

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»
ГБПОУ ВО АППК

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих
(служащих)**

43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование специальности)
Повар, кондитер
(квалификация)
Очная, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
(форма обучения, нормативный срок обучения)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора ГБПОУ ВО АППК
от 01.06.2022 № 1-273

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки квалифицированных рабочих (служащих) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Владимирской области «Александровский промышленно-правовой колледж» (далее – ППКРС, Программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (зарег. в Минюсте России 22.12.2016 № 44898). Укрупненная группа 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии.

Рассмотрена и одобрена на заседании методического совета колледжа (протокол от 06.06.2022 г. № 5), согласовано с представителем работодателей региона директором ООО «Арфей» Шевелевой Н.В.

Используемые в программе термины и определения.

Используемые в программе термины и определения.

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Используемые сокращения:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОУ – образовательное учреждение;

ООП СПО – основная образовательная программа среднего профессионального образования;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ЛР – личностные результаты, формируемые у обучающихся в процессе реализации ООП

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика (по профилю профессии)

ГИА – государственная итоговая аттестация

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия

ДЭ – демонстрационный экзамен

ГИА – государственная итоговая аттестация

ВКР – выпускная квалификационная работа

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

- 2.1. Объем и структура образовательной программы.
- 2.2. Документы, определяющие содержание и реализацию образовательного процесса.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.

- 3.1 Область профессиональной деятельности выпускников.
- 3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

- 4.1 Общие компетенции выпускника.
- 4.2 Профессиональные компетенции выпускника.
- 4.3. Личностные результаты.

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

- 5.1. Учебный план.
- 5.2. Календарный учебный график.
- 5.3. Рабочая программа воспитания.
- 5.4. Календарный план воспитательной работы.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- 6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.
- 6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.
- 6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.
- 6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.
- 6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

- 5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.
- 5.2. Государственная итоговая аттестация.

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРММЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

ПРИЛОЖЕНИЕ.

- Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- Приложение 2. Фонды оценочных средств
- Приложение 3. Рабочая программа воспитания.
- Приложение 4. Календарный план воспитательной работы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа СПО – ППКРС (далее – образовательная программа) определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*.

Образовательная программа по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* включает в себя учебный план и календарный учебный график, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, контрольно-оценочные материалы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, программу ГИА и другие методические документы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО по профессии.

Цель реализации образовательной программы: подготовка конкурентно-способных рабочих в соответствии с существующими и перспективными потребностями личности общества и государства.

Задачи реализации образовательной программы:

- создание образовательной среды, обеспечивающей доступность качественного образования и успешную социализацию выпускника, обладающего социальной активностью, качествами гражданина-патриота;
- создание условий для всестороннего развития личности будущего квалифицированного рабочего, формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии, устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой.

Принципы реализации образовательной программы:

- приоритет практикоориентированных знаний;
- учет потребностей регионального рынка труда в сфере пищевой промышленности (технологии производства);
- формирование у обучающихся потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования;
- формирование готовности выпускников принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Нормативно-правовую основу образовательной программы по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» составляют:

Нормативно-правовую основу образовательной программы по профессии *43.01.09 Повар, кондитер* ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. Министерством

юстиции Российской Федерации 30.07.2013г., рег. № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. Министерством юстиции Российской Федерации 01.11.2013г., рег. № 30306);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России №-390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарег. Министерством юстиции Российской Федерации 11.09.2020 N 59778);
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);
- Устав ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж»;
- локальные акты ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж».

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» разработана с учетом:

- Примерной основной образовательной программы (далее – ПООП) СПО 43.01.09 Повар, кондитер разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупненной группе профессий, специальностей 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, размещенного для публичного обсуждения на официальном сайте разработчика Национальный исследовательский университет «МЭИ» (ресурс <http://mpei.ru/umo>);

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ СЛУЖАЩИХ

2.1. Объем и структура образовательной программы.

