

Приложение 2
к программе воспитания ГБПОУ КК АТТС

ОДОБРЕНА

Педагогическим советом
протокол № 1
от « 30 » 08 2024 г.

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ Е.С. Ставицкая
« 02 » 09 2024 г.

с учетом мнения

Студенческого совета протокол № 1
« 02 » 09 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2024

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для социально-экономического и научно-технологического развития страны;
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Краснодарского края, города Армавира;
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;
- осознающий важность использования в профессиональной деятельности современных биотехнологий, личную ответственность за проведение технологических операций по производству пищевых продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности пищевого производства;
- соблюдающий требования охраны труда, санитарно-эпидемиологического и гигиенического режима труда;
Экологическое воспитание
- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности;
- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью;
Ценности научного познания
— обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из

растительного сырья;

- осознающий значимость применения эффективных современных технологий в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья для сохранения здоровья и жизни людей;

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Модуль «Образовательная деятельность»

- внедрение методик преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности отрасли, специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- включение в воспитательные взаимодействия методов, методик и технологий, которые связаны с изучением дисциплин и модулей образовательной программы, направленных на развитие личности обучающихся на основе воспитательных идеалов выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
– организация практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
– организация практических занятий по работе с современным специализированным оборудованием и инвентарем в области области медико-профилактического дела 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Модуль «Кураторство»

– инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;
– организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Модуль «Наставничество»

– мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
--

– организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»

– мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

– встречи с известными представителями специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

– организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– размещение, поддержание, обновление на территории АТТС выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

– профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, чествование трудовых династий по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– совместные мероприятия, посвященные Дню специальности 19.02.11

Технология продуктов питания из растительного сырья;
--

Модуль «Профилактика и безопасность»

– реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в АТТС и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в АТТС, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
--

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

– организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
--

– организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

– реализация социальных проектов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами;
--

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

– организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (День работников пищевой промышленности);

– участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
--

– проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик;
– организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
– организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья»;
– проведение практико-ориентированных мероприятий, направленных на профессиональное развитие, адаптацию к трудовой деятельности по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Дополнительный модуль «Студенческие медиа»

- оперативный сбор и распространение информации о деятельности техникума по подготовке специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- формирование с помощью медиа-службы позитивного общественного мнения о специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

Дополнительный модуль «Волонтерская и добровольческая деятельность»

- подготовка волонтеров для участия в социально значимых проектах, ориентированных на содержание специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, городского, регионального, всероссийского и международного уровнях;
- обеспечение взаимодействия с другими организациями с целью обмена опытом и последующего применения инновационных форм и методов работы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

- реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности;

- разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации;

- привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по профессии/специальности.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

- Образовательные программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

- Положение о практической подготовке обучающихся;
- Положение о программе наставничества;
- Положение о центре содействия трудоустройству выпускников;
- договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями;

- активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования: строительные холдинги, монтажные предприятия, дорожно-строительные компании, градостроительные компании, организациями общественного питания, сервисными службами, туристическими компаниями, организациями, осуществляющими пассажирские и грузовые перевозки, сотрудничество с потенциальными работодателями и иными предприятиями различных организационно-правовых форм.

3.3 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

- наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося;
- участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров;
- реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- успешное освоение образовательных программ по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;
- сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4 Анализ воспитательного процесса

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, осуществляется в рамках общего мониторинга воспитательного процесса в ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и сервиса».