



Подписано цифровой подписью:

Буров Александр Павлович

Дата: 2021.09.01 15:38:17 +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

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Заседание с участием и
дополнением
протокола заседания от 18.06.21 № 6
приказ от 18.06.21 № 142-ОД

Директор *А. П. Буров*
Квалификация выпускника : **техник-технолог**

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Согласовано:
работодателями
ООО «Кондитерский Дом
Фабрикант»
«14» 04 2020г.
Генеральный директор
Ф.Ш.Абдулаева
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Компания АВА Конди
«Фабрика круассанов»
«23» 08 2020г.
К.С. Авакян
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 28.08 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Минюсте России №33402 от 01 августа 2014г., укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» с учетом профессиональных стандартов 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), требований компетенций «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

Организация-разработчик: Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики:

Организация разработчик: ГБПОУ КК Армавирский техникум технологии и сервиса.

Разработчики:

- заместитель директора по УР	О.Н.Добрыдина
-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.Пушарина
- председатель УМО дисциплин естественнонаучного цикла	М.А. Махова

Утверждена
директор ГБПОУ КК АТТС
«31» 08 2020г.
А.П.Буров
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной 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	8
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	10
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 ОПОП.	12
	ПРИЛОЖЕНИЯ <i>(рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики (преддипломной), государственной итоговой аттестации)</i>	
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ.	16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Нормативные правовые основания разработки основной профессиональной 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» утвержденного, приказом Министерства образования и науки РФ № 373 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного в Минюсте России №33402 от 01 августа 2014г.

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;

- 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.

Требования к абитуриенту

Наличие основного общего образования.

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

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

полуфабрикаты;

готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

первичные трудовые коллективы.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения основной образовательной программы обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

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), за 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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ВПД 2	Производство хлебобулочных изделий.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ВПД 3	Производство кондитерских изделий.
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс

	производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ВПД 4	Производство макаронных изделий.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ВПД 5	Организация работы структурного подразделения.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 6.1.	Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам.
ПК 6.2.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 6.3.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 6.4.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и ба-раночных изделий.
ПК 6.6.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.7.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 6.8.	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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).

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.

Требования к материально-техническим условиям

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;
инженерной графики;
технической механики;
технологии изготовления хлебобулочных изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
электротехники и электронной техники;
автоматизации технологических процессов;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион;
стрелковый тир (электронный)

Залы:

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

Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

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

Основная профессиональная образовательная программа специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Реализация ОПОП специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» 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

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;

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.

Периодические издания:

- бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании;
 - ресторанные ведомости с приложением "Отдел продаж";
 - современная торговля +CD. Комплект (Бесплатные приложения: 2 CD "Мерчендайзер", 2 CD "Юрисконсульт в торговле", 2CD "Современные торговые технологии / Современное торговое оборудование");
- управление магазином.

МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Учебный план *(приложение 1)*

Календарный учебный график *(Приложение 2)*

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	Общие учебные 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	Астрономия	1.8
УД.00	Учебные дисциплины по выбору из обяза-	

	тельных предметных областей	
УДб.09	Физика	1.9
УДб.10	Обществознание (включая экономику и право)	1.10
УДб.11	География	1.11
УДб.12	Родной язык (русский)	1.12
УДп.13	Информатика	1.13
УДп.14	Химия	1.14
УДп.15	Биология	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
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ЕН.03	Химия	3.2
ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.000Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Инженерная графика	3.1
ОП.02	Техническая механика	3.2
ОП.03	Электротехника и электронная техника	3.3
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3.4
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	3.5
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3.6
ОП.07	Метрология и стандартизация	3.7
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	3.8
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3.9
ОП.10	Охрана труда	3.10
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	3.11
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	3.12
ОП.13	Основы финансовой грамотности	3.13
ОП.14\ АД.ОП.14	Основы цифровой грамотности\ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3.14
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	4
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	4
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	4
ПМ.04	Производство макаронных изделий	4

ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	4
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	4
УП	Учебная практика	5
ПП	Производственная практика	5
ПА	Промежуточная аттестация	6
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

5. ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах, и требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, установленным ФГОС по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», путем соотнесения профессиональных компетенций (требований к знаниям, умениям, практическому опыту), заложенных в ФГОС, с единицами профессионального стандарта третьего квалификационного уровня.

Профессиональные стандарты, устанавливающие обязательный профессиональный минимум, которому должны соответствовать работники отрасли, были использованы как основа при формировании вариативной части ОПОП. Однако содержание производственной сферы меняется значительно быстрее, чем обновляются профессиональные стандарты, поэтому при определении вариативной части были учтены особенности и требования социального заказа регионального рынка труда, отдельных работодателей, а также современное состояние и тенденции развития отрасли в целях определения новых видов профессиональной деятельности, профессиональных функций, дополнительных компетенций (общих и профессиональных), 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. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия пищевой промышленности. В результате проведенного функционального анализа были учтены региональные особенности и выявлена потребность в формировании дополнительных профессиональных и общих компетенций.

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

После проведения анкетирования работодателей, участвующих в формировании вариативной части было проведено заседание учебно – методического объединения технологических специальностей, на котором было принято решение: с целью удовлетворения потребностей социальных партнеров, необходимо распределить вариативную часть следующим образом:

- увеличен объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, часы из вариативной части распределены согласно таблицы:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная	В том числе ЛПЗ
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности	24	8	16	0

ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	9	18	18
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6	2	4	0
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	39	13	26	18
ОП.10	Охрана труда	6	2	4	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	54	18	36	16
ОП.13	Основы финансовой грамотности	54	18	36	16
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	63	21	42	42
УП.01	Учебная практика	-	-	36	-
ПП.01	Производственная практика	-	-	36	-
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	69	23	46	30
УП 03.01	Учебная практика	-	-	36	-
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	177	59	118	112
ПП.03.02	Производственная практика	-	-	36	-
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	51	17	34	34
МДК 06.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	294	98	196	96
УП.06	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-	-	72	-
ПП.06	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка	-	-	72	-
		1206	306	900	400

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	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП. 04	В результате изучения вариативной части ОП. 04 Микробиология, санитария и гигиена	90 (66+24)	60 (44+16)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR)

	в пищевом производстве обучающийся должен знать: - требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции; - причины порчи пищи; - показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов; - нормативные акты, регулирующие хранение, обработку, приготовление и обслуживание; - нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;			
ОП.06	В результате изучения вариативной части ОП. 06 Информационные технологии в профессиональной деятельности обучающийся должен уметь: - использовать компьютерные программы и технологии для ведения отчетности и выполнения регламентов организации работы бригады	96 (69+27)	64 (46+18)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR)
ОП. 08	В результате изучения вариативной части ОП. 08 Правовые основы профессиональной деятельности обучающийся должен знать: - нарушения работниками бригады кондитеров трудовой дисциплины, в том числе хищения; - ответственность за нарушения трудовой дисциплины; - факты хищений и другие формы непродуктивного поведения членов бригады пекарей	54 (48+6)	36 (32+4)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь (С/01.5, С/02.5, С/03.5, квал. уровень 5).
ОП.09	В результате изучения вариативной части ОП. 09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга обучающийся должен знать: - методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности подчиненных;	102 (63+39)	68 (42+26)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пекарь (С/01.5, С/02.5, С/03.5, квал.

	уметь: - <i>управлять конфликтными ситуациями в кондитерском производстве;</i> - <i>разрабатывать меры по предупреждению невыполнения плана работ и контролировать их реализацию;</i> - <i>обосновывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента хлебобулочной продукции;</i> - <i>разрабатывать предложения по изменению стратегии развития организации питания, ассортимента продукции хлебобулочного производства;</i>			<i>уровень 5).</i>
ОП. 10	В результате изучения вариативной части ОП. 10 Охрана труда обучающийся должен знать: - <i>технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;</i> - <i>правила использования инструментов и приспособлений в соответствии с инструкциями производителя;</i>	54 (48+6)	36 (32+4)	Стандарты WorldSkillsRussia (WSR) Профессиональные стандарты 33.010 Кондитер; 33.014 Пе- карь(С/01.5, С/02.5,С/03.5,квал. <i>уровень 5).</i>
ОП.12	В результате изучения вариативной части ОП. 12 Основы предпринимательской деятельности обучающийся должен знать: - <i>базовые определения, функции и задачи предпринимательства;</i> - <i>сущность предпринимательской среды;</i> - <i>историю развития предпринимательства в России;</i> - <i>роль государства в развитии предпринимательской деятельности;</i> - <i>различные способы создания предпринимательской организации;</i> - <i>этапы организации соб-</i>	54 (0+54)	36 (0+36)	

	ственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности уметь: - моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия; - определять стратегию открываемого бизнеса; - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса.			
ОП.13	В результате изучения вариативной части ОП. 13 Основы финансовой грамотности обучающийся должен знать: уметь:	54 (0+54)	36 (0+36)	
ОП. 14	В результате изучения вариативной части ОП. 14 Основы цифровой грамотности. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний обучающийся должен знать: - нормы позитивного социального поведения; - правила обращения в надлежащие органы за квалифицированной помощью; - правила составления необходимых заявительных документов; - правила составления резюме, при трудоустройстве; - функции органов труда и занятости населения. уметь: - использовать нормы позитивного социального поведения; - использовать свои права адекватно законодательству; - обращаться в надлежащие органы за квалифицированной	54 (0+54)	36 (0+36)	

	помощью; - анализировать и осознанно применять нормы закона с точки зрения конкретных условий их реализации; - составлять необходимые заявительные документы; - составлять резюме, осуществлять самопрезентацию при трудоустройстве; - использовать приобретенные знания и умения в различных жизненных и профессиональных ситуациях;			
ПМ.00	Профессиональный цикл			
ПМ. 01	В результате изучения вариативной части МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья обучающийся должен: иметь практический опыт: - подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных и кондитерских изделий; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной, кондитерской и ш- оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - контроль хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - заказа и подготовки сырья и исходных материалов для из-	303 (240+63)	202 (160+42)	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей и тарифных разрядов 33.014 Пекарь 3 разряда результаты анкетирования работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020

	готовления хлебобулочных изделий;околадной продукции; уметь: - экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы; - безопасно хранить все товары согласно ХАССП и Регламенту «Безопасности пищевых продуктов»; - применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста; - обеспечивать безопасность пищевых продуктов; - учитывать фактическую стоимость ингредиентов и минимизировать отходы;			
ПМ. 03	В результате изучения вариативной части МДК03.01 Технология приготовления сахаристых кондитерских изделий МДК 03.02 Технология приготовления мучных кондитерских изделий обучающийся должен: иметь практический опыт: - распределения заданий между работниками бригады кондитеров в зависимости от их умений и компетенции, установление степени ответственности работников; - координация выполнения работниками бригады кондитеров производственных заданий; - определение и использование форм контроля, соответствующих особенностям работ по производству кондитерской и шоколадной про-	310 (241+69) 402 (225+177)	207 (161+46) 268 (150+118)	Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей и тарифных разрядов 33.010 Кондитер 3 разряда результаты анкетирования работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020

	дукции. уметь: - разрабатывать новые виды сахаристых и мучных кондитерских изделий по критериям качества; - обучать работников бригады на рабочих местах современным технологиям кондитерского и шоколадного производства; - темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; - работать с темным, молочным и белым шоколадом; - изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; - изготавливать и эффективно применять ганаши; - стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи; - хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество; - изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад; - изготавливать и презентовать ряд кондитерских изделий с применением различных			
--	---	--	--	--

	навыков и ингредиентов, а также с учетом важных диетических рекомендаций; - изготовить широкий ряд порционных тортов, пирожных, видов птифура; - изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера; - изготавливать миниатюры, порционные торты, птифур на основе сладких бисквитов, и комбинаций тортов, сочетающие в себе: сухие торты и выпечку; торты с глазурью; шоколадную глазурь; муссы; наполнители; декоративные элементы; украшения; фрукты; - презентовать миниатюры, порционные торты, птифур в соответствии с требованиями рынка; - изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада; - изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания, прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.; - окрашивать сахарные и шоколадные изделия; - использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм; - вручную вылепить гладкие формы без трещин из марци-			
--	---	--	--	--

	<i>пановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.);</i> знать: - технологии обучения на рабочих местах; - требования трудовой дисциплины, охраны здоровья, санитарии и гигиены; - современные технологии организации кондитерского производства; - требования к безопасности пищевых продуктов, используемых в кондитерском производстве, условия их хранения; - основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов; - применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур; - принципы утонченного художественного оформления готовых изделий; - важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами; - реакцию материалов на лепку и литье; - визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм; - ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм; - техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм;			
--	---	--	--	--

	- обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно;			
ПМ. 05	В результате изучения вариативной части МДК05.01 Управление структурным подразделением организации обучающийся должен: уметь: - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - подбирать персонал;	201 (150+51)	134 (100+34)	Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020
ПМ.06	В результате изучения вариативной части МДК06.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, разделка, выпечка обучающийся должен: иметь практический опыт: - процеживание, протира-ние, замешивание, из-мельчение, формовка, фариширование, начинка хле-бобулочной продукции; - упаковка и складирование пищевых продуктов, использу-емых в приготовлении хлебо-булочной продукции или оставшихся после их приго-товления, с учетом требова-ний к безопасности и условиям хранения. уметь: - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производ-стве хлебобулочной продук-ции;	438 (144+294)	292 (96+196)	Общероссийский классификатор проф-фессий рабочих, должностей и тариф-ных разрядов 33.014 Пекарь, 33.010 Кон-дитер 3 разряда ре-зультаты анкетиро-вания работодателей Протокол заседания круглого стола от 23.03.2020

	- замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката; - смешивать тесто из различных злаков и псевдозлаковых культур, учитывая их свойства; - делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей; - применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы; - выбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры; - замешивать тесто для придания ему однородной текстуры; - производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания; - применять различные техники формовки; - определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой; - использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать сладкие и пряные хлебобулочные изделия, такие как пироги (в том числе с заварным кремом и разными начинками), пончики, пиццу и многое другое;			
--	---	--	--	--

	знать: - рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; - правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства; - принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям; – процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса хлебобулочных изделий, посредством применения различных ингредиентов и техник; – процесс обработки различных злаков и псевдозерновых культур; – влияние различных видов муки и ингредиентов на конечный продукт; – почему запекаемые начинки должны оставаться стабильными при высокой температуре; – важность внешнего вида, текстуры и вкуса			
--	--	--	--	--

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

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 ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные 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 квалификационный экзамен.

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.

Результаты (освоенные профессиональ- ные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы кон- троля
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	- соблюдение промсанитарии при приемке сырья; - организация рабочего места при приемке сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья; - проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья; - оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья; - соблюдение и контролирование работы разгрузочных устройств; - распределение сырья на склады тарного хранения; - распределение сырья на склады бестарного хранения; - соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	- соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья; - организация рабочего места для контроля сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья; - определение показателей качества поступившего сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования; - проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья; - выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья; - оформление журналов - учета качества поступившего сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	- соблюдение промсанитарии при хранении сырья; - организация рабочего места при хранении сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья; - соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки; - соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки); - соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира,); - соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении (дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты); - заполнение производственной документации хранения сырья; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании для хранения сырья; - выполнение заключительных ра-	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>

	бот;	
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	- соблюдение промсанитарии во время подготовки сырья; - организация рабочего места для подготовки сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья; - осуществление подготовки муки к переработке; - соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении; - ведение журнала учета металлопримесей в муке; - соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке; - соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке; - ведение журналов – учетов по отпуску сырья в производство.	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- соблюдение промсанитарии при работе в лаборатории для проведения контроля качества сырья; - организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья; - соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста; - контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения; - ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий; - проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья; - соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба	- соблюдение промсанитарии при приготовлении закваски, опары и теста; - организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i>

и хлебобулочных изделий.	теста; - выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста; - выполнение подбора технологических операций приготовления закваски, опары и теста; - проведение процессов тестоведения; - соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия; - соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий; - определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом; - выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов; - определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия; - проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 2.3.Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- соблюдение промсанитарии при разделке, расстойке и выпечке хлеба и хлебобулочных изделий; - организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке; - подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки; - подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий; -проведение организации и ве-	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	дения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - проведение расчетов массы тестовой заготовки, упаковки и усушки, выхода готовых изделий; - организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий; - контролирование и соблюдение режимов выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации; - выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании; - выполнение заключительных работ;	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	- соблюдение промсанитарии при обслуживании технологического оборудования; - организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях; - соблюдение за работой технологического оборудования; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	оборудования».	
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- соблюдение промсанитарии в цехах по подготовке сырья к переработке; - проверка нормативно-технической документации; - проведение контроля качества сырья; - проведение контроля качества полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий; - проведение анализа качества готовой продукции органолептическим и физико-химическим методами; - разработка мер по оптимизации технологического процесса производства кондитерских изделий; - оформление производственной документации качества и хранения сырья; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве сахаристых изделий; - организация рабочего места при производстве сахаристых изделий; - подбор оборудования и инвентаря для производства сахаристых изделий; - проведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - проведение расчета производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - проведение расчета расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых сахаристых изделий; - подбор способов формования конфетной массы в зависимости от вида и сорта изделия; - оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий; - соблюдение правил и норм охра-	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	ны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности; - выполнение заключительных работ;	
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве мучных кондитерских изделий; - организация рабочего места при производстве мучных кондитерских изделий; - подбор оборудования и инвентаря для производства мучных кондитерских изделий; - проведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - проведение расчета производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий; - выявление дефектов мучных кондитерских изделий, связанных с плохим качеством сырья и неправильным процессом тестоведения; - соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности; - заполнение технологической документации по производству кондитерских изделий; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- соблюдение правил эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий. - проведение производительности печей для ассортимента кондитерских изделий расчета производительности печей; - проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; - соблюдение правил и норм охра-	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>

	ны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе в цехах повышенной опасности;	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии на рабочем месте; - проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия; -выполнение контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; -проведение анализа качества сырья и готовой продукции органолептическим и физико-химическим способами; - разработка мер по оптимизации производства макаронных изделий; -оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий; - организация рабочего места при производстве макаронных изделий; - подбор оборудования и инвентаря для производства макаронных изделий; - организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; -определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры; -выполнение замеса теста для макаронных изделий разного вида ассортимента; -подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушиллки; -определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; - проведение расчета фактического расхода сырья для	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	производства макаронных изделий; -подбор вида матрицы для заданных условий приготовления макаронных изделий; -оформление производственной и технологической документации на этапах по приготовлению макаронных изделий; – соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на опасных участках производства макаронных изделий; – выполнение заключительных работ;	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	-соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - проектирование и подбор оборудования автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; – соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при работе на оборудовании и на участках по производству макарон;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 5.1. Участвовать в пла-	- нахождение, планирование и	<i>Текущий контроль в</i>

нировании основных показателей производства.	проведение анализа основных показателей производства; - проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - планирование работы структурного подразделения организации отрасли и малого предприятия; - проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей; - проведение расчетов по себестоимости продукции;	<i>форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- распределение рабочих мест для исполнителя; - планирование выполнения работ исполнителя; - планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; - проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем; - погашение нарастающего конфликта подчиненных во время работы;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, защиты практических занятий и лабораторных работ. Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>

		<i>мене.</i>
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме; - соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию; - заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции; - заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети; - ведение журнала по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств;	<i>Текущий контроль в форме: тестирования, лабораторных работ.</i> <i>Зачеты по учебной и производственной практике. Комплексный экзамен по модулю.</i> <i>Экспертная оценка на практическом экзамене.</i>
ПК 6.1. Приготавливать тесто согласно производственным рецептурам.	- соблюдение промсанитарии при приготовлении теста для хлебобулочных и мучных-кондитерских изделий; - организация рабочего места при приготовлении теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для приготовления теста; - выполнение подбора технологических операций приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - приготовление теста для хлеба из муки высшего, первого, второго и ржаных сортов муки согласно производственной рецептуре; - приготовление теста для булочных изделий из муки высшего, первого, второго сорта муки согласно производственной рецептуре; - приготовление теста для сдобных изделий из муки высшего, первого сорта муки согласно производственной рецептуре; - приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема согласно производственной рецептуре (кексы, ромовая баба, заварной полуфабрикат, вафельный полуфабрикат, пряники, песочное печенье);	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ.</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	- соблюдение технологических параметров приготовления теста; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	
ПК 6.2. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	- соблюдение промсанитарии при работе на технологическом оборудовании; - организация рабочего места во время расстойки хлебобулочных изделий; - выполнение подбора шкафов окончательной расстойки; - выполнение подбора параметров окончательной расстойки для хлебобулочных изделий; - соблюдение параметров предварительной и окончательной расстойки для хлебобулочных изделий; - обслуживание шкафа окончательной расстойки в соответствии с технической инструкцией по эксплуатации расстойных шкафов; - регулирование режима окончательной расстойки согласно данному виду изделия; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 6.3. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	- соблюдение промсанитарии при проведении укладки тестовых заготовок на листы; - организация рабочего места при укладки тестовых заготовок на листы; - соблюдение правил укладки изделий со слипами и без них; - соблюдение правил укладки для хлебобулочных изделий автоматически или вручную; - соблюдение правил укладки полуфабрикатов мучных кондитерских изделий на листы, платки, в формы (автоматически и вручную); - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

ПК 6.4. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	- соблюдение промсанитарии при работе в тесторазделочном отделении; - организация рабочего места в тесторазделочном отделении; - определение готовности отдельных видов хлебобулочных изделий к выпечке; - выявление избыточной и недостаточной расстойки для определенных видов хлебобулочных изделий; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 6.5. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	- соблюдение промсанитарии в пекарном отделении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - организация рабочего места при проведении выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для проведения выпечки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - соблюдение режимов выпечки для хлебобулочных и бараночных изделий; - проведение контроля режима выпечки хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; - определения готовности изделий при выпечке (органолептически); - определение выхода готовой продукции, -выполнение расчета упека и усушки; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 6.6. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве сухарных изделий; - организация рабочего места при изготовлении сухарных изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для выпечки и сушки сухарных изделий; - выполнение подбора технологических операций для выпечки и	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	сушки сухарных изделий; - соблюдение температурных параметров во время сушки сухарных изделий; - проведения контроля сушки сухарных изделий; - соблюдение режима сушки сухарных изделий; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	
ПК 6.7. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	- соблюдение промсанитарии при изготовлении мучных кондитерских изделий; - организация рабочего места при изготовлении мучных кондитерских изделий; - выполнение подбора технологического оборудования для изготовления мучных кондитерских изделий; - выполнение подбора технологических операций для изготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение температурного режима выпечки мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий; - регулирование температурного режима от начала до конца выпечки мучных кондитерских полуфабрикатов; - определение готовности при выпечке мучных кондитерских полуфабрикатов; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>
ПК 6.8. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	- соблюдение промсанитарии в пекарном отделении; - организация рабочего места при обслуживании печей; - обслуживание туннельной печи во время работы; - обслуживание тупиковой печи во время работы; - обслуживание духовых шкафов во время работы; - соблюдение правил техники безопасности при работе на печах; - соблюдение санитарного состоя-	<i>Текущий контроль в форме: устного опроса, тестирования, защиты лабораторных работ</i> <i>Экспертная оценка на квалификационном экзамене.</i>

	ния рабочих мест у печей; - соблюдение ТБ при работе на оборудовании; - выполнение заключительных работ;	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- проявление устойчивого интереса к будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения учебно-производственных работ
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы ведения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, - освоение программ, необходи-	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения учебно-производственных работ

	мых для профессиональной деятельности.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 цикловой методической комиссией 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 аттестационной 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 аттестационная 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).

Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной аттестационной комиссии. Государственная аттестационная 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 члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

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

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04. 2014 г. № 373, зарегистрирован в Минюсте РФ 01.08. 2014 г. № 33402; 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 2025 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
Сохраняющий 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)	
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Производство хлебобулочных изделий.	ЛР 1, 3, 4,5,6, 8, 9, 11
Производство кондитерских изделий.	ЛР 1, 3, 4,5,6, 8, 9, 11
Производство макаронных изделий.	ЛР 1, 3, 4,5,6, 8, 9
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 социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения современников,	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 местной власти по обновлению перечней муниципально и	Исполнители программы

	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.).	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 становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей. Организация экскурсий на	Взаимодействие администрации ПОО и представителей общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений. Организация партнерских отношений ПОО с департаментом по труду и занятости. Коррекция задач развития личности в рабочих программах	Исполнители программы

	предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках. Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.	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, рождению и воспитанию детей.	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
«Цифровая среда»	Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и	Активизация социальных связей и	Исполнители

	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.	отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.	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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04. 2014 г. № 373, зарегистрирован в Минюсте РФ 01.08. 2014 г. № 33402;

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;

инженерной графики; технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебная пекарня.

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
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 статьёй	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	Заккрытие 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 итога	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		
--	--	--	--	--------------	--	--

27	День российского кино					
----	-----------------------	--	--	--	--	--