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Общий объем образовательной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе	
		обязательная часть, час	вариативная часть, час
Объем образовательной программы, всего	5904 / 164	5904	-
1. Общеобразовательный цикл дисциплин, в том числе промежуточная	2124/59 72 / 2	2124 72	-

аттестация			
2. Профессиональный цикл, всего	3780 / 105	3168	612
2.1 Общепрофессиональные дисциплины	723	324	399
2.2 Профессиональные модули, всего	2877	2664	213
- в том числе учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)	2016/56	2016/56	-
2.3 Промежуточная аттестация	108/3	108/3	-
2.4 Государственная итоговая аттестация:	72/2	72/2	-
– защита выпускной квалификационной работы (с ДЭ)	72 / 2	72 / 2	

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, указанной в пункте 1.11 ФГОС СПО специальности, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Часы вариативной части образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (не менее 30%) и ПООП в объеме 612 ак. часа, использованы на увеличение объема времени на освоение дисциплин и модулей обязательной части, для выполнения требований к сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника.

ОП.00 Общепрофессиональный цикл увеличен на 399 ак. часа, в том числе на дополнительные дисциплины:

ОП.01 «Основы товароведения продовольственных товаров» - 42 ак. часа;

ОП.02 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 32 ак. часа;

ОП.03 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» - 73 ак. часов;

ОП.04 «Охрана труда» - 14 ак. часов;

ОП.06 «Основы калькуляции и учета» - 27 ак. часов;

ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 51 ак. часов;

ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» - 17 ак. часов;

ОП.09 «Физическая культура» - 15 ак. часов;

ОП.10 «Организация предприятий общественного питания» - 80 ак. часов;

ОП.11 «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» - 48 ак. часов;

ПМ.00. Профессиональный цикл – 213 ак. часов на углубление подготовки обучающегося.

Нормативный срок освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: «повар, кондитер».

2.2. Документы, определяющие содержание и реализацию образовательного процесса.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» содержание и организация образовательного процесса, при реализации данной образовательной программы, регламентируются:

- рабочим учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, включающими рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей);
- оценочными и методическими материалами, в т.ч. фондами оценочных средств, программами практик, программой государственной итоговой аттестации,
- Рабочая программа воспитания;
- Календарный план воспитательной работы.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1 Область профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов различного вида блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пр.).

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Организация приготовления, подготовки к реализации, хранению кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Повар, кондитер

разнообразного ассортимента	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов ,напитков	Повар, кондитер
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Повар, кондитер
Поварское дело с применением компетенций World Skills	Поварское дело с применением компетенций World Skills	Повар, кондитер

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1 Общие компетенции выпускника.

В результате освоения образовательной программы выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска
		Знания: номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Умения: описывать значимость своей профессии (специальности)
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности)
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

4.2 Профессиональные компетенции выпускника.

Основные виды деятельности	Код и формулировка Компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в	Практический опыт: иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы,

разнообразного ассортимента	соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовления, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Умения: уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их и размещения, в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов..
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Умения: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование,

	ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять	производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Практический опыт: иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Знания: законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях;
--	--	---

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. Практический опыт: иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	весомизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

	и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	требований к безопасности готовой продукции; Практический опыт; иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление,	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично

	подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Практический опыт: иметь практический опыт в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
Поварское дело с применением компетенций World Skills		Иметь практический опыт в отработке навыков по профессиональным компетенциям программы World Skills

4.3. Личностные результаты.

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	ЛР 4

конструктивного «цифрового следа»	
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 веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
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	
Способный, при взаимодействии с другими людьми, достигать поставленные цели, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере технической эксплуатации и обслуживании электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)	ЛР13
Способный ставить перед собой цели для решения профессиональных задач, умеющий добиваться результатов, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Обладающий критическим мышлением, сознательным и добросовестным отношением к труду, принимающий профессионально-этические нормы и демонстрирующий заинтересованность в профессиональном росте и саморазвитии.	ЛР 18
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное и добросовестное отношение к учебной деятельности	ЛР 19
Обладающий культурными нормами и навыками в сфере здоровьесбережения и физического развития	ЛР 20
Обладающий навыками духовно-нравственной культуры, имеющий ценностные ориентации и мотивацию на непрерывный личностный и профессиональный рост	ЛР 21
Обладающий навыками работы в команде, готовность к самоуправленческой деятельности	ЛР 22

СООТВЕТСТВИЕ

ЛР 1-12	ЛР 1-15 ФГОС СОО
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	01, 02
ЛР 2 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	02, 05, 08
ЛР 3 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	02, 04, 05, 06
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	09, 13
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных	01

ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	07
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	06,08
ЛР 8 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	01, 02, 06, 08
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	11, 12
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	14
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	10
ЛР 12 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).	15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности ЛР 13 Способный, при взаимодействии с другими людьми, достигