организации образовательного процесса в условиях усиления санитарно-

эпидемиологических мероприятий".

8. Приказ Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 26 мая 2020 года №26.05.2020-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» или международной организацией «WorldSkills International» и методики перевода результатов в оценки по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации в 2020 году"

9. Приказ Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 31 января 2019 года №31.01.2019-1 (ред. от 31.05.19) "Об утверждении Методики организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия"

10. Приказ Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 9 января 2020 года № 09.01.2020-16 "О внесении изменений в Методику организации и проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия"

11. Приказ «Об утверждении баллов по компетенциям демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия, определяющих уровень подготовки, соответствующий стандартам Ворлдскиллс Россия в 2020 году»

12. Инструкция для главных экспертов «Об утверждении Порядка разработки, хранения и исполнения оценочной документации и задании»

13. Приказ Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 26 марта 2019 года №26.03.2019-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» или международной организацией «WorldSkills International», результаты которых засчитываются в качестве оценки «отлично» по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации"

2.2 Локальные нормативные акты колледжа.

1. Положение о текущем рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

2. Положение о проведении государственной итоговой аттестации в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

3. Термины, определения и сокращения

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Профессиональный модуль (далее-ПМ) – часть основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), имеющая

определенную логическую завершенность по отношению к результатам образования, заданным ФГОС, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида профессиональной деятельности. Один вид профессиональной деятельности равен одному профессиональному модулю. Состав профессионального модуля: междисциплинарный курс (МДК) (один или несколько в зависимости от количества профессиональных компетенций (далее ПК), практическая подготовка (в виде учебной и/или производственной практики), соответствующая виду профессиональной деятельности (далее ВПД).

Фонд оценочных средств (далее - **ФОС**) - комплект методических, контрольно-оценочных средств и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания процесса и результатов учебной деятельности обучающихся: знаний, умений, практического опыта, профессиональных и общих компетенций (их элементов) на разных стадиях обучения.

Контрольно-оценочные средства (далее- **КОС**) - совокупность оценочных материалов, предназначенных для оценивания достижения обучающимися установленных результатов обучения по профессиональному модулю.

Учебно-методический комплекс (далее-**УМК**) – система нормативной и учебно-методической документации, средств обучения и контроля, необходимых и достаточных для качественной организации реализации основных образовательных программ, согласно учебному плану.

Компетенция – способность применять знания, умения и практический опыт для успешной трудовой деятельности.

Общая компетенция (далее - **ОК**) – способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач, общих для многих видов профессиональной деятельности.

Профессиональная компетенция (далее - **ПК**) – способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при выполнении задания, решении задачи профессиональной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа (далее **ОПОП**) - система документов, разработанная и утвержденная директором колледжа с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), регламентирующая цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности/профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

Квалификационный экзамен - включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных

справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей. Квалификационный экзамен может быть проведен в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс (далее ДЭ) – чаще всего применяется как форма государственной итоговой аттестации, далее (ГИА) или промежуточной аттестации, далее (ПА) обучающихся или выпускников по программам среднего профессионального образования, далее (СПО) в образовательных организациях профессионального образования. Механизм ДЭ может использоваться и в других видах программ профессионального обучения. По итогам проведения ДЭ участник получает Паспорт компетенций (Skill Passport). Перевод баллов в оценку и зачет квалификационного экзамена производится в соответствии с Приказом Союза "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)" от 26 мая 2020 года №26.05.2020-1 "Об утверждении перечня чемпионатов профессионального мастерства, проводимых Союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» или международной организацией «WorldSkills International» и методики перевода результатов в оценки по демонстрационному экзамену в рамках государственной итоговой аттестации в 2020 году"

Центр проведения демонстрационного экзамена (далее - ЦПДЭ) – мастерская, площадка колледжа аккредитованная в качестве центра проведения демонстрационного экзамена, материально-техническое оснащение которой соответствует требованиям Союза; имеющая подтверждающий действующий сертификат

Комплект оценочной документации (далее - КОД) – задания для выполнения на демонстрационном экзамене, определяются методом автоматизированного выбора из банка заданий на сайте “Единая система актуальных требований” (ЕСАТ); и доводятся до главного эксперта за 1 день до экзамена в соответствии с инструкцией.

Главный эксперт демонстрационного экзамена – лицо, отвечающее за соблюдение процедуры и организацию проведения демонстрационного экзамена, может представлять одну с участниками организацию и назначается из числа сотрудников, имеющих нижеперечисленные подтверждающие документы:

- свидетельство о праве проведения демонстрационного экзамена в своем регионе;
- свидетельство о праве проведения регионального чемпионата Ворлдскиллс;
- сертификат эксперта Ворлдскиллс;

Главный эксперт составляет протокол о переводе баллов в оценки и готовит отчет о Качестве проведенного демонстрационного экзамена.

Сертифицированный эксперт - эксперт, которому выдан сертификат эксперта Ворлдскиллс, действие которого не прекращено, данные о котором внесены в реестр сертифицированных экспертов;

Эксперт с правом проведения чемпионатов - эксперт с правом проведения чемпионатов, прошедший обучение по программам подготовки экспертов, разработанным Союзом, успешно сдавший тест по итогам обучения.

Сертифицированный эксперт-мастер - эксперт из числа преподавателей (мастеров производственного обучения), прошедших повышение квалификации по программам, основанных на опыте Союза Ворлдскиллс Россия.

Главный эксперт не участвует в оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

Линейный эксперт (далее ЛЭ) – эксперт с правом участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс (эксперт демонстрационного экзамена, участвующий в оценке, имеющий сертификат Эксперта демонстрационного экзамена). Линейный эксперт не может представлять одну организацию с участниками.

Технический эксперт назначаются на период проведения ДЭ и отвечает за техническое состояние оборудования и его эксплуатацию, функционирование инфраструктуры ЦПДЭ, а также соблюдение всеми присутствующими на площадке лицами правил и норм охраны труда и техники безопасности. Технический эксперт не участвует в оценке выполнения заданий экзамена и не является членом экспертной группы. ТЭ может быть выбран любой сотрудник колледжа (необходимо наличие учетной записи в Цифровой Платформе).

Ведущий преподаватель - эксперт Ворлдскиллс со статусом сертифицированного эксперта Ворлдскиллс, или сертифицированного эксперта-мастера Ворлдскиллс, или эксперта с правом и опытом проведения чемпионата по стандартам Ворлдскиллс, эксперт демонстрационного экзамена, принимает основное участие в реализации образовательной программы (модулей и спецдисциплин), а также может выступать в роли главного эксперта на демонстрационном экзамене.

Ведущий преподаватель полностью отвечает за проведение ДЭ в закрепленной группе, в его обязанности входит:

- сбор необходимой документации,
- регистрация обучающихся на платформе ДЭ,
- подготовка и проверка спец.одежды по требованиям ДЭ,
- подготовка к ДЭ в рамках ЛПР по ПМ и ЛПР по подготовке к ДЭ,
- согласование с заместителем директора по производственному обучению колледжа, графика ЛПР в закрепленной группе,
- организация работы волонтеров, (подбор спец.одежды), внесение проекта распоряжения для освобождения от учебных занятий волонтеров в колледже,

подготовка площадки к проведению ДЭ (оборудование, инвентарь, посуда),

осуществление заказа необходимого сырья для проведения ЛПР и ДЭ, развес и организация хранения в соответствии с графиком экзамена,

осуществление заказа необходимого расходного материала по инфраструктурному листу,

составление заявок на инвентарь для заведующих мастерскими, заявка на сырье подается не позднее 12.00 дня С-1 (после внесения 30 % изменения задания)

подготовка необходимых помещений для проведения ДЭ (комнаты экспертов и участников, дегустационные) в соответствии с утвержденным во время аккредитации ЦПДЭ планом застройки,

подбор кандидатур линейных экспертов и организация работы с линейными экспертами (подготовка писем - приглашений по месту работы эксперта, помощь в обучении и регистрации линейных экспертов)

Волонтер - обучающийся колледжа, проявивший желание на добровольной основе оказать помощь и содействие в проведении ДЭ, разделяющий цели и интересы Движения WorldSkills Russia и внесенный в список волонтеров, утвержденный директором колледжа.

4. Общие положения

4.1 Настоящий документ определяет порядок организации и проведения практической подготовки: практических работ на учебных занятиях, лабораторно-практических работ на производстве, лабораторно-практических работ в мастерских колледжа или в специализированном кабинете, учебной практики, производственного обучения, производственной практики (по специальности), преддипломной практики обучающихся и слушателей, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, с проведением демонстрационного и/или квалификационного экзаменов, взаимоотношения с социальными партнерами, организациями отрасли.

