



Подписано цифровой
подписью: Буров Александр
Павлович
Дата: 2021.08.30 13:59:57 +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 КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,
СЛУЖАЩИХ)

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.04 ПОВАР СУДОВОЙ

Квалификация выпускника: повар судовой

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

Форма обучения очная



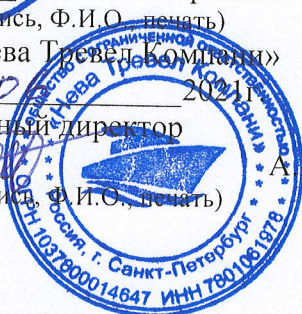
Согласовано
работодателями
ООО «Черноморские круизы»
«17» 06 2021г.

Генеральный директор
А.В. Брежнев

(дата, подпись, Ф.И.О., печать)
ООО «Нева Тревел Компани»

«15» 06 2021г.
Генеральный директор

(дата, подпись, Ф.И.О., печать) А.Ю. Набатов



Утверждена
директор ГБПОУ КК АТТС

2021г.

А.П. Буров

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 6 от 18.06 2021 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника с учетом вариативной части по специальности 43.01.04 «Повар судовой» среднего профессионального образования Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 726 (с изменениями от 9 апреля 2015 г.), зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013 № 29636. укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм» (приказ Минобрнауки РФ от 05.06.2014 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Минобрнауки РФ от 29.10.2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Минобрнауки РФ от 28.09.2009 г. № 355, зарегистрирован в Минюсте РФ № 33008 от 08.07.2014 г.)

Организация –разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский техникум технологии и сервиса»

Разработчики:

–заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УПР	Фатеева Л.И.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УР	Добрыдина О.Н.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УМР	Ишкова Т.П.
- заместитель директора ГБПОУ КК АТТС по УВР	Ставицкая Е.С.
- председатель УМО гуманитарного цикла–	Шушарина В.В.
- председатель УМО естественнонаучного цикла –	Махова М.А.
- председатель УМО экономических и сервисных специальностей –	Оленец Н.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1.	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования	
1.2.	Требования к абитуриенту	
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Требования к результатам освоения образовательной программы	
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
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	
4.2.	Календарный учебный график	
4.3.	Перечень рабочих программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и иных компонентов программы	
5.	ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП.	11
6.	ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС.	14

Приложения.

1. Учебный план.
2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик.
3. Фонды контрольно – оценочных средств.
4. Рабочая программа воспитательной работы.
5. Календарный план воспитательной работы.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. 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 профессии 43.01.04 Повар судовой

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г., N 726, зарегистрированного в Минюсте РФ 20.08.2013, № 29636, укрупненная группа профессий 43.00.00 «Сервис и туризм»;

- Приказ Минобрнауки РФ от 09.04.2015 г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки РФ 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);

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

-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 изменение в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968;

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

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

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

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

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

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

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

- Положение о практической подготовке обучающихся в ГБПОУ КК «АТТС», утвержденное приказом директора техникума № 154.4 - ОД от 28.09.2020.

ОПОП СПО разработана с учетом профессиональных стандартов

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

1.2. Требования к абитуриенту

Прием поступающих для получения профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой осуществляется по заявлениям абитуриентов, при наличии документа государственного образца об основном общем образовании.

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

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника: приготовление простых и основных блюд, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий с учетом потребностей экипажей судов в условиях автономного плавания, выполнение обязанностей по тревогам.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

запросы членов экипажа судна на питание;

сырье для приготовления пищи;

оборудование камбузов судов;

посуда, инвентарь, инструменты для приготовления пищи;

сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, стандарты,

документация по учету движения продуктов;

процессы и операции приготовления простых и основных блюд, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;

противопожарное оборудование (инвентарь) и аварийное снаряжение, спасательные средства.

Трудовые функции, к выполнению которых готовится выпускник:

- Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;

- Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий;

Уровень квалификации повар - третий

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и
-----	--

	профессиональных компетенций
1	2
ВПД 1	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.1	Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное).
ПК 1.2	Участвовать в составлении заявок на продукты питания.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 1.5	Вести учет движения продуктов.
ВПД 2	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.
ВПД 3	Приготовление кулинарных блюд.
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.
ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания.
ВПД 4	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.
ВПД 5	Выполнение обязанностей по тревогам.
ПК 5.1	Вести борьбу за живучесть судна.
ПК 5.2	Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств
ПК 5.3	Оказывать первую медицинскую помощь

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация программы подготовки по профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт работы в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели профессионального цикла и мастера

производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Мастера производственного обучения имеют на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

3.2. Требования к материально-техническим условиям

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

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

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

- физиологии и гигиены питания;
- товароведения пищевых продуктов;
- культуры профессионального общения;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- русского языка и литературы;
- математики;
- физики;
- химии;
- информатики и ИКТ;
- общественных дисциплин;
- иностранного языка.

Лаборатории:

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:

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

Реализация ОПОП по профессии Повар судовой осуществляется с использованием сетевого взаимодействия с организациями

- ООО «Черноморские круизы»

Кабинет морского дела

Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская камбуз.

Сетевое взаимодействие осуществляется на основе заключенных договоров о сетевом взаимодействии и прохождении учебной и производственной практики, организации практической подготовки.

3.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.

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

Основная профессиональная образовательная программа профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация ОПОП профессии 43.01.04 Повар судовой обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ООП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

На сайте техникума есть доступ к:

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

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

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

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

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

Собственная библиотека АТТС содержит:

- учебно-методические комплексы по каждой дисциплине учебного плана;
- базовые учебники, практикумы, сборники и другие учебные пособия по каждой дисциплине учебного плана в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью студентов;
- следующие периодические издания:
Общепит: бизнес и искусство;

Школа гастронома: коллекция рецептов.

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

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

4. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Учебный план (приложение 1)

4.2. Календарный учебный график (Приложение 2)

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

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Номер приложения, содержащего программу ООП
1	2	4
Общеобразовательный цикл		
ОУД.00	Общие учебные дисциплины дисциплины	
ОУДб.01	Русский язык.	1.1
ОУДб.02	Литература	1.2
ОУДб.03	Иностранный язык	1.3
ОУДп.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 обязательных предметных областей	
УДб.09	Родной язык (русский)	1.9
УДп.10	Информатика	1.10
УДб11.	Физика	1.11
УДп.12	Химия	1.12
УДп.13	Биология	1.13
УДб.14	Обществознание (включая экономику и право)	1.14
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины и элективные курсы	
УД. 15	География	1.15
Эл.к.01	Основы финансовой грамотности	1.16
Эл.к.02	Основы предпринимательской деятельности	1.17

ОП.00 Профессиональный цикл		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01	Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	2.1
ОП.02	Основы физиологии и гигиены питания	2.2
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2.3
ОП.04	Основы культуры профессионального общения	2.4
ОП.05	Организация службы на судне	2.5
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2.6
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	3
ПМ.02	Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений	3
ПМ.03	Приготовление кулинарных блюд	3
ПМ.04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	3
ПМ.05	Выполнение обязанностей по тревогам	3
ФК.00	Физическая культура	4
УП.00	Учебная практика	5
ПП.00	Производственная практика	6

Перечисленные в перечне программы располагаются в приложениях.

5. Обоснование вариативной части ОПОП.

Для определения специфики вариативной части был проведён сравнительный анализ обобщенных требований рынка труда, заложенных в профессиональных стандартах по профессиям «Повар», «Кондитер», требований к результатам освоения основной образовательной программы, установленным ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой, путем соотнесения профессиональных компетенций, заложенных в ФГОС с трудовыми функциями, заложенными в профессиональных стандартах (третий уровень).

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

С этой целью коллективом техникума проведен функциональный анализ потребностей в умениях по профессии СПО 43.01.04 Повар судовой. В состав экспертной группы вошли опытные и высококвалифицированные работники различных уровней ответственности, представляющие предприятия отрасли.

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

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	максимальная	самостоятельная работа	обязательная
МДК 03.01	Технология приготовления кулинарных блюд	141	47	94
МДК 04.01	Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	75	25	50
	ВСЕГО	216	72	144

Распределение объема часов вариативной части

Индекс	Наименование циклов(раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.	Документ, на основании которого введена вариативная часть
1	2	3	4	5
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.03	В результате изучения вариативной части МДК 03.01 Технология приготовления кулинарных блюд <u>обучающийся должен:</u> уметь: - применять инновационные методы приготовления; - комбинировать и одновременно применять различные способы приготовления пищи; - обрабатывать все пищевые полуфабрикаты быстрого приготовления; - создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти; - изготавливать и оформлять мороженое, фруктовые и легкие обезжиренные кондитерские изделия, изделия пониженной калорийности, диетическую кондитерскую продукцию;	234 (93+141)	162 (68+94)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 14.04.2021

	- изготавливать кулинарные изделия по рецептам национальных кухонь. знать: - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве кулинарных изделий; - технологию приготовления кулинарных изделий национальных кухонь; - правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи; - стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол; - правила подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.			
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля МДК 04.01 Технология выпечки хлеба и хлебобулочных изделий <u>обучающийся должен:</u> уметь: - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - изготавливать и оформлять кондитерскую и шоколадную продукцию национальных кухонь; знать: - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; - технологию приготовления хлеба и хлебобулочных изделий из смесей и замороженных п/ф;	150 (75+75)	100 (50+50)	Профессиональный стандарт по профессии «Повар» 3 квал.уровня, анкетирование работодателей Протокол заседания круглого стола от 14.04.2021

6. Требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

6.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональной образовательной программы

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю

самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы Контроля
ПК 1.1 Составлять плановое меню на различные периоды времени (ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное)	- составление планового меню на различные периоды времени(ежедневное, недельное, двух или четырехнедельное) с учетом особенностей питания моряков в различных условиях; - составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel; - составление плана- меню, наряда-заказа; - расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); - умение пользоваться сборниками рецептов, нормативно- технологической документацией; - расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц).	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий. Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.2 Участвовать в составлении заявок на продукты питания.	- расчет потребного количества продуктов (на день, неделю, месяц); - расчет количества сырья по нормативам (рецептурам); - составление калькуляционных карточек для групп "поваров" и "кондитеров" в таблицах Excel; - составление плана- меню, наряда-заказа.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение задач, тестовых заданий.

		Рефераты. Презентации Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.3 Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов.	- проведение органолептической оценки качества сырья и продуктов; - осуществление контроля качества принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.4 Осуществлять хранение продуктов	- организация процесса закладки продуктов на хранение; - рациональность выбора способов хранения пищевых продуктов; - соблюдение температурного режима при хранении продуктов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.

		Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 1.5 Вести учет движения продуктов.	- оформление первичных документов учета продуктов; - проведение учета предметов материально – технического оснащения, малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря; - участие в проведении инвентаризации; - сверка фактического состояния с данными бухгалтерских документов.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 2.1 Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	- своевременная обработка камбуза, камбузной посуды, инвентаря и инструментов в соответствии с санитарно – гигиеническими нормами; - соблюдение правил санитарии и личной гигиены.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный

		экзамен по модулю.
ПК 2.2 Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	- эксплуатация холодильного оборудования в соответствии с его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе холодильного оборудования; - устранение мелких неполадок в работе холодильного оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 2.3 Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	- эксплуатация механического оборудования в соответствии с его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе механического оборудования; - устранение мелких неполадок в работе механического оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации механического оборудования.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.

ПК 2.4 Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	- эксплуатация теплового оборудования в соответствии с его назначением и устройством; - выявление неполадок в работе теплового оборудования; - устранение мелких неполадок в работе теплового оборудования; - соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации теплового оборудования	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска холодных блюд и закусок; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления холодных блюд и закусок; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска холодных блюд и закусок; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу приготовления пищи; - применение приемов обработки	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю

	<i>всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>ведение технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - <i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</i>	
ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы	- организация рабочего места для приготовления и отпуска первых блюд и соусов; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления первых блюд и соусов; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска первых блюд и соусов; - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i> - <i>ведение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - <i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .</i>	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю

3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - выполнение первичной обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i> - <i>ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь;</i> - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд .	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	- организация рабочего места для приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей; - органолептическая оценка качества и годности продуктов для приготовления блюд и гарниров из овощей; - выполнение первичной	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов;

	обработки, нарезки и формовки традиционных и экзотических видов овощей и плодов, подготовки пряностей и приправ; - соблюдение технологического процесса приготовления, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу приготовления пищи; - применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; - ведение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей по технологическим картам, фирменным рецептам, рецептам национальных кухонь; - соблюдение технологии охлаждения и замораживания нарезанных овощей; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	- ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	- организация рабочего места для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - выполнение операций по приготовлению или подготовке полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом; - подготовка целой тушки рыбы к дальнейшей обработке: очистка от чешуи, удаление внутренностей, разделка на различные полуфабрикаты;	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение

	- обоснованность выбора современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления или подготовки полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - выполнение операций по приготовлению и отпуску простых и <i>сложных</i> блюд из рыбы и морепродуктов в соответствии с технологическим процессом; - обоснованный выбор современного оборудования и рабочего инвентаря для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - рациональное применение каждого ингредиента и каждого блюда; - <i>применение разных способов приготовления к разным элементам блюда;</i> - <i>одновременное применение различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, пассеровка, брезирование, бланширование, запекание, варка, припускание;</i> - применение органолептической оценки качества готовых блюд	тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
--	---	--

	в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	- организация рабочего места для подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы - соблюдение технологического процесса подготовки полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. - соблюдение правил приема продуктов, и подготовки сырья; - выбор соответствующего производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы; - <i>обвалка различных отрубов мяса и подготовка их к дальнейшей обработке;</i> - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - <i>порционирование и формование полуфабрикатов из мяса;</i> - процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; - <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на</i>	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.

	<i>пару, пассеровка, брезирование, бланиширование, запекание, варка, припускание;</i> - <i>применение различных способов приготовления к разным элементам блюда;</i> - определение готовности блюда в процессе приготовления; - соблюдение требований к качеству приготавливаемых блюд из мяса, мясных продуктов и птицы; - <i>составление калькуляции на блюда;</i> - выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога; - соблюдение технологического процесса приготовления простых и <i>сложных</i> блюд из яиц и творога; - обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов

	приспособлений; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - выбор технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих способу приготовления блюда; - применение органолептической оценки качества готовых блюд в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых и <i>сложных</i> холодных и горячих сладких блюд и напитков; - рациональность выбора технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, <i>соответствующих тому или иному способу приготовления пищи;</i> - <i>применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными</i>	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.

	<i>ингредиентами для создания гармоничных блюд;</i> - <i>творческое оформление блюда, использование подходящих для этого отделочных полуфабрикатов и украшений;</i> - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь;</i> - <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i> - <i>соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.</i>	
ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда.	- <i>организация рабочего места для приготовления и оформления простых и сложных мучных блюд из теста с фаршем;</i> - <i>соблюдение технологического процесса приготовления простых и сложных мучных блюд из теста с фаршем;</i> - <i>обоснованность выбора современного технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений;</i> - <i>соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления;</i> - <i>применение комбинации различных способов приготовления блюд: жаренье во фритюре, приготовление на пару, запекание, варка;</i> - <i>применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i> - <i>соблюдение при изготовлении</i>	Текущий контроль в форме: - <i>защиты лабораторных и практических занятий;</i> - <i>контрольных работ по темам МДК;</i> - <i>выполнение докладов;</i> - <i>ответы на занятиях;</i> Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю

	блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	
ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.	- организация рабочего места для приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - выполнение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - соблюдение технологического процесса приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд; - обоснованность выбора современного оборудования, рабочего инвентаря и вспомогательных приспособлений; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; - применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления сладких блюд и напитков по фирменным рецептам и рецептам национальных кухонь; - соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	- организация рабочего места для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - соблюдение технологического процесса приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - рациональность выбора	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях;

	технологического оборудования, инвентаря и вспомогательных приспособлений, соответствующих тому или иному способу приготовления пищи; - применение энергосберегающих методов при использовании оборудования; - применение комбинации различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд; - расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции; - применение приемов обработки всех пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления; - соблюдение при изготовлении блюд требований к качеству и безопасности их приготовления; соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд.	Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю
ПК 5.1 Вести борьбу за живучесть судна.	- выполнение работ по тушению пожара на судне; - заделка пробоин и течей в корпусе судна; - рациональность применения штатных средств пожаротушения; - применение средств индивидуальной защиты;; - заделка пробоин с помощью штатных и приспособленных средств.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач,

		презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
5.2 Покидать судно в случае аварии и выживать на воде с применением штатных и приспособленных технических средств.	- распознавание характера морских аварий; - выполнение обязанностей по тревоге; - применение штатных средств покидания судна; - управление шлюпкой; - применение технических средств для выживания на воде; - соблюдение порядка подачи сигналов бедствия; - поддержка плавучести с помощью подручных средств; - методы преодоления гипотермии в воде.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты. Квалификационный экзамен по модулю.
ПК 5.3 Оказывать первую медицинскую помощь.	- осуществление транспортировки пострадавших из очагов поражения; - осуществление подъема пострадавших на борт судна с помощью штатных и подручных средств; - правильность оценки состояния пострадавшего ; - рациональное применение средств оказания первой медицинской помощи пострадавшим.	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК; - выполнение докладов; - ответы на занятиях; Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Отчеты, выполнение тестовых заданий, задач, презентации, оформления и подачи. Рефераты.

		Квалификационный экзамен по модулю.
--	--	-------------------------------------

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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.	Стойкое проявление интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения; - участие в органах студенческого самоуправления; - участие в профессиональных конкурсах; - создание портфолио студента; - участие в научных практических конференциях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики) Наблюдение; мониторинг; оценка содержания портфолио
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор методов и способов решения профессиональных задач, анализа УМК и разработки учебно-методических материалов; - диагностика результатов собственной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в ходе учебного процесса.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- получение необходимой информации с использованием различных источников; - подготовка рефератов, докладов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- подготовка презентации педагогических разработок (конспектов, сценариев, внеклассных занятий и др.); - создание медиатеки по заданной тематике.	Конкурс презентаций Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения и практики; - работать в парах, группах, микрогруппах; - участие в студенческом самоуправлении; - участие в спортивных, культурно-массовых мероприятиях.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы (на лабораторно-практических работах, во время учебной и производственной практики)

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	соблюдение правил внутреннего распорядка учебного учреждения; - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
--	--	--

6.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе профессии.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Организация выполнения ВКР.

ВКР могут выполняться под руководством опытных преподавателей, на предприятиях и организациях г. Армавира и других городов.

Тематика письменных экзаменационных работ разрабатывается преподавателями технологических дисциплин, совместно с мастерами производственного обучения, рассматривается учебно – методическим объединением и утверждается заместителем директора по УПР.

Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена обучающимся при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Письменная экзаменационная работа должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий и организаций - заказчиков рабочих кадров. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных ФГОС по профессии **«Повар судовой»**.

Структура письменной экзаменационной работы:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение письменной экзаменационной работы.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список литературы.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы. В соответствии с Положением пояснительная записка должна содержать:

- описание разработанного технологического процесса выполнения

практической квалификационной работы;

- краткое описание используемого оборудования, инструментов, приборов, приспособлений, видов применяемых материалов;
- описание параметров режимов ведения процессов;
- вопросы организации рабочего места и охраны труда.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 страниц печатного текста.

Защита письменной экзаменационной работы проводится на открытом заседании аттестационной комиссии. Мастер производственного обучения перед началом выступления обучающегося зачитывает его производственную характеристику, сообщает разряд выполненной выпускной практической квалификационной работы, процент выполнения нормы выработки и полученную оценку, передает характеристику, наряд и заключение на выполненную квалификационную работу в комиссию.

В процессе защиты члены комиссии задают вопросы, связанные с тематикой защищаемой работы. После окончания защиты аттестационная комиссия обсуждает результаты и объявляет итоги защиты письменных экзаменационных работ с указанием оценки, полученной на защите каждым выпускником и присвоенного разряда по профессии.

При рассмотрении комиссией вопроса о присвоении тарифного разряда по профессии и выдаче документа об уровне образования комиссия учитывает в комплексе и взвешенно оценивает:

- доклад обучающегося на защите письменной экзаменационной работы;
- ответы на дополнительные вопросы;
- итоги успеваемости и посещаемости по предметам учебного плана;
- выполнение программы производственного обучения;
- результаты выполнения выпускной практической квалификационной работы;
- данные производственной характеристики.

Критерии оценки письменных экзаменационных работ:

- оценка "5" (отлично) ставится в случае, когда содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается четкая целевая направленность, необходимая глубина исследования. При защите работы аттестуемый логически Последовательно излагает материал, базируясь на прочных теоретических знаниях по избранной теме. Стил ь изложения корректен, работа оформлена грамотно, на основании Межгосударственного стандарта. Допустима одна неточность, описка, которая не является следствием незнания или непониманий излагаемого материала;

- оценка "4" (хорошо) - содержание представленной работы соответствует ее названию, просматривается целевая направленность. При защите работы аттестуемый соблюдает логическую последовательность изложения материала, но обоснования для полного раскрытия темы недостаточны. Допущены одна ошибка или два-три недочета в оформлении работы, выкладках, эскизах, чертежах;

- оценка "3" (удовлетворительно) - допущено более одной ошибки или трех недочетов, но при этой аттестуемый обладает обязательными знаниями по излагаемой работе;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - допущены существенные ошибки, аттестуемый не обладает обязательными знаниями по излагаемой теме в полной мере или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки выпускных практических квалификационных работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо)- владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность 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 ГАК 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.

Приложение 4
к ПООП по профессии
43.01.04 Повар судовой

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 профессии 43.01.04 Повар судовой
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 ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. № 726 (с изменениями от 9 апреля 2015 года), зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08. 2013 г. № 29636; 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 2024 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	ЛР 1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 11, 12
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	ЛР 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	ЛР 1, 2, 4, 8, 9, 10
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 11, 12
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	ЛР 1, 3, 8, 9, 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 межкультурному и межконфессиональному диалогу.	ЛР 1, 2, 3, 7, 8, 12
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)	
Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов.	ЛР 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Обслуживание и мелкий ремонт оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.	ЛР 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11
Приготовление кулинарных блюд.	ЛР 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	ЛР 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9
Выполнение обязанностей по тревогам.	ЛР 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 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, соотечественников, земляков. Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском	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 регионально ориентированных воспитательно значимых активностей на территории. Взаимодействие администрации ПОО и	Исполнители программы

	движении. Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).	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 предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках. Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.	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 предметно-цикловыми комиссиями.	Исполнители программы

«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 использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде. Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования	Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих компьютерно-	Исполнители программы

	актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей.	опосредованные формы реализации.	
«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 ППКРС по профессии 43.01.04 Повар судовой, утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. № 726 (с изменениями от 9 апреля 2015 года), зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08. 2013 г. № 29636;

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:

физиологии и гигиены питания;

товароведения пищевых продуктов;

культуры профессионального общения;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

русского языка и литературы;

математики;

физики;

химии;

информатики и ИКТ;

общественных дисциплин;

иностранного языка.

Лаборатории:

микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии;

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

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

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ООП по профессии 43.01.04 Повар судовой осуществляется с использованием сетевого взаимодействия с организациями

– «Новороссийское морское пароходство» ПАО «Новошип»

Кабинет морского дела

Лаборатория оборудования и инвентаря камбуза и провизионных помещений.

Мастерская камбуз.

- Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Всероссийский детский центр «Орленок».

Сетевое взаимодействие осуществляется на основе заключенных договоров о сетевом взаимодействии и прохождении учебной и производственной практики.

