

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОБНИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И УСЛУГ»



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ)

43.01.09 Повар, кондитер

Укрупненная группа специальностей:

43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация:

повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 г. 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

г. Обнинск

СОСТАВЛЕНА на основании ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898)

ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Калужской области «Обнинский колледж технологий и услуг»

Рассмотрена и принятa на заседании
Педагогического совета

«28» августа 2025г.

Протокол № 3 от «28» августа 2025г.

СОГЛАСОВАНА

ГЛАСОВАНА
Лидерът Венчеслав Чорбаджий
има 1000 подписа в Кюстендил



Содержание

1.Общие положения	4
1.1.Общие сведения	4
1.2.Нормативные основания для разработки ПОП	4
1.3.Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП	6
2.Общая характеристика образовательной программы	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Виды профессиональной деятельности	9
4.2. Общие компетенции	12
4.3. Профессиональные компетенции	15
5. Структура образовательной программы	20
6. Условия реализации ПОП	21
6.1. Общесистемные требования к условиям реализации программы	21
6.2. Требования к материально-техническому обеспечению программы	22
6.3. Требования к кадровым условиям реализации программы.....	31
6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы....	32
7. Виды и формы оценки качества освоения ПОП	32
7.1. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация	32
7.2. Государственная итоговая аттестация	33
8. Требования к применяемым механизмам оценки качества программы.....	33
9. Разработчики образовательной программы	34
Приложения	
1. Учебный план	36
2. Рабочая программа воспитания	40
3. Календарный план воспитательной работы	50

Раздел 1. Общие положения

1.1 Общие сведения

Основная профессиональная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее ФГОС СПО), с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. N 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный N 62178), приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

ПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией ГАПОУ КО «ОКТУ» на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

- ~ Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- ~ Федеральный закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся;

- ~ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. N 747;
- ~ Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ~ Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ~ Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- ~ Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ~ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- ~ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.03.2021 № 115 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (в действующей редакции);
- ~ Инструктивно-методическое письмо Минпросвещения России от 20 июля 2020 г. № 05- 772 «Об организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- ~ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта "повар" (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 года, регистрационный № 68148;)

- ~ Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);
- ~ Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);
- ~ Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 882/391 "Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ".

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОП – профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

КОД- комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар кондитер

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	4428

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциях, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Содержание рабочих учебных программ обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся, предусматривает в целях реализации компетентностного подхода использование активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, применение дистанционных образовательных технологий.

Профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией, материально-техническим и информационным фондом для проведения

всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Образовательная деятельность при освоении обучающимися профессиональной образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической деятельности.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПОП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

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

Учебная и производственная практика проводятся колледжем при освоении студентами в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		повар кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего,

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ВПД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ВПД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ВПД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ВПД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4.2 Общие компетенции выпускника

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

		областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
OK 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
OK 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде .	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Умения: описывать значимость своей профессии Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

OK 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
OK 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные тельные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

4. 3 Профессиональные компетенции

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

	<p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места;</p> <p>подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;</p> <p>приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>уметь:</p> <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в</p>

	<p>том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой</p>

	<p>продукции;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>уметь:</p> <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к</p>

	<p>безопасности;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Учебный план (Приложение 1) определяет качественные и количественные характеристики ПОП:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, ПМ и их составных элементов (МДК, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и ПМ;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

5.2. Календарный учебный график

График учебного процесса определяет последовательность реализации ПОП по специальности по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную аттестацию, ГИА, каникулы.

5.3. Рабочая программа воспитания

Цель рабочей программы воспитания (Приложение 2) – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся,

проявляющихся

в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- ~ формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- ~ организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценостные социализирующие отношения;
- ~ формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- ~ усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 3. Определяет перечень мероприятий по месяцам и датам.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы

Образовательная организация располагает на законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПОП.

6.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.

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

6.2.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.2.3. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

6.2.4. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОП.

6.2.5. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

6.2.6. Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

6.2.7. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

иностранный языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков;

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Оснащение лабораторий и мастерских

6.2.8. Оснащение учебной лаборатории:

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Оборудование:

пароконвектомат,

конвекционная печь,

микроволновая печь,

расстоечный шкаф,

плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на человека,

шкаф холодильный,

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

слайсер,

овощерезка,

миксер для овощей.

6.2.9. Оснащенность баз практик

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Оборудование:

Весоизмерительное оборудование

Холодильное оборудование

Механическое оборудование:

Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов

Оборудование для мойки посуды

Вспомогательное оборудование

Учебная практика, производственная практика.

Учебный кондитерский цех

Оборудование:

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2.10. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена по осваиваемым профессиональным модулям:

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		

2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1

9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1

Холодильное оборудование:

17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1

Механическое оборудование:

25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1

Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Учебный кондитерский цех
Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1

13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
Оборудование, приспособления для приготовление изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	
8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Учебный кондитерский цех

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования

1.	Дежи к тестомесильной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски из нержавеющей стали	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для	1	

	разделочных досок		
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	
15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Шипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30

25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм)		2
27.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Трафареты		5
45.	Решетка с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2

50.	Подставки для торты вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для торты (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

6.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе, из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

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

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Виды и формы оценки качества освоения ПОП

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

7.1. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация обучающихся проводится ГАОУ КО «ОКТУ» по результатам освоения программ учебных дисциплин: общеобразовательного и профессионального цикла.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ГАПОУ КО «ОКТУ» самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в

качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледжем в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

7.2. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации Колледжем разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации рабочего, служащего.

Раздел 8. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

8.1. Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

8.2. В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

8.3. Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Раздел 9. Разработчики программы

Лучина Н.И. – заместитель директора по учебной работе;

Исакова Н.Б. – преподаватель специальных дисциплин;

Исакова Н.Б. – преподаватель специальных дисциплин;

Наумкина Е.Б. – мастер производственного обучения;

Партен В.В. – методист;

Самойлова В.И. - преподаватель специальных дисциплин.

Учебный План

43.01.09 Повар, кондитер

УД.01	Дизайн	ДЗ	75	15	60	60										
УД.02	История родного края	ДЗ	75	15	60	60										
УД.03	Психология	ДЗ	75	15	60	60							60			
УД.04	Основы предпринимательства	ДЗ	75	15	60	60								60		
УД.05	Культура речи	ДЗ	75	15	60	60							60			
УД.06	Имиджелогия	ДЗ	75	15	60	60										
ПП.00	Практическая подготовка		696	332	1908	634	652		134	204	119	212	240	352	289	358
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		696	113	566	0	214		62	96	56	40	36	0	68	208
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	102	20	62			12		62						
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	75	15	60			16			60					
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	73	17	56			12				56				
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	45	9	36			8								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	50	10	40			12				40				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	45	9	36			10			36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	50	14	36			36							36	
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	45	9	36			18				36				

ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)	ДЗ,ДЗ	50	10	40		40									40
	Вариативные дисциплины		0													
ОП.10	Организация производства	0,ДЗ	74	10	64		18								32	32
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ	42	10	32											32
ОП.12	Финансовая грамотность	0	45	9	36		12									36
ОП.13	Основы психологической подготовки и сопровождения обучающихся	0	41	9	32		20									32
АДД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	45	9	36											
ПМ. 00	Профессиональные модули		219	1342	634	438		72	108	63	172	204	352	221	150	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э кв.	180	36	144	90	54	72	72							
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	45	9	36	18	18		36							
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	ДЗ,Э	135	27	108	72	36		36	72						

	полуфабрикатов															
УП. 01	Учебная практика	ДЗ,ДЗ			108					72	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			108						108					
ДЭ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		15	3	12											
ПМ. 02	Приготовление, оформление подготвка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		510	102	408	36	102			36	27	86	80	179		
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	45	9	36	18	18			36						
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,ДЗ,ДЗ,Э	465	93	372	246	126				27	86	80	179		
УП. 02	Учебная практика	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ			288					36	72	72	72	36		
ПП.02	Производственная	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ			288						72	72	72	72	72	

ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		12		12											
	практика (учебная/производственная)				864/72 0=44 нед.											
	Итого				3960			0	504	648	396	612	288	540	504	468
ПА	Промежуточная аттестация		8 нед						1 нед							
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72 часа						504	648	396	612	288	540	504	468
Государственная (итоговая) аттестация в виде демонстрационного экзамена Выполнение работы с 16 июня по 30 июня (всего 2 недели)						Всего	дисциплин и МДК	13	14	10	12	5	7	9	4	
							уч. практики	72	72	108	144	108	144	72	108	
							производ. практики	0	108	72	72	180	144	0	180	
							Экзаменов	1	1	1	2	1	2	1	2	
							Дифф. зачетов	3	7	4	6	4	5	5	4	
							зачетов									

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ 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. ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Стратегия социально-экономического развития Калужской области до 2030 года, утвержденная постановлением правительства Калужской области от 06.09.2009 г. № 250</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 9 декабря .2016г. № 1569; с изменениями, внесенными приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17 декабря 2020 г. N 747 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 января 2021 г., регистрационный N 62178), приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 3 июля 2024 г. № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»</p>
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 в очной форме – 2 года 10 месяцев)

Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, мастера производственного обучения, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.01.09 Повар, кондитер
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Данная примерная 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

<p>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.</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>ЛР 7</p>
<p>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.</p>	<p>ЛР 8</p>
<p>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.</p>	<p>ЛР 9</p>
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>ЛР 10</p>
<p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>ЛР 11</p>
<p>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.</p>	<p>ЛР 12</p>
<p>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	

Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;	ЛР16
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 17
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,	ЛР 18
нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР19

**Личностные результаты
реализации программы воспитания,
определенные ключевыми работодателями¹(при наличии)**

Способность к самообразованию и профессиональному развитию по выбранной специальности (профессии)	ЛР 20
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 21
Умение грамотно использовать профессиональную документацию	ЛР 22
Готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде	ЛР 23

**Личностные результаты
реализации программы воспитания,
определенные субъектами образовательного процесса²(при наличии)**

Экономически активный, предпримчивый, готовый к самозанятости	ЛР 24
Признающий ценность непрерывного образования, управляющий собственным профессиональным развитием: оценивающий собственный жизненный опыт и критерии личной успешности	ЛР 25
Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 26
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда в Калужской области, избегающий безработицы;	ЛР 27

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

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОП. 01Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены	ЛР 8, ЛР 11, 20, 23
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 11, 16, 17,20, 23
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 2, 16,17,18, 20, 23,27
ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 2, 16,18,19, 20, 23, 24, 27
ОП. 05Основы калькуляции и учета	ЛР 11, 16, 20, 23, 24,27
ОП. 06Охрана труда	ЛР 1,ЛР 8,18,19, 20, 23, 26
ОП. 07Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1,ЛР 8, 17,19, 20, 23, 26
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 11, 16,17,18,19, 20, 21,22,23, 24, 25, 26, 27
ПМ.02. Приготовление, оформление подготвка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 11,16,17,18,19, 20, 21,22,23, 24, 25, 26, 27
ПИ.03. Приготовление, оформление подготвка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 11,16,17,18,19, 20, 21,22,23, 24, 25, 26, 27
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 11,16,17,18,19, 20, 21,22,23, 24, 25, 26, 27
ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 11,16,17,18,19, 20, 21,22,23, 24, 25, 26, 27

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 примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- ~ демонстрация интереса к будущей профессии;
- ~ оценка собственного продвижения, личностного развития;
- ~ положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ~ ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- ~ проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- ~ участие в исследовательской и проектной работе;
- ~ участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии,

викторинах, в предметных неделях;

соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;

конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

добровольческие инициативы по поддержки 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.

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

Примерная 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 образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего 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 должны представлять 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, 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 образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

ПРИНЯТО
решением педагогического совета
ГАПОУ КО «ОКТУ»
Протокол от 30.08.2024 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ КО «ОКТУ»
_____ К.Н. Лаптева

Приказ № 459 от «02» сентября 2024 г

СОГЛАСОВАНО
Решением
Родительского комитета,
Органа Студенческого самоуправления
Протокол от « ____ » 2024 г. № _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на период 2024-2025 г.

г. Обнинск

2021Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
АВГУСТ						
30	Родительские собрания для студентов нового набора	1 курс Законные представители несовершеннолетних обучающихся	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 3, 4, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»
30	Собрание для проживающих в общежитии студентов первого курса	1 курс Законные представители несовершеннолетних обучающихся	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 3, 4, 7, 8	«Кураторство и поддержка» «Взаимодействие с родителями»
31	Собрание кураторов групп	Кураторы групп, социальные педагоги	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 7, 8, 9	«Кураторство и поддержка»
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	1-4 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание, Заместители директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
ПН Еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс	Аудитории	Куратор группы	ЛР 1-11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое

						самоуправление» «Молодежные общественные объединения»
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ»	1-4 курс	Территория колледжа	Директор колледжа, Заместитель директора, курирующий воспитание, Заместитель директора по безопасности, педагоги по ОБЖ	ЛР 3,7	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
2	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 3, 8, 9, 10	«Кураторство и поддержка»
				Заместитель директора, курирующий учебный процесс, заместители директора по учебно- производственной работе		«Учебное занятие»
8	День Бородинского сражения русской армии	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора,	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление»

	под командованием М.И.Кутузова с французской армией			курирующий воспитание		«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
8	Международный день распространения грамотности	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий учебный процесс,	ЛР 5, 8	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
15	Введение в профессию (специальность)	2 курс	Территория колледжа Мастерская Ресторанный сервис	Заместитель директора по учебно- производственной работе	ЛР 13, 14, 15, 16	«Профессиональный выбор»
				Заместитель директора, курирующий учебный процесс		«Цифровая среда»
				Заместитель директора, курирующий воспитание		«Организация предметно- эстетической среды»
				Представители предприятий ресторанной индустрии г. Обнинска		«Взаимодействие с родителями»
				Заведующая мастерской Ресторанный сервис Куратор группы		«Профессиональный выбор»

26	Устный журнал: «Профессионалы»: что это за движение и кому нужны его чемпионаты».	2 курс	Территория колледжа Мастерская Ресторанный сервис	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 13, ЛР 18 22	«Профессиональный выбор»
				Заведующая мастерской Ресторанный сервис Куратор группы		
13	День памяти жертв фашизма	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
17	День освобождения Калужской области от немецко-фашистских захватчиков	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
21	Международный день мира	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25-29	Неделя безопасности	1-4 курс	Территория	Заместитель	ЛР 3,7	«Кураторство и

	дорожного движения		колледжа	директора, курирующий воспитание Заместитель директора по безопасности, педагоги по ОБЖ		поддержка» «Учебное занятие»
--	--------------------	--	----------	--------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------

ОКТЯБРЬ

1	День пожилых людей Участие в съемке поздравительного видео ролика «Наши поздравления учителям»	1-4 курс 3-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4, 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
2	День профессионально-технического образования Устный журнал/Дискуссия «Профессионалы: новый взгляд на образование и профподготовку студентов по компетенции «Поварское дело»	1-4 курс 3 курс	Территория колледжа	Директор колледжа Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе Студенческий Совет	ЛР 2, 4	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»

4	День гражданской обороны	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по безопасности, педагоги по ОБЖ	ЛР 3,7	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
5	День Учителя Выставка – конкурс (в рамках учебной практики) «Его величество - салат»	3 курс		<p>Директор колледжа</p> <p>Заместитель директора, курирующий воспитание</p> <p>Заместитель директора по учебно-производственной работе</p> <p>Студенческий Совет</p>	ЛР 2, 4	<p>«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»</p>
18	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный

				учебный процесс, заместитель директора по учебно- производственной работе		выбор»
				Заместитель директора, курирующий воспитание		«Молодежные общественные объединения»
25	Международный день школьных библиотек	1 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание, библиотекари	ЛР 5, 8,11	«Цифровая среда» «Организация предметно- эстетической среды» «Профессиональный выбор» «Учебное занятие»

НОЯБРЬ

4	День народного единства	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
11	200 лет со дня рождения Ф.М.Достоевского	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по учебно- методической работе,	ЛР 5, 7, 8, 11	«Ключевые дела ПОО»

				преподаватели литературы		
16	Международный день толерантности	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание, Педагог-организатор, социальные педагоги	ЛР 1, 2, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
16	Всероссийский урок «История самбо»	1-4 курс	Территория колледжа	Преподаватели физического воспитания	ЛР 9	«Учебное занятие» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Ключевые дела ПОО»
19	В рамках акции «Секреты кулинарного наследия» и лабораторной работы по технологии организовать выставку блюд «Национальные супы России»	2 курс	Территория колледжа Мастерская Поварское дело	Преподаватель технологии продукции общественного питания Шеф-повара ресторанов г. Обнинска	ЛР 13-24	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
20	День начала Нюрнбергского процесса	1-4 курс	Территория колледжа	Преподаватели истории	ЛР 1,2,5,6,7,8	«Учебное занятие» «Цифровая среда» «Правовое сознание»

26	День матери Поэтический час/Урок признание «Материнское сердце согрею любовью... За все тебя благодарю»	1-4 курс 3 курс	Территория колледжа Мастерская Ресторанный сервис	Заместитель директора, курирующий воспитание Заведующая мастерской Ресторанный сервис Куратор группы	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Взаимодействие с родителями»
08-12	Участие в Региональном Чемпионате «Профессионалы» по компетенции «Поварское дело»	2-3-4 курс	г. Калуга	Заместитель директора по учебно-производственной работе, заместитель директора, курирующий воспитание, педагоги по спецпредметам	ЛР 13, 14, 18-22	«Профессиональный выбор»