Практическая подготовка имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов деятельности по специальностям (профессиям) СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальностям (профессиям) с учетом требований WSR.

В организации и проведении практической подготовки участвуют: образовательная организация (далее колледж) и организации отрасли (далее организации).

Программы практической подготовки разрабатываются и утверждаются образовательной организацией, реализующей ОПОП СПО (далее - образовательная организация), самостоятельно и являются составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Для

реализации программ используются документы, утвержденные данным локальным актом Приложения А. Б. В. Г.

Целью практической подготовки является комплексное освоение обучающимися и слушателями всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования (далее СПО), формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии).

Организацию и руководство практической подготовкой обучающихся и слушателей осуществляют руководители практики от колледжа и организации. Общее руководство и контроль за организацией практической подготовки осуществляет заместитель директора по производственному обучению.

В период прохождения практики по специальности обучающийся может предоставить документы о трудоустройстве (справку с места работы) в предприятия отрасли, деятельность которых соответствует задачам модуля.

5. Порядок присвоения квалификации по рабочим профессиям

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям, каждый специалист должен уметь выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих или должностям служащих. Поэтому, в период обучения, обучающиеся колледжа могут получить одну или несколько рабочих профессий (должностей служащих) в рамках основной программы среднего профессионального образования.

Оценка квалификации (квалификационный экзамен) может проводиться единовременно или по накопительной системе, в несколько этапов, следующих друг за другом с различными временными промежутками. Обучающийся/слушатель получает свидетельство о профессии рабочего (должности служащего).

Квалификация по рабочей профессии присваивается решением квалификационной комиссии (с участием представителей от организаций – работодателей) и оформляется протоколом. Состав комиссии утверждается приказом директора. Для обучающихся колледжа заседание комиссии проводится в последние дни преддипломной практики, одновременно с защитой отчета по преддипломной практике. Обучающийся может предоставить на рассмотрение квалификационной комиссии портфолио достижений (характеристики и отзывы работодателей, благодарности, грамоты, дипломы за успехи в профессиональном мастерстве, об участии в профессиональных конкурсах, олимпиадах, соревнованиях).

Для слушателей колледжа заседание комиссии проводится в день проведения квалификационного экзамена, по окончании программы обучения.

В период прохождения преддипломной практики обучающийся имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, согласованного с заместителем директора по производственному обучению и подписанного директором.

Квалификационная комиссия оформляет протокол по накопительной системе присвоения квалификаций в последний день преддипломной практики.

5.1 Оценка квалификации по накопительной системе 190210 «Технология продукции общественного питания»

Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися производственной практики в организациях общественного питания под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

По окончании производственной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Повар».

Профессиональный модуль 08 «Выполнение работ по профессии «Пекарь» направлен на освоение рабочей профессии «Пекарь» и предусматривает прохождение обучающимися изм практ подг производственной практики в организациях общественного питания (в кондитерском, кулинарном, мучном цехах) под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля. (Приказ от 1 декабря 2017г. № 916 н об утверждении профессионального стандарта «Пекарь». Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260107.01 «Пекарь».)

По окончании производственной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Пекарь»

По результатам освоения всех профессиональных модулей и преддипломной практики квалификационная комиссия присваивает обучающимся уровень квалификации «Повар» с разрядом от 3 до 5 и «Пекарь» с разрядом от 3 до 5 разряда.

Средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,0-3,4 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 3-го разряда»

Средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,5-4,4 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

Средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 4,5-5,0 баллов, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 5-го разряда»

Средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,0-3,4 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Пекарь 3-го разряда»

Средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,5-5,0 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Пекарь 4-го разряда»

На основании протокола заседания квалификационной комиссии обучающимся выдается свидетельство о квалификации по профессиям «Повар», «Пекарь».

430315 «Поварское, кондитерское дело»

1. Профессиональный модуль 07 «Выполнение работ по профессии «Повар» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися производственной практики в организациях общественного питания под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

2. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Повар».

3. Профессиональный модуль 08 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» направлен на освоение рабочей профессии «Кондитер» и предусматривает прохождение обучающимися производственной практики в организациях общественного питания (в кондитерском, кулинарном, мучном цехах) под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

4. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Кондитер»

5. По профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ 06, ПМ 09) проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к сдаче квалификационного экзамена.

6. По результатам освоения всех профессиональных модулей и преддипломной практики квалификационная комиссия присваивает обучающимся уровень квалификации «Повар» с разрядом от 2 до 4 и «Кондитер» 2 или 4 разряда.

7. Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 3,0-3,49 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 2-го разряда», 3,5-4,49 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 3-го разряда»

8. Если средний балл по профессиональным модулям 01,02,03,05,07,09 составляет 4,5-5,0 баллов, обучающемуся присваивается квалификация «Повар 4-го разряда»

9. Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 3,0-3,49 балла обучающемуся присваивается квалификация «Кондитер 2-го разряда», 3,5-4,49 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Кондитер 3-го разряда»
10. Если средний балл по профессиональным модулям 04,08 составляет 4,5-5,0 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Кондитер 4-го разряда»
11. На основании протокола заседания квалификационной комиссии обучающемуся выдается свидетельство о профессии рабочего «Повар», «Кондитер».
12. В период прохождения преддипломной практики обучающийся имеет право пересдать один экзамен по профессиональному модулю на основании заявления, подписанного директором колледжа и согласованного с заместителями директора по учебной работе и по производственному обучению.
13. В период проведения Государственной итоговой аттестации. проводится Демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс (ДЭ), как форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования (СПО)
14. По специальностям среднего профессионального образования Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена одновременно с подготовкой и защитой дипломной работы.
15. Вид компетенции определяется для ДЭ ГИА на основании нескольких компетенций ОПОП или на основании компетенций одного профессионального модуля. По итогам проведения ДЭ участник получает Паспорт компетенций (Skill Passport).

430201 «Организация обслуживания в общественном питании»

1. Профессиональный модуль 05 «Выполнение работ по профессии «Официант» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися учебной практики в организациях общественного питания под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

2. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Официант» 3 разряда.
3. По профессиональным модулям (ПМ.02, ПМ.05, ПМ.06) проводится практика по профилю специальности в организациях общественного питания. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к сдаче квалификационного экзамена. По результатам освоения профессиональных модулей квалификационная комиссия присваивает обучающимся уровень квалификации «Официант» 4 или 5 разряда.
4. Если средний балл по профессиональным модулям 02,05,06 составляет 3,5-4,4 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Официант 4 разряда»
5. Если средний балл по профессиональным модулям 02,05,06 составляет 4,5-5,0 балла, обучающемуся присваивается квалификация «Официант 5 разряда»
6. Профессиональный модуль 07 «Организация и технология обслуживания в барах» направлен на освоение вида профессиональной деятельности для организации работы в баре и предусматривает прохождение обучающимся практики по специальности в организациях общественного питания под руководством мастера производственного обучения или преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.
7. По окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении студентом вида профессиональной деятельности, а обучающимся, освоившим программу модуля на «хорошо» и «отлично» о присвоении квалификации «Бармен 4 разряда».
8. Профессиональный модуль 03 «Организация маркетинговой деятельности на предприятиях общественного питания» направлен на освоение следующих компетенций: повышение посещаемости веб-сайтов и частоты использования веб-сервисов; проведение аналитических работ по изучению конкурентов; разработка стратегии продвижения в социальных медиа; привлечение пользователей в интернет-сообщество; управление коммуникациями в социальных медиа; проведение аналитических работ по реализации медийной стратегии продвижения; организация и проведение электронных рассылок и предусматривает прохождение студентами практической подготовки в организациях общественного питания и мастерской по компетенции «Интернет-маркетинг» под руководством преподавателя специальных дисциплин в соответствии с программой профессионального модуля.

9. По результатам освоения профессионального модуля и окончании производственной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся компетенции «Интернет-маркетинг».

380205 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

1. Профессиональный модуль 04 «Выполнение работ по профессии «Кладовщик» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися производственной практики в организациях соответствующего профиля под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.
2. По окончании практики выставляется зачет, по итогам которого студенты допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Кладовщик». В соответствии с Общероссийским классификатором ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) разряд по данной профессии не присваивается.
3. Профессиональный модуль 05 «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися производственной практики в организациях соответствующего профиля под руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.
4. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении обучающимся рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир" Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)(ОК016-94)*
5. По профессиональным модулям проводится практика по профилю специальности в предприятиях торговли. По каждому модулю по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к сдаче квалификационного экзамена.
6. Профессиональный модуль 05 «Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» направлен на освоение рабочей профессии и предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в организациях соответствующего профиля под

руководством преподавателя в соответствии с программой профессионального модуля.

7. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа квалификационная комиссия принимает решение об освоении студентом рабочей профессии «Продавец продовольственных товаров» в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 723 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100701.01 Продавец, контролер-кассир" Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов)(ОК016-94)*

8. По профессиональному модулю проводится производственная практика на предприятиях торговли и в мастерской по компетенции «Интернет-маркетинг», по окончании практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к сдаче квалификационного экзамена, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся компетенции «Интернет-маркетинг», поскольку содержание модуля направлено в том числе на освоение следующих компетенций: повышение посещаемости веб-сайтов и частоты использования веб сервисов; проведение аналитических работ по изучению конкурентов; разработка стратегии продвижения в социальных медиа; привлечение пользователей в интернет-сообщество; управление коммуникациями в социальных медиа; проведение аналитических работ по реализации медийной стратегии продвижения; организация и проведение электронных рассылок.

380201 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям)

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «Кассир» проводится в колледже под руководством преподавателя специальных дисциплин. По окончании учебной практики выставляется зачет, по итогам которого обучающиеся допускаются к квалификационному экзамену, по результатам экзамена и сведений из аттестационного листа комиссия принимает решение об освоении обучающимся профессии «Кассир». В соответствии с Общероссийским классификатором ОК 016-94 профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР) разряд по данным профессиям не присваивается

5.2 Квалификационный экзамен

1. В каждом профессиональном модуле ОПОП СПО проводится практическая подготовка определенного вида. По каждому модулю по окончании практической подготовки выставляется зачет, по итогам которого

обучающиеся допускаются к сдаче квалификационного экзамена. Виды документов, подтверждающих получение обучающимися компетенций и видов профессиональной деятельности по модулю, указаны в контрольно-измерительных и контрольно-оценочных материалах модуля.

2. Обучающиеся и слушатели, не получившие зачет по практике или имеющие неудовлетворительную оценку в аттестационном листе, имеющие задолженность по МДК, не допускаются к сдаче квалификационного экзамена по модулю.

3. Квалификационные экзамены по итогам каждого профессионального модуля проводятся в колледже или, по согласованию, в организациях отрасли. Вне зависимости от места проведения, к сдаче экзамена допускаются обучающиеся и слушатели в форменной одежде по соответствующей специальности (профессии). Результаты квалификационных экзаменов фиксируются в экзаменационной ведомости и журнале учета учебных занятий группы.

4. По решению колледжа квалификационный экзамен может быть проведен в виде демонстрационного экзамена.

5. В период проведения Государственной итоговой аттестации в по специальностям ТОП 50 или актуализированным ФГОС СПО проводится демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс (ДЭ), как форма государственной итоговой аттестации выпускников по программам среднего профессионального образования (СПО). По специальностям среднего профессионального образования Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена. Длительность проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования определяется ФГОС СПО. Часы учебного плана (календарного учебного графика), отводимые на государственную итоговую аттестацию, определяются применительно к нагрузке обучающегося. В структуре времени, отводимого ФГОС СПО по программе подготовки специалиста среднего звена на государственную итоговую аттестацию, образовательная организация самостоятельно определяет график проведения демонстрационного экзамена наряду с подготовкой и защитой дипломной работы.

6. Вид компетенции определяется для ДЭ ГИА на основании нескольких компетенций ОПОП или на основании компетенций одного профессионального модуля. По итогам проведения ДЭ участник получает Паспорт компетенций (Skill Passport).

5.3 Демонстрационный экзамен

Процедура проведения демонстрационного экзамена в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» и оценивания его результатов проводится в соответствии с вышеперечисленными нормативно-

правовыми, методическими и локальными документами.

Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации. Необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта или квалификационной комиссией, утвержденной приказом директора колледжа, с обязательным участием главного эксперта.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

5.3.1 Требования к внешнему виду обучающихся во время демонстрационного экзамена:

Компетенция «Ресторанный сервис» Во время работы в баре:

Мужчины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье. Темная бабочка, барный фартук темных тонов с передником или жилет. Классические брюки с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым или угловидным мысом; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице (свежее бритое лицо). Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены.

Женщины: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, темная классическая юбка ниже колен на 5 см или классические брюки, классическая жилетка, колготки или чулки телесного цвета, темный барный фартук с передником или жилет, черная классическая обувь на плоской подошве, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Компетенция «Ресторанный сервис» Во время работы в зале:

Модуль Ресторан:

Мужчины: темный костюм, белая рубашка с длинными рукавами, галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, галстук или бабочка.

Женщины: классический костюм (брюки или юбка), рубашка с длинным рукавом, допускается шарф, галстук или бабочка, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см.

Модуль Банкет:

Мужчины: темные классические брюки, белая рубашка с длинным рукавом, темный галстук, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, жилет темный.

Женщины: темные классические брюки, рубашка с длинным рукавом, темный галстук, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные туфли с каблуком не выше 3 см, темный жилет.

При выполнении заданий, связанных с Фламбе и фруктовой тарелки, допускается использование фартука (классического официантского или барного с передником).

Модуль Кафе:

Мужчины: темные классические брюки, белая рубашка с длинным рукавом, ремень, носки темные, начищенные темные туфли, короткие волосы, побритое лицо, темная рубашка классическая.

Женщины: темные классические брюки или юбка, рубашка с длинным рукавом, прозрачные колготки или чулки, темные начищенные балетки или туфли с каблуком не выше 3 см, темная рубашка классическая.

Общие:

Мужчины: опрятный внешний вид, сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье, галстук классический, допускается зажим для галстука, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве с округлым мысом; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, свежее выбритое лицо (не больше суток). Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант, без резкого запаха.

Девушки: классическая сорочка или классическая сорочка-боди с длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка, колготки или чулки телесного цвета для девушек, темные туфли с каблуком не выше 3 см, без шнуровки и дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, допускается бесцветное/телесного цвета покрытие или «френч», мягкий макияж. Украшения запрещены, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков.

Татуировки на видимых частях тела недопустимы. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант, без резкого запаха.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левой стороне пиджака или жилета в области груди.

В случае присутствия татуировок, участник должен их скрыть, используя косметические средства.

Компетенция «Кондитерское дело»

Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

- на воротнике допускается размещение флага России.

Брюки - белого цвета

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак;

Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Компетенция «Хлебопечение»

Китель – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки), длина рукава не менее $\frac{3}{4}$.

- на воротнике допускается размещение флага России.

Брюки - черного цвета или в черно-белую клетку

Фартук длинный – белого цвета.

Головной убор – белый поварской колпак;

Обувь – профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая с зафиксированной пяткой.

Компетенция «Поварское дело»

Белый поварской китель с длинным рукавом (длина не менее $\frac{3}{4}$), допускаются цветные элементы отделки), на воротнике допускается размещение флага России.

Черные поварские брюки;

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой («Кроксы»/«Crocs» не допускаются);

Белый поварской колпак;

Чёрный фартук и Белый фартук (обязателен при сервировке).

Компетенция «Выпечка осетинских пирогов»

Белый китель - (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$), на воротнике допускается размещение флага России.

Брюки - длинные белого цвета.

Обувь - профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются).

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Передник или фартук - длинный белого цвета.

Видимые ювелирные украшения запрещены.

Компетенция «Хлебопечение»

Белый пекарской китель (допустим цветной кант);

Брюки длинные черные или в мелкую черно-белую клетку;

Обувь - профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются).

колпак,

фартук белого цвета

носки белого цвета, закрывающие щиколотку.

Видимые ювелирные украшения запрещены.

Компетенции «Интернет-маркетинг», «Бухгалтерский учет»

Во время выполнения экзаменационного задания форменная одежда и средства индивидуальной защиты не требуются. Одежда и обувь должны быть удобными, опрятными, по сезону, не приносить дискомфорт.

Заместитель директора по производственному обучению

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

_____ Н.В.Николаева

«___»_____ 2021 г.

Профессиональный модуль

Место прохождения практики

[illegible]

(подпись, Ф.И.О.)

