



Подписано цифровой подписью: Буров
Александр Павлович

Дата: 2021.08.31 15:05:39 +03'00'

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Квалификация выпускника: **техник - технолог**

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Директор с инициалами и доп. печатью
приказ от 28.08.2010 № 130-ОД
Директор А.П. Буров 2010

Директор с инициалами и доп. печатью
приказ от 29.06.21 № 142-ОД
Директор А.П. Буров

Согласовано:
Работодателями
Муниципальное предприятие
«Комбинат школьного питания»
и торговли

«30» 08 2019

Директор В.И. Серикова

Общество с ограниченной
ответственностью «Астория»

«25» 07 2019

Директор О.Ю. Чеботарев

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение Всероссийский
детский центр «Орленок»

«18» 08 2019

Генеральный директор А.В. Джеус

Утверждаю:
директор ГБПОУ КК АТТС
А.П. Буров

«30» 08 2019

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 29.08 2019 г.

Основная образовательная программа разработана в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника с учетом вариативной части по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014г. № 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»; (приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 355, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33008 от 08.07.2014 г.), с учетом профессиональных стандартов «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н, «Кондитер» утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н, требований компетенций «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Армавирский техникум технологии и сервиса.

Разработчики:

- заместитель директора по УР

О.Н. Добрынина

- заместитель директора по УМР

Т.П. Ишкова

- заместитель директора по УПР

Л.И. Фатеева

- председатель УМО технологических специальностей

Е.В. Матвеева

- председатель УМО дисциплин гуманитарного цикла

В.В. Шушарина

- председатель УМО дисциплин естественнонаучного цикла

М.А. Махова

- преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Л.Н. Скобечкина

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	
1.2.	Требования к абитуриенту	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
3.1.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса	
3.2.	Требования к материально-техническим условиям	
4.	МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА	11
4.1.	Учебный план (прилагается)	
4.2.	Календарный график учебного процесса (прилагается)	
4.3.	Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	
5	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ООП. ПРИЛОЖЕНИЯ <i>(рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)</i>	13
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.	19

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативные правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП СПО)

ОПОП СПО определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. N 384, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.07.2014г. № 33234, укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»;

- - Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23.01.2014 № 36);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291) в ред. от 18.08.2016 г.;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968);

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.11.2017 № 1138 « О внесении изменения в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

- Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждено 10.03.2017 г. приказ № 33 - ОД;

- Положение о порядке разработки и утверждения рабочей программы учебной дисциплины, профессионального модуля, программы учебной и производственной практики в ГБПОУ КК «АТТС», утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 28.08.2018 г приказ № 67 – ОД;

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.01.2014 г приказ № 21 – ОД;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС» утверждено 22.09.2016 г. приказ № 112.1 - ОД;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК «АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

ОПОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

- «Повар», утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н,

- «Кондитер» утвержден приказом Минтруда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н,

- требований компетенции WorldSkills.

1.2. Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;
- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;
- Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом;
- Организация работы бригады поваров;
- Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров.

Уровень квалификации четвертый, пятый.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <i>Приготавливать полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.</i>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>Планировать и организовывать простые фуршеты.</i>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3. 3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы. Приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных.</i>

ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. <i>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья</i>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. <i>Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.</i>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями. <i>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.</i>
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Готовить блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога.
ПК 7.2	Готовить супы и соусы.
ПК 7.3	Готовить блюда из рыбы, мяса и домашней птицы.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.

3.1.1. Требования к образованию педагогических работников, освоению ими дополнительных профессиональных программ

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

3.1.2. Требования к опыту работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели специальных циклов проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

3.2.1. 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

Образовательное учреждение, реализующее основную образовательную программу по профессии среднего профессионального образования располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии, стандартизации и подтверждения качества;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион;

стрелковый тир (электронный)

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

3.3.1. Требования к информационно-коммуникационным ресурсам, соответствующим заявленным в программе результатам подготовки выпускников

Основная образовательная программа специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;
- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;
- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

3.3.2. Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд техникума обеспечен печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;

- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;

- следующие периодические издания:

Общепит: бизнес и искусство;

Школа гастронома: коллекция рецептов.

3.3.3. Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам

_ Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Учебный план (приложение 1)

4.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

4.3. Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ОПОП
1	2	4
	0.00 Общеобразовательный цикл	1
ОУДБ.00	Базовые дисциплины	
ОУДБ.01	Русский язык.	1.1
ОУДБ.02	Литература	1.2
ОУДБ.03	Иностранный язык	1.3
ОУДБ.04	Математика	1.4
ОУДБ.05	История	1.5
ОУДБ.06	Физическая культура	1.6
ОУДБ.07	ОБЖ	1.7
ОУДБ.08	Физика	1.8
ОУДБ.09	Обществознание(вкл.экономику и право)	1.9

ОУДб.10	География	1.10
ОУДб.11	Экология	1.11
ОУДп.00	Профильные дисциплины	
ОУДп.12	Информатика	1.12
ОУДп.13	Химия	1.13
ОУДп.14	Биология	1.14
УД.15	Астрономия	1.15
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01.	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности	2.5
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	2.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	2.2
ЕН.03	Химия	2.3
ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.1
ОП.02	Физиология питания	3.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	3.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.7
ОП.08	Охрана труда	3.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	3.10

ОП.11/АД.ОП.11	<i>Основы цифровой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний</i>	3.11
	ПМ.00 Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4.1
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4.2
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	4.3
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4.4
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов	4.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	4.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар 3 разряда»	4.7
УП.01.	Учебная практика	5
ПП.01	Производственная практика	6

5. Обоснование вариативной части ООП.

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональном стандарте по профессии «Повар», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, требований компетенций WorldSkills путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий и четвертый уровни).

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ООП. При определении вариативной части были учтены особенности социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, современное состояние и тенденции развития отрасли индустрии питания в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций, необходимых и достаточных для обеспечения конкурентоспособности выпускника и его дальнейшего профессионального роста.

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия общественного питания (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан

«Астория» - директор Чеботарев О.Ю. , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.)

После функционального анализа разработаны требования к результатам освоения вариативной части, определены конечные ожидаемые результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний.

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части ОПОП: (Муниципальное предприятие Комбинат школьного питания и торговли - директор В.Н. Серикова, ООО «Астория» ресторан «Астория» - директор Чеботарев О.Ю. , Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок» - начальник отдела питания Шипинин Д.А.) , проведено заседание цикловой комиссии общественного питания с участием социальных партнёров, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров формирование ПК, ОК, удовлетворения потребностей студентов необходимо распределить вариативную часть следующим образом.

Объем вариативной части ОПОП составляет: 864 часа.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	34	68	40
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	165	55	110	50
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	168	56	112	68
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	267	89	178	65
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	126	42	84	55
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	63	21	42	14
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	243	81	162	70
		1134	378	756	362

Кроме того:

- на изучение отдельных дисциплин добавлено 108 часов

Основы финансовой грамотности – 36 часов:

Основы предпринимательской деятельности – 36 часов:

Основы цифровой грамотности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний – 36 часов.

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов(раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	В результате изучения вариативной части МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - приготавливать пенные соусы, эспумы - приготавливать овощные конфитюры - приготавливать поленты из круп - приготавливать вяленые томаты - приготавливать овощные чипсы - оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; - приготавливать фарши – муслины, фарши из хлебных крошек. знать: правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи; - стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол; - правила подготовки экзотических и редких	321 (219+102)	214 (146+68)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019

	видов овощей и грибов для приготовления блюд.; - технологию приготовления пенных соусов, эспумов - технологию приготовления овощных конфитюров - технологию приготовления поленты из круп - технологию приготовления вяленых томатов - технологию приготовления овощных чипсов; - технологию приготовления фаршей – муслинов, фаршей из хлебных крошек.			
ПМ.02	В результате изучения вариативной части МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» <u>обучающийся должен:</u> уметь: планировать и организовывать простые фуршеты; самостоятельно сервировать фуршет в соответствии с критериями; самостоятельно организовать фуршетное снабжение; приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам; применять инновационные методы приготовления; - готовить перед клиентами; - презентовать блюда потребителям с элементами шоу. знать: правила использования живых цветов в приготовлении и оформлении холодных блюд и фуршетных закусок; технологии приготовления терринов; технологии приготовления вегетарианских закусок (ово – лакто).; рецепты и технологии приготовления классических интернациональных блюд из мяса, птицы и рыбы.	522 (357+ 165)	348 (238+ 110)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3, 4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.03	В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <u>обучающийся должен:</u> уметь: - применять инновационные методы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - готовить перед клиентами; - комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи; -приготавливать и оформлять супы и соусы здорового питания, а также диетические	561 (393+ 168)	374 (262+ 112)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого

	(лечебные); - приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных; - приготавливать и оформлять блюда из рыбы здорового питания, а также диетические; - изготавливать супы и соусы по рецептам национальных кухонь: консоме, биски, велюте и т.д.; - продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки; - привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень; - приготавливать стейк по видам прожарки; - приготавливать микс –соусы для декорирования тарелки - приготавливать соусы на основе творога, йогурта, сыра, сливок, на основе овощных соков и пюре; - приготавливать гарниры из низкокалорийных круп, из овощей с нарезкой турне , из бобовых; - приготавливать рыбу методом обертывания (виноградными листьями, листом лука – порея, соли) знать: - сезонные продукты и методы определения их ценности; - региональные блюда и технологии их приготовления; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве супов и соусов; - технологию приготовления супов национальных кухонь : консоме, биски, велюте и т.д.; - организацию питания, в том числе диетического; - принципы и приемы презентации супов и соусов потребителям; - температурный режим приготовления стейка по степени прожарки; - технологию приготовления рыбы методом обертывания виноградными листьями, листом лука – порея,; - технологию приготовления микс –соусов для декорирования тарелки; - технологию приготовления соусов на основе творога, йогурта, сыра, сливок, на основе овощных соков и пюре; - технологию приготовления гарниров из низкокалорийных круп; - технологию приготовления гарниров из			стола от 23.04.2019
--	--	--	--	---------------------

	низкокалорийных круп, из овощей с нарезкой турне , из бобовых.			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - готовить и оформлять блюда здорового питания и диетические (лечебные) блюда; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию; - изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь; - готовить ритуальные хлебобулочные изделия; - готовить расписные тематические пряничные изделия; - готовить торты с зеркальной глазурью; - готовить пирожные из теста сабле; - готовить муссовые торты с велюровым покрытием. знать: - рецептуру и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции диетического назначения, фирменной и национальных кухонь; - технологию приготовления ритуальных хлебобулочных изделий; - технологию приготовления расписных тематических пряничных изделий; - технологию приготовления тортов с зеркальной глазурью; - технологию приготовления пирожных из теста сабле; - технологию приготовления муссовых тортов с велюровым покрытием.	327 (60+267)	218 (40+178)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.05	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» <u>обучающийся должен:</u> уметь: - применять различные способы	321 (195+126)	230 (130+84)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3,4 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills,