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.04 Повар судовой 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 профессии 43.01.04 Повар судовой 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 профессии 43.01.04 Повар судовой
на период 2021 – 2024 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 – конституционная обязанность гражданина	Обучающиеся 1 курса		Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
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 2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	Обучающиеся 1 – 2 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители	ЛР3 ЛР9	«Ключевые дела ПОО»
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	ЛР9	«Ключевые дела

				воспитанию		ПОО»
В течение месяца	Социально – психологическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, социальный педагог	ЛР9	«Ключевые дела 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 –	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО», «Учебное

				организатор ОБЖ		занятие»
3 неделя	Беседа со священнослужителем	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты, общежитие	заместитель директора по УВР	ЛР 9 ЛР 12	«Ключевые дела ПОО»
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	Обучающиеся	Учебные	Заместитель директора	ЛР 3	«Ключевые дела

	политических репрессий	1 курса	кабинеты	по УВР, классные руководители	ЛР 4	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 12	«Взаимодействие с родителями»
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 гиревому спорту	Обучающиеся 1-2 курса	Актальный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
2 неделя	Первенство техникума по настольному теннису	Обучающиеся 1-2 курса	Актальный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
3 неделя	Первенство техникума по подтягиванию среди групп	Обучающиеся всех курсов	Актальный зал	Руководитель физического воспитания	ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
9	Международный день борьбы с коррупцией	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	преподаватели	ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	«Открытый разговор» - встреча студенческого актива с директором и администрацией техникума	Студенческие активы	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 9	«Профессиональный выбор»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»
9	День Героев Отечества	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 1 ЛР2	«Ключевые дела ПОО»
12	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
ЯНВАРЬ						
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР4	«Профессиональный выбор»

3 неделя	Профилактические беседы на тему: Наказания, предусмотренные статьей Уголовного кодекса РФ «Заведомо ложное сообщение об акте терроризма» с привлечением зонального инспектора по ОПДН г. Армавиру	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР	ЛР7	«Ключевые дела ПОО»
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	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			
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,	Обучающиеся	Учебные	Заместитель директора	ЛР	«Ключевые дела

	посвященная Дню защитника Отечества	всех курсов	кабинеты	по УВР, руководители доп. Образования	11	ПОО» «Организация предметно – эстетической среды»
23	Закрытие месячника оборонно – массовой и военно – патриотической работы	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, руководитель – организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Выявление уровня агрессии и отношения к экстремизму»	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 7 ЛР 9	«Ключевые дела ПОО»
В течение месяца	Организация участия в конкурсах, смотрах, фестивалях, разработка конкурсной документации (по мере поступления информации)	Обучающиеся всех курсов	В соответствии с Положениями о проведении мероприятий	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР2 ЛР3	«Организация предметно – эстетической среды»
В течение месяца	Подготовка участников к конкурсу WorldSkills	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УПР, классные руководители	ЛР 4 ЛР 8	«Профессиональный выбор»
МАРТ						
В течение месяца	Классный час «Радикал – экстремизм...Видишь ли ты грань?» (сообщения, дискуссия по профилактике радикального поведения молодежи)	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	классные руководители	ЛР7	«Ключевые дела ПОО»
8	Международный женский день – праздничный концерт, посвященный международному женскому Дню 8 марта	Обучающиеся всех курсов	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»

8 подводение итогов	Конкурс плакатов, приуроченных к международному женскому дню	Обучающиеся 1 курса	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 2 ЛР 5	«Ключевые дела ПОО»
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 месяца	Круглый стол «Аборты»	Обучающиеся 2-3 курсов	Учебные кабинеты	Социальный педагог	ЛР 9 ЛР 12	«Организация 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 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»
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 письменности и культуры комплекс мероприятий	Обучающиеся 1 -2 курсов	Учебные кабинеты	Классные руководители	ЛР 5	«Ключевые дела 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,	Классные руководители	ЛР 2 ЛР 9	«Организация предметно – эстетической среды»

			территория образовательного учреждения			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»
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	ЛР 5	«Цифровая среда»

				руководители		
27	День российского кино	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Заместитель директора по УВР, классные руководители	ЛР 5	«Цифровая среда»