ДЕКАБРЬ

1	Всемирный день борьбы со СПИДом	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 9,12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
3	День Неизвестного Солдата	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1,5,6,8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные

				Педагог-организатор, социальные педагоги		объединения» «Цифровая среда»
3	Международный день инвалидов	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Педагог-организатор, социальные педагоги	ЛР 2,6,7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День добровольца (волонтера)	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Педагог-организатор, социальные педагоги	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Педагог-организатор	ЛР 1, 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
10	Единый урок «Права человека»	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Преподаватели обществознания	ЛР 2,3	«Правовое сознание» «Цифровая среда» «Студенческое самоуправление»
10	200 лет со дня рождения Н. А. Некрасова	1-2 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по учебно-	ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»

				методической работе, Преподаватели литературы		
12	День Конституции Российской Федерации	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	165 лет со дня рождения И.И. Александрова	1-2 курс	Территория колледжа	Преподаватели литературы и истории	ЛР 5	«Кураторство и поддержка»

ЯНВАРЬ

1	Новый год	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместители директора по	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

				учебно- производственной работе		
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
8	День российской науки	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной работе, Заместитель директора по учебно- методической работе	ЛР 5, 4	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
15	День памяти о россиянах, исполнивших долг за пределами Отечества	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
21	Международный день родного языка	1-2 курс	Территория колледжа	Заместитель директора по учебно-	ЛР 5,8	«Кураторство и поддержка»

				методической работе преподаватели		
23	День защитников Отечества	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

МАРТ

1	Всемирный день иммунитета	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 9	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ», (приуроченный к празднования Всемирного дня Гражданской обороны)	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по безопасности, педагоги по ОБЖ	ЛР 3,7	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

18	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
21-27	Всероссийская неделя музыки для детей и юношества	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5,8,11	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

АПРЕЛЬ

12	День космонавтики	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе, Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР 2, 3 4,5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
21	День местного самоуправления	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление» «Молодежные

							общественные объединения» «Цифровая среда»
30	Всероссийский открытый урок «ОБЖ»(день пожарной охраны)	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по безопасности, педагоги по ОБЖ	ЛР 3,7,10		«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»

МАЙ

1	Праздник весны и труда	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной работе, Заместитель директора по хозяйственной части	ЛР 1, 2, 4, 5		«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	Международный день за права инвалидов	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2		«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	День Победы	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий	ЛР 1, 5, 6, 7		«Студенческое самоуправление» «Молодежные

				воспитание Педагог-организатор		общественные объединения» «Цифровая среда»
15	Международный день семьи	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Взаимодействие с родителями»
22	День государственного флага Российской Федерации	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1,2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда» «Кураторство и поддержка»
24	День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместители директора по учебно-производственной работе, Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

26	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе, Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
16	Защита презентаций «Создание авторских блюд»	2-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместители директора по учебно-производственной работе, Заместитель директора по учебно-методической работе	ЛР 5, 11, 12, 13, 18	«Профессиональный выбор»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание,	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные

				преподаватели по ОБЖ		объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно- производственной работе, заместитель директора по учебно- методической работе	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	Пушкинский день России	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	350-летия со дня рождения Петра I	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Преподаватели истории	ЛР 5	«Учебное занятие» «Цифровая среда» «Студенческое самоуправление»
12	«День России»	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

				производственной работе, заместитель директора по учебно-методической работе		
15	100-летие со дня рождения знаменитого ортопеда Г. А. Илизарова	1-2 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 4	«Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22	День памяти и скорби	1-2 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День молодежи	1-4 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

ИЮЛЬ

8	День семьи, любви и верности	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 9, 10, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
---	------------------------------	----------	---------------------	----------------------------------------------	-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

АВГУСТ

22	День Государственного	1-3 курс	Территория	Заместитель	ЛР 1, 2, 3,	«Студенческое
----	-----------------------	----------	------------	-------------	-------------	---------------

	Флага Российской Федерации		колледжа	директора, курирующий воспитание Заместитель директора по учебно-производственной работе	5, 7, 8, 9, 10, 11	самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-3 курс	Территория колледжа	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 2, 3, 5, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов 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>;
 «Россия - мои горизонты» <https://kb.bvbinfo.ru>
 отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
 движения «Профессионалы»;
 движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональном планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и другие;

отраслевые профессионально значимые события и праздники.