	приготовления к разным элементам блюда; - комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи; - готовить перед клиентами; - продемонстрировать соответствие между продуктом, методом приготовления и сервировки; - привести в соответствие метод приготовления и гастрономический уровень; - приготовление фруктов, жаренных на гриле, в тесте; - фламбирование фруктов; - приготовление замороженных десертов; - готовить и презентовать блюда с элементами шоу; - изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь; знать: - принципы и приемы презентации холодных и горячих десертов потребителям; - современные тенденции декорирования и гарнирования блюд - технологии приготовления блюд национальных кухонь;			аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.06	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>МДК.06.</u> «Управление структурным подразделением организации» обучающийся должен: уметь: - планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд; - составлять тайминг для реализации меню; - распределять ингредиенты по категориям согласно их питательным свойствам, и обрабатывать их соответственно; -выбирать продукт необходимого качества, в зависимости от планируемого меню. знать: - современные технологии контроля организации деятельности сотрудников предприятий питания; - технологии маркетинговых исследований в организациях питания.	258 (195+63)	172 (130+42)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 4,5 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills, аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК. 07. 01 «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» уметь: - изготавливать блюда по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам	336 (93+243)	224 (62+162)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, требования компетенций WorldSkills,

	<i>православной кухни;</i> - <i>готовить и презентовать блюда с элементами шоу;</i> - <i>комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд.</i> знать: - <i>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд и напитков;</i> - <i>технологии приготовления блюд православной кухни;</i> - <i>принципы и приемы презентации блюд и напитков с элементами шоу.</i>			аналитическая справка, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.04.2019
--	---	--	--	--

6. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

6.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональной образовательной программы

Включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины или модуля и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются цикловыми комиссиями, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущая аттестация;
- промежуточная аттестация

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций. Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы студентов. Промежуточный контроль по дисциплине, МДК - это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам;
- комплексный экзамен по профессиональному модулю;
- зачет по отдельной дисциплине;
- дифференцированный зачёт;
- курсовая работа;
- контрольная работа;

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
---------------------------	--	-------------------------

профессиональные и общие компетенции)		
ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. <i>Приготавливать полуфабрикаты для региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам.</i>	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов;

	по подготовке рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - оттаивание, очистка и подготовка рыбы, в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	- ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.			
ПК Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. <i>Планировать и организовывать простые фуршет.</i>	2.1	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка и резание мясных гастрономических продуктов из мяса, рыбы, сыра, яиц, хлеба, зелени, овощей и фруктов, заправка и оформление в соответствии с технологическим процессом. - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - оттаивание, очистка и подготовка рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с технологическим процессом; - соответствие пОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.	

	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по подготовке ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами); - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - выполнение производственных операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		документацией (СанПиН).	
ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.			
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	3.1	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных супов; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления сложных супов в соответствии с технологическим процессом - приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы супа в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача сложных супов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных супов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	3.2	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места по приготовлению сложных горячих соусов;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;

		- получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача сложных горячих соусов в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; -осуществление контроля качества и безопасности подготовленных сложных горячих соусов.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПКЗ. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	3.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных блюд; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие ПОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; -подготовка овощей, грибов, сыра для приготовления сложных блюд; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций приготовления сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение производственных задач. Квалификационный экзамен по модулю.

		документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами); - оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН).	
ПК3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Готовить классические интернациональные блюда из мяса, птицы и рыбы.</i> <i>Приготавливать и оформлять блюда из моллюсков и ракообразных.</i>	4.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления сложных блюд из мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие ПОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления сложных блюд; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими картами). - соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). - оформление и подача сложных горячих блюд в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.	
ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
ПК Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4.1 и и	-определение качества основного сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; - соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - соответствие оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий нормативным документам; - принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - обоснование выбора вида теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определение качества и	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		безопасности готовой продукции различными методами; - применение коммуникативных умений при выполнении технологического задания; - выполнение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;	
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- соответствие ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - принятие и обоснование решений организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определение характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - выполнение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - обоснование основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - рациональный выбор методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		полуфабрикатов; -соответствие выбора технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; - соблюдение технологической последовательности приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - применение органолептических способов определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; - владение техникой и вариантами оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - выполнение требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	4.3	- соответствие ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий нормативным документам; - выполнение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с технологического процесса - принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -обоснование показателей качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК Организовывать и проводить	4.4	- принятие организационных решений в приготовлении сложных отделочных	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и

приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	полуфабрикатов и использование их в оформлении; - построение алгоритма организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснованность применения актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - применение навыков изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря; - применение навыков оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - проведение органолептической оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснование и использование правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выполнение требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов; - обоснование применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов; - владение навыками по изготовлению различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования	практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 4.5 Приготовление мучных кондитерских	- определение качества основного сырья и	Текущий контроль в форме:

изделий использованием низкокалорийного сырья	с дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья; - соответствие различных технологий, оборудования и инвентаря для выпечки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; - соответствие оформления и отделки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья нормативным документам; - принятие и обоснование организационного решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; - обоснование выбора вида теста и способов формовки мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; - соблюдение режима выпечки, реализации и хранения мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; - определение качества и безопасности готовой продукции различными методами приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием; -применение коммуникативных умений при выполнении технологического	- защиты лабораторных и практических занятий: - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
--	--	---

		<i>задания приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> <i>- выполнение требований к безопасности хранения приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием;</i> <i>- владение навыками презентации приготовления мучных кондитерских изделий с использованием низкокалорийного сырья с использованием перед потребителями.</i>	
ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.			
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. <i>Организовывать и приготавливать сложные замороженные десерты.</i>	5.1 и и	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных холодных десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных холодных десертов в зависимости от норм закладки; - использование методов приготовления сложных холодных десертов;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

		- применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - применение правил охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - выполнение расчета сырья для приготовления холодных десертов; - произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных холодных десертов в соответствии с нормативными документами;	
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	5.2	- выполнение подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для обработки сырья, соблюдение правил техники безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных горячих десертов; - использование способов и приемов подготовки сырья для приготовления сложных горячих десертов в зависимости от норм закладки; - использование методов приготовления сложных горячих десертов; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	технологическими требованиями; -произведение расчета сырья для приготовления горячих десертов; - произведение расчета отходов при обработке сырья при приготовлении сложных горячих десертов в соответствии с нормативными документами;	
ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.		
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	- участие в планировании основных показателей деятельности организации; - применение в практической ситуации экономических методов планирования и расчета основных показателей деятельности организации - составление бизнес-планов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями. <i>Планировать и устраивать мероприятия по рекламированию блюд.</i>	- планирование работы исполнителям в соответствии с установленными целями, задачами и функциями организации (подразделения) и должностными инструкциями работников; - оформление планов работы по установленной форме; - соответствие планов и их структура нормативным актам.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

		Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Решение производственной задачи на определение массы нетто и брутто. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работы трудового коллектива в соответствии с планами работы, должностными инструкциями - определение состава и количества необходимых ресурсов для выполнения работы и плановых заданий исполнителями;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- использование различных методов контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); - сопоставления результатов работы исполнителей с установленными стандартами деятельности и осуществление анализа и оценки работы исполнителей по результатам сопоставления, выявление отклонений и причин, их вызвавших; - принятие управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформление учетно-отчетной документации согласно принятой учетной политике организации; - демонстрация навыка работы в программе «1С: Торговля и склад» при оформлении учетно-отчетной документации организации (подразделения).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ВПД 7 Выполнение работ по профессии: Повар – 3 р.		
ПК 7.1 Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с технологическим процессом	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	- приготовление простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных простых блюд и гарниров из овощей, грибов круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога по заданию повара.	
ПК 7.2 Готовить простые супы и соусы по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности и охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых супов и соусов по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и технологическими требованиями; - подготовка продуктов для приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с технологическим процессом - приготовление бульонов, отваров, жидкой и плотной основы приготовления простых супов и соусов по	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	заданию повара в соответствии с технологическим процессом; - оформление и подача приготовления простых супов и соусов по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий; - осуществление контроля качества и безопасности подготовленных приготовления простых супов и соусов по заданию повара.	
ПК 7.3 Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.	- соблюдение правил техники безопасности охраны труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда); - организация рабочего места для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара; - получение сырья и определение доброкачественности в соответствии с ГОСТ и требованиями к качеству; - соответствие по ОУДбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса; - подготовка рыбы мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы для приготовления простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборниками рецептур, технологическими	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.

	картами). - соблюдение правил хранения сырья и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН). - оформление и подача простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий: - применение простых органолептических методов для определения качественной оценки простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы по заданию повара.	
--	--	--

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– объяснение социальной значимости специальности техник – технолог общественного питания; – проявление точности, аккуратности, внимательности при обработке сырья; – стремление к освоению профессиональных компетенций, знаний и умений (участие в предметных конкурсах, олимпиадах, мастер – классах).	Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента; результаты участия в конкурсах, конференциях (призовые места, свидетельства об участии, звания лауреатов)
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– организация собственной деятельности в соответствии с поставленной целью – определение и выбор способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по решению профессиональных задач
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	– определение и выбор способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной практике, лабораторных работ по

ответственность.	– проведение анализа ситуации по заданным критериям и определение рисков; – оценивание последствий принятых решений;	решению профессиональных задач
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– использование и поиск информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;	Подготовка творческих работ, докладов, эссе
ОК 5 Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	– корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка и защита проектов, презентаций и портфолио с использованием ИКТ
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие и общение с коллегами и руководством; - положительные отзывы с производственной практики.	Защита творческих и проектных работ командой; наблюдение и оценка роли обучающегося в группе
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- ответственное отношение к результатам выполнения профессиональных обязанностей членами команды; - проведение самоанализа и коррекции результатов собственной работы;	Оценка качества и сроков выполнения командных работ; тестирование; анкетирование; наблюдение, мониторинг и интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	– владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и	Результаты защиты проектных работ и презентации творческих работ

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;	(открытые защиты творческих и проектных работ); контроль графика выполнения индивидуальных самостоятельных работ студента;
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;	Оценка лабораторных работ, презентации докладов и рефератов; учебно – практические конференции; конкурсы профессионального мастерства

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ (ВКР) должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение общими и профессиональными компетенциями;
- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Каждая тема дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются цикловой методической комиссией и утверждаются директором.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания для ВКР, которые рассматриваются УМО и утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты.

Законченная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется в учебную часть техникума на рецензию. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора из ведущих специалистов предприятий отрасли, ведущих преподавателей высших и средних учебных заведений по профилю специализаций.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы — 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов (ОПОП).

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Государственная экзаменационная комиссия создается в порядке, предусмотренном «Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГБПОУ КК АТТС», утвержденного приказом директора техникума № 7 от 11.01.2018.

Продолжительность защиты выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оценивается по принятой балльной системе по следующим показателям:

1. актуальность темы;

2. оценка методики исследований;
3. оценка теоретического содержания работы;
4. разработка мероприятий по реализации работы;
5. апробация и публикация результатов работы;
6. внедрение;
7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

Приложение 4

к ПООП по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Закон Краснодарского края «О Стратегии социально-экономического развития Краснодарского края до 2030 года» от 11.12.2018; Закон Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае» от 10.07.2013; Закон Краснодарского края «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Краснодарском крае» от 21 июля 2008 года N 1539-КЗ; ФГОС СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07. 2014 г. № 33234; Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса» (новая редакция); Изменения в устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»; Положение о деятельности специализированного центра компетенций WSR; Положение о службе содействия трудоустройству выпускников; Положение об учебно-производственном подразделении; Положение о студенческом Совете общежития; Положение о практической подготовке обучающихся; Положение о программе наставничества; Положение о волонтерском движении; Положение о классном руководстве; Положение о родительском комитете; Положение о службе практической психологии; Положение о Совете профилактики; Положение о социально-психологической службе; Положение о штабе воспитательной работы;

	Положение о студенческом научном обществе.
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	1 сентября 2021 – 30 июня 2023 года
Исполнители программы	Директор ГБПОУ КК АТТС Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Председатель МО классных руководителей, воспитателей Классные руководители Мастера производственного обучения Преподаватели Руководитель физвоспитания Руководитель ОБЖ Педагог-психолог Социальный педагог Заведующий библиотекой Педагоги дополнительного образования Воспитатели Студенческий Совет техникума Студенческий актив Совет общежития Представители родительских комитетов Представители работодателей Инженер по ТБ

Данная рабочая программа воспитания разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания, разработанной в соответствии с пунктом 12.1 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации» в рамках выполнения работ, предусмотренных государственным заданием ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования; с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.),

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

взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	ЛР 9

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности (из ОПОП по специальности)	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	ЛР 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 1, 3, 4, 5, 8, 10, 11
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 12
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ЛР 1, 2, 8, 9, 10, 11, 12
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	ЛР 1, 2, 4, 5, 8, 10, 11
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (Из Стратегии социально-экономического развития Краснодарского края до 2030 года)	
Гостеприимный, открытый, мотивированный человек, умеющий находить баланс консервативного и прогрессивного, ценящий здоровье, семью и дружеское общение.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12
Реализующий потенциал молодой талант и предприниматель, обеспечивающий глобальное технологическое лидерство России.	ЛР 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 12
Сохраняющий и развивающий поликультурные традиции и природу Кубани и Азово-Черноморского побережья.	ЛР 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12
Этнически и религиозно толерантный гражданин, способный к	ЛР 1, 2, 3, 7, 8, 12

межэтническому и межконфессиональному диалогу.	
Участвующий в волонтерском движении.	ЛР 1,2,3, 4, 5, 6
Сохранивший и развивающий самобытную казачью культуру и духовные ценности кубанского казачества.	ЛР 1, 2, 3, 7, 8, 12
Способный к развитию общественных экологических инициатив.	ЛР 1,2, 3, 4,5, 9,10
Обеспечивающий защиту населения и территории Краснодарского края от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Развивающий правовую грамотность и правосознание.	ЛР 1, 3, 7. 8, 12
Обладающий активной гражданской позицией к участию в решении задач по обеспечению общественной безопасности.	ЛР 1, 2, 3, 5, 6, 10
Участвующий в волонтерском молодежном антинаркотическом движении, общественных антинаркотических объединениях и организациях, занимающихся воспитанием, социализацией молодежи и профилактикой наркомании.	ЛР 1, 2, 3, 9, 10, 12
Систематически занимающийся физической культурой и спортом.	ЛР 1, 2, 9, 10
Имеющий активную гражданскую позицию, реализующий свои способности и составляющих основу конкурентоспособности края.	ЛР 1, 2, 3, 4, 9, 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (на основе ПК из ОПОП по специальности)	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ЛР 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ЛР 3, 4,5,6, 8, 9, 11
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ЛР 3, 4,5,6, 8, 9, 11
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ЛР 3, 4,5,6, 8, 9, 11
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ЛР 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Организация работы структурного подразделения.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Формирование активной гражданской позиции, гражданской ответственности, патриотизма, чувства гордости за достижения своей страны, края, готовности к защите интересов Отечества.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Развитие у обучающихся нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия).	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Уважение к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Развитие опыта самореализации в различных видах творческой деятельности, умение выражать себя в доступных видах творчества.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Ответственное отношение к своему здоровью и потребность в здоровом образе жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Формирование культуры безопасной жизнедеятельности, отказ от употребления наркотиков, алкоголя, табакокурения и других вредных привычек.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Развитие экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Развитие профессиональной направленности, профессионального самосознания, профессиональной этики.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Формирование цифровой грамотности, информационной культуры, трудолюбия, положительного и творческого отношения к различным видам труда	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Формирование активной гражданской позиции, развитие обучающихся в различных сферах общественной жизни, представление интересов студенчества на различных уровнях (внутри техникума, между ПОО и др.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

Программа воспитания реализуется с помощью модулей:

Структурные компоненты программы воспитания ПОО модули)	Задачи	Организационные решения	Ответственный за реализацию модуля, педагоги
Инвариантные / вариативные модули			
«Ключевые дела ПОО»	Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов. Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в ПОО, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику. Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализацию	Реализация потенциала управляющих, наблюдательных, попечительских советов ПОО, взаимодействия администрации ПОО, общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений, волонтерских организаций. Внесения предложений, направленных на инициативные решения представителей органов	Исполнители программы

	социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков. Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении. Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).	местной власти по обновлению перечней муниципально и регионально ориентированных воспитательно значимых активностей на территории. Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политикой.	
«Кураторство и поддержка»	Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления. Организация взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработка совместной с ними стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях.	Реализация потенциала педагогических советов, социальных педагогов, психологических служб (при наличии). Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.	Исполнители программы
«Учебное занятие»	Обеспечение включения обучающихся в воспитательную работу, реализуемую во время учебной деятельности.	Реализация потенциала студенческого актива, возможности участия в процессе учебной деятельности, реализация воспитательных целей и задач урока.	Исполнители программы
«Профессиональный выбор»	Создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов. Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного	Взаимодействие администрации ПОО и представителей общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений. Организация партнерских отношений ПОО с департаментом по труду и занятости.	Исполнители программы

	становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей. Организация экскурсий на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках. Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.	Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.	
«Организация предметно-эстетической среды»	Формирование отношения студента ПОО к преобразованию общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений. Вовлечение обучающихся в процедуры, направленные на обеспечение восприятия промышленной эстетики, артефактов технологической культуры, красоты профессионального труда, организация дискуссий по данным вопросам. Создание предпосылок для знакомства с проблемами создания позитивного внешнего образа предприятий, поддержки корпоративного дизайна, обеспечения восприятия потребителями товарных знаков, организации тематических экспозиций.	Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов Взаимодействие администрации ПОО с представителями управляющих и наблюдательных советов, общественно-деловыми объединениями работодателей, подразделениями ключевых работодателей, реализующих имиджевую и репутационную политику компаний.	Исполнители программы
«Взаимодействие с родителями»	Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием. Организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Популяризация социально одобряемого поведения представителей старших поколений, включая бабушек и дедушек, как собственных, так и людей старшего поколения, проживающих на территории. Организация мероприятий, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни,	Взаимодействие администрации ПОО и представителей родительской общественности, в том числе представителей управляющих советов. Взаимодействие администрации ПОО с представителями органов управления социальной защитой населения и учреждениями социального обслуживания.	Исполнители программы