**Комитет образования, науки и молодежной политики
Волгоградской области
ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и
торговли»**

ОТЧЁТ

По практике по специальности _____
(код, название специальности)

Профессиональный модуль _____
(название модуля)

Студента(ки) _____

—

группы _____ курса _____

—

Место практики _____

Руководитель практики от
предприятия _____
(Ф.И.О. должность)

—

МП.

Руководитель практики от колледжа

(Ф.И.О. должность)

Волгоград 202_

~Титульный лист

~Содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц)

~Введение (цель и задачи практики)

~Содержательная часть (в соответствии с заданием по практике)

~Заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, получение новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию, модернизации процессов, технологий и т. д.).

~Список используемой литературы (включая нормативные документы)

~Приложения (соответствующая документация, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчета), эти материалы при определении общего объема не учитываются).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ пустой

Профессиональный модуль _____

Профессия/специальность _____

1. Ф.И.О. обучающегося _____

Группа _____ курс _____

2. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с _____ по _____

3. Виды и объем работ для обучающихся во время практики:

№ п/п	Наименование тем	Объем часов	Дни
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6			
	Итого		

4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Отзыв

Во время прохождения практики на предприятии обучающийся (щаяся)

Продemonстрировал (а) освоение общих компетенций (ответить да или нет):

ОК 1		
ОК 2		
ОК 3		
ОК 4		
ОК 5		
ОК 6		
ОК 7		
ОК 8		
ОК 9		

Руководитель практики от предприятия

— (Ф.И.О. ДОЛЖНОСТЬ) печать

ПМ

Всего _____ пропусков

КОЛИЧЕСТВО

[illegible]

Принят « » 202 г ()

СВЕДЕНИЯ

По применению профессиональных стандартов

Специальность/ профессия	№ стандарта	Дата введения	Срок перехода
«Организация обслуживания в общественном питании» Квалификация менеджер; раб. профессия «Официант», «Бармен»	(Официант, бармен) Рег. № 681 Код 33.013 (Сомелье, кавист) Рег. № 465 Код 33.006 (Руководитель предприятия питания) Рег. № 468 Код 33.008	Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 910н Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 283н Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н	01.07.2017
«Технология продукции общественного питания» Квалификация техник-технолог; «Поварское и кондитерское дело» квалификация специалист раб. профессия «Повар», «Кондитер» «Пекарь»	(Повар) Рег. № 557 Код 33.011 (Кондитер) Рег. № 549 Код 33.010 (Пекарь) Рег. № 682 Код 33.014	Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н	01.07.2017
«Товароведение и экспертиза п.т.» Квалификация «Товаровед» раб. профессия «Кладовщик» «Продавец»	Нет	-	-
«Экономика и бухгалтерский учет» Квалификация «Бухгалтер, специалист по налогам и налогообложению» раб. профессия «Кассир»	(Бухгалтер, кассир) Рег. № 309 Код 08.002	Приказ Минтруда России от 22.12.2014 N 1061н	01.07.2017

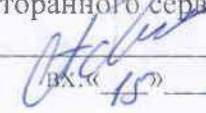
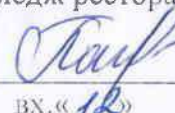
ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Таблица N 1

Оценка	"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%

Результаты победителей и призеров чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, засчитываются в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену. Перечень чемпионатов, результаты которых засчитываются в качестве оценки "отлично", утверждается приказом союза.

Лист согласования

Юрист ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «СОГЛАСОВАНО»  Чуприкова Г.А. ВХ. «12» 11 2021 г. исх. «15» 11 2021 г.
Заместитель директора по качеству ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «СОГЛАСОВАНО»  В.А. Чайковский ВХ. «15» 11 2021 г. исх. «15» 11 2021 г.
Заместитель директора по УР ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «СОГЛАСОВАНО»  А.М. Тазов ВХ. «15» 11 2021 г. исх. «18» 11 2021 г.
Главный бухгалтер Заместитель директора по экономике ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «СОГЛАСОВАНО»  М.А. Паршина ВХ. «12» 11 2021 г. исх. «15» 11 2021 г.
Заместитель директора по воспитательной работе и профориентации ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» «СОГЛАСОВАНО»  Е.А. Литвиненко ВХ. «15» 11 2021 г. исх. «15» 11 2021 г.