	рождению и воспитанию детей.		
«Цифровая среда»	Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде. Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей.	Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.	Исполнители программы
«Правовое сознание»	Включение обучающихся в совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность, реализация сезонных, каникулярных, лагерных и других форм воспитательной работы. Профилактика деструктивного поведения в общежитиях (для проживающих в них), создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту. Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств. Предупреждение расширения маргинальных групп детей, подростков и молодежи, оставивших обучение по тем или иным причинам, в том числе детей мигрантов, детей-сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осужденных несовершеннолетних.	Выдвижение и идей и предложений на местном или региональном уровнях, в структурах молодежного самоуправления, ориентированных на оптимизацию межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений. Взаимодействие администрации ПОО с представителями комиссий по делам несовершеннолетних и их прав, подразделений по делам несовершеннолетних органов внутренних дел.	Исполнители программы
«Молодежные общественные объединения»	Предупреждение негативных последствий атомизации общества и риска деструктивных воздействий малых групп посредством формирования мотивации к реализации ролей активного гражданина и избирателя, вовлечение в добровольческие инициативы, участие в совместных социально значимых акциях.	Использование партнерских связей с молодежными общественными объединениями. Взаимодействие администрации ПОО и представителей органов управления молодежной политикой.	Исполнители программы

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

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

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по 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;

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Финансирование техникума осуществляется за счет бюджетных средств, выделенных на выполнение государственного задания и внебюджетных средств, приносящих доход деятельности, которые направляются на развитие материальной базы, внедрение новых образовательных технологий в педагогическую деятельность, информатизацию деятельности, проведение массовых культурных мероприятий, профориентационную работу и улучшение социально-бытовых условий в техникума, в том числе и на реализацию программных мероприятий.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

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

Конституция Российской Федерации;

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

Закон Краснодарского края «О Стратегии социально-экономического развития Краснодарского края до 2030 года» от 11.12.2018;

Закон Краснодарского края «Об образовании в Краснодарском крае» от 10.07.2013;

Закон Краснодарского края «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Краснодарском крае» от 21 июля 2008 года N 1539-КЗ;

ФГОС СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07. 2014 г. № 33234;

Устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса» (новая редакция);

Изменения в устав ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса»;

Положение о деятельности специализированного центра компетенций WSR;

Положение о службе содействия трудоустройству выпускников;

Положение об учебно-производственном подразделении;

Положение о студенческом Совете общежития;

Положение о практической подготовке обучающихся;

Положение о программе наставничества;

Положение о волонтерском движении;

Положение о классном руководстве;

Положение о родительском комитете;

Положение о службе практической психологии;

Положение о Совете профилактики;

Положение о социально-психологической службе;

Положение о штабе воспитательной работы;

Положение о студенческом научном обществе.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания она укомплектована квалифицированными специалистами:

Директор ГБПОУ КК АТТС

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе

Председатель МО классных руководителей, воспитателей

Классные руководители

Мастера производственного обучения

Преподаватели

Руководитель физвоспитания

Руководитель ОБЖ

Педагог-психолог

Социальный педагог

Заведующий библиотекой

Педагоги дополнительного образования

Воспитатели

Студенческий Совет техникума

Студенческий актив

Совет общежития

Представители родительских комитетов

Представители работодателей

Инженер по ТБ

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения 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.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии, стандартизации и подтверждения качества;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех

Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион;

стрелковый тир (электронный)

Залы:

библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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. Реализация специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

- цифровым учебным материалам;

- хранилищу цифровых учебно-методических материалов;

- хранилищу цифровых научных материалов.

Читальный зал библиотеки оборудован столами для занятий, компьютерами, с которых имеется доступ ко всем базам данных и информационным ресурсам техникума

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации <https://armtts.com>.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
ГБПОУ КК АТТС

Протокол от 26.06.2021 № 6

—

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ГБПОУ КК АТТС

по образовательной программе среднего профессионального образования
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
на период 2021 – 2025 гг.

Армавир, 2021

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
2	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
2	Краевой день безопасности	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР3	«Молодежные общественные объединения»
3	День солидарности в борьбе с терроризмом	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР3	«Молодежные общественные объединения»
В течение месяца	Участие в конкурсе по военно-патриотическому воспитанию, на приз имени маршал Г. К. Жукова	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР3	«Молодежные общественные объединения»
В течение месяца	Постановка граждан на воинский учет –	Обучающиеся 1 курс		Заместитель директора по УВР, руководитель –	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»

	конституционная обязанность гражданина			организатор ОБЖ		
В течение месяца	Изучение традиций и правил внутреннего распорядка ГБПОУ КК АТТС, формирование студенческого актива учебных групп	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 5 ЛР 6	«Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка»
В течение месяца	Консультации о дополнительных гарантий детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог	ЛР3	«Кураторство и поддержка»
7	День воинской славы. Бородинское сражение (1812)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	преподаватели	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»,
9	Введение в профессию повар, кондитер	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР4	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Создание базы вновь прибывшего контингента	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР7	«Кураторство и поддержка»
1 неделя	Ознакомление с Законом Краснодарского края 1539 – ФЗ «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Краснодарском крае»	Обучающиеся 1 – 2 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР3 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
1 неделя	Ознакомление с Федеральным Законом РФ от 23 февраля	Обучающиеся 1 – 2 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный	ЛР3 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»

	2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»			педагог, классные руководители		
ежемесячно	Эвакуация в случае угрозы совершения террористического акта с использованием единого сигнала	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора АХЧ	ЛР 3 ЛР10	«Ключевые дела ПОО»
1-3 неделя	Диагностика обучающихся с целью составления психолого-педагогических характеристик, формирования социального паспорта групп, выявления обучающихся, склонных к девиантному поведению, организации психолого – педагогического сопровождения.	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог, социальный педагог	ЛР9	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
2 неделя	Открытие спартакиады	Обучающиеся 1 – 2 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
2 неделя	Первенство техникума по мини- футболу	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
3 неделя	День спринтера	Обучающиеся 1-2 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
В течение	Социально – психологическое	Обучающиеся	Учебные	Заместитель директора	ЛР9	«Ключевые дела

месяца	тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных	всех курсов	кабинеты	по УВР, педагог-психолог, социальный педагог		ПОО»
4 неделя	Месячник «Безопасная Кубань»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР3	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
ежемесячно	Участие обучающихся в благоустройстве территории техникума, озеленению близ лежащей территории, проведению санитарного дня	Обучающиеся всех курсов	Территория техникума	Заместитель директора по АХЧ	ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	преподаватели	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей	Обучающиеся 1- 2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР6	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
5	День Учителя	Обучающиеся всех курсов		заместитель директора по УВР	ЛР 5	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
В течение месяца	День призывника	Обучающиеся 1- 2 курсов	Учебные кабинеты	заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
3 неделя	Беседа со священнослужителем	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты,	заместитель директора по УВР	ЛР 9 ЛР	«Ключевые дела ПОО»

			общеежитие		12	
1 – 2 неделя	День правовых знаний	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	заместитель директора по УВР	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
1 неделя	Внутригрупповые соревнования по метанию гранат	Обучающиеся 1 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
2 неделя	Осенний кросс	Обучающиеся 1 – 2 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
3 неделя	Первенство по волейболу среди девушек	Обучающиеся 1 – 2 курса	Спортивная площадка	Руководитель по физическому воспитанию	ЛР9	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
1 неделя	Профилактические классные часы «Мы за здоровый образ жизни»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР9	«Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие»
В течение месяца	Единый урок безопасности в сети Интернет	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 10	«Цифровая среда»
20	Международный день повара и кулинара	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, производственные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор»
30	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 3 ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»,
НОЯБРЬ						

4	Классный час, посвященный Дню народного единства	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 8	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
1 неделя	Стрелковый поединок	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель организатор ОБЖ	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
16	Классные часы, посвященные международному дню толерантности	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 6 ЛР 7	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
2 неделя	Первенство по волейболу между юношами	Обучающиеся 1 курса	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
3 неделя	Первенство по гиревому спорту	Обучающиеся 2 курсов	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие»
2 неделя	«Как вести себя во время террористического акта», «Антитеррор. Школа безопасности»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель организатор ОБЖ	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 8 ЛР 10	«Ключевые дела ПОО» «Правовое сознание»
4 неделя	Мероприятие, посвященное Дню матери «Все теплые слова для тебя Мама»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководители доп. образования	ЛР 11 ЛР 12	«Взаимодействие с родителями»
В течение месяца	Профилактика наркомании «Жизнь как ценность!»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
4 неделя	День матери	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 11 ЛР	«Взаимодействие с родителями»

					12	
3-4 неделя	Конкурс тематических плакатов «Я люблю маму»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
1 неделя	Классный час «Стресс в жизни человека. Способы борьбы со стрессом»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
18	Классный час, посвященный Всемирному Дню отказа от курения	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 9 ЛР 10	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители		«Профессиональный выбор»
ДЕКАБРЬ						
1 неделя	Проведение бесед «О дне воинской славы»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	руководитель организатор ОБЖ	ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
1	Акция «Скажем СПИДу» - нет	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Психологическое просвещение «Как не испортить себе настроение? (депрессия и стресс)»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
2-3 неделя	Конкурс тематических плакатов «Новогодняя сказка»	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 11	«Ключевые дела ПОО»
3	Памятная дата России – День неизвестного солдата»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, библиотека	Заведующая библиотекой, преподаватели	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профилактика дорожно-транспортных происшествий	Обучающиеся 1-2 курса	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР3	«Ключевые дела ПОО»
1 неделя	Командное первенство по	Обучающиеся	Актный зал	Руководитель	ЛР 9	«Ключевые дела

	гиревому спорту	1-2 курса		физического воспитания		ПОО»
2 неделя	Первенство техникума по настольному теннису	Обучающиеся 1-2 курса	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
3 неделя	Первенство техникума по подтягиванию среди групп	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
9	Международный день борьбы с коррупцией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	преподаватели	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	«Открытый разговор» - встреча студенческого актива с директором и администрацией техникума	Студенческие активы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 9	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»
9	День Героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 1 ЛР2	«Ключевые дела ПОО»
12	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
ЯНВАРЬ						
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор»
3 неделя	Профилактические беседы на тему: Наказания, предусмотренные статьей	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР	ЛР7	«Ключевые дела ПОО»

	Уголовного кодекса РФ «Заведомо ложное сообщение об акте терроризма» с привлечением зонального инспектора по ОПДН г. Армавиру					
В течение месяца	Первенство техникума по баскетболу	Обучающиеся 1-2 курсов	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
23	Открытие месячника оборонно – массовой и военно – патриотической работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 2	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Профессиональная этика и культура общения	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, руководитель – классные руководители	ЛР2	«Профессиональный выбор»
25	«Татьянин день»(праздник студентов)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР,	ЛР 2	«Организация предметно – эстетической среды»
27	День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Профориентационная компания в школах	школьники	Образовательные организации	Преподаватели и обучающиеся	ЛР 2	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»

ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
8	Классный час «День русской науки»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
14	Классный час, посвященный Дню компьютерщика	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Классный руководитель	ЛР 4	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Встреча духовенства с юношами в православных соборах и храмах «Отец. Отечество. Отчизна», посвященных месячнику оборонно – массовой и военно – патриотической работы.	Обучающиеся 1 курса	Свято – Троицкий собор	Заместитель директора по УВР	ЛР 11 ЛР 12	
В течение месяца	Классный час «Социальные нормы и асоциальное поведение»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2	«Организация предметно – эстетической среды»
3-4 неделя февраля	Соревнования по военно – прикладным видам спорта «А ну – ка парни» посвященного Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
23 подведение итогов	Конкурс плакатов, приуроченных к Дню защитников Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 11	«Организация предметно – эстетической среды»
23	Концертная программа, посвященная Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководители доп. Образования	ЛР 11	«Ключевые дела ПОО» «Организация предметно –

						эстетической среды»
23	Закрытие месячника оборонно – массовой и военно – патриотической работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Выявление уровня агрессии и отношения к экстремизму»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 7 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР 4 ЛР 8	«Профессиональный выбор»
МАРТ						
В течение месяца	Классный час «Радикал – экстремизм...Видишь ли ты грань?» (сообщения, дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР7	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный женский день – праздничный концерт, посвященный международному женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
8 подведение итогов	Конкурс плакатов, приуроченных к международному женскому	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»

	дню					
В течение месяца	Беседа «Взаимоотношения между юношей и девушкой. Преступления против неприкосновенности и половой свободы»»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 2 ЛР 3	«Организация предметно – эстетической среды»
18	День воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Классный час: «Самопрезентация – путь к успеху на рынке труда»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР 1 ЛР 2	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР 4 ЛР 8	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Классный час «Здоровый образ жизни и его составляющие»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
АПРЕЛЬ						
12	День космонавтики	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 5	«Организация предметно – эстетической среды» «Ключевые дела ПОО»
В течение	Круглый стол «Аборты»	Обучающиеся	Учебные	Социальный педагог	ЛР 9	«Организация

месяца		2-3 курсов	кабинеты		ЛР 12	предметно – эстетической среды» «Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	«День открытых дверей»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР	ЛР 2	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Психологическое просвещение «Индивидуальные особенности личности»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	ЛР 9 ЛР7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1 неделя	Лично – командное первенство по гиревому спорту	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО» Организация предметно – эстетической среды»
2 неделя	Внутригрупповые соревнования по прыжкам в длину	Обучающиеся всех курсов	Актный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
3 неделя	Весенний кросс между группами	Обучающиеся всех курсов	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
7	Всемирный день здоровья	Обучающиеся 1 курсов	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Классный час «Как не стать жертвой мошенников. О мошенничестве с использованием средств мобильной связи в Интернет»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 10	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»

	конкурсной документации (по мере поступления информации)		мероприятий			
МАЙ						
1	Праздник весны и труда	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР 4	«Организация предметно – эстетической среды»
9	День Победы патриотические акции «Бессмертный полк», «Свеча памяти», «Мы вместе», «Письмо солдату»	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Классные руководители	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО» «Цифровая среда»
В течение месяца	Опросник «Басса – Дарки»	Динамика с обучающимися 1 курса	Учебные кабинеты	Педагог-психолог	ЛР 9	«Кураторство и поддержка»
1 неделя	Круглый стол «Вечно живые»	Обучающиеся 1 курсов	Учебные кабинеты	Руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 2 ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Концертная программа «С сединою на висках»	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководители доп. образования	ЛР 2 ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
В первой половине месяца	Спортивная эстафета, посвященная Дню Победы	Обучающиеся 1-2 курсов	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Турнир по мини-футболу	Обучающиеся 1-2 курсов	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Акция «Мы против наркотиков»	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
24	День славянской	Обучающиеся	Учебные	Классные руководители	ЛР 5	«Ключевые дела

	письменности и культуры комплекс мероприятий	1 -2 курсов	кабинеты			ПОО»
26	День российского предпринимательства	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР	ЛР 4	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Классный час «Экзамен без стресса»	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
5	День эколога комплекс мероприятий	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 2	«Организация предметно – эстетической среды»
6	Пушкинский день России	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Преподаватели	ЛР1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
12	День России участие в патриотических акциях	Обучающиеся 1 -2 курсов	Социальные сети	Классные руководители	ЛР1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
1 неделя	Спортивный забег, приуроченный к Международному дню защиты детей	Обучающиеся 1 -2 курсов	Спортивная площадка	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
22	День памяти и скорби участие в митинге, в патриотических акциях	Обучающиеся 1 -2 курсов	Социальные сети	Классные руководители, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
27	День молодежи комплекс мероприятий	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты, территория образовательного учреждения	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение	Организация участия в	Обучающиеся	В соответствии с	Заместитель директора	ЛР2	«Организация

месяца	конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	всех курсов	Положениями о проведении мероприятий	по УВР, классные руководители	ЛР3	предметно – эстетической среды»
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности. Литературно – поэтический марафон «Любовью дорожить умеете»	Обучающиеся 1-2 курсов	Социальные группы в контакте	Преподаватели, классные руководители	ЛР 12	«Организация предметно – эстетической среды»
1 неделя	Концерт «В добрый путь, выпускники»	Обучающиеся выпускных групп	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 4	«Ключевые дела ПОО»
АВГУСТ						
3 неделя	Организационные собрания с первокурсниками и их родителями (законными представителями)	Обучающиеся нового набора и их родители (законные представители)	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 4 ЛР 5	«Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
22	День Государственного Флага Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 3	«Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 5	«Цифровая среда»
27	День российского кино	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР, классные	ЛР 5	«Цифровая среда»

				руководители		
--	--	--	--	--------------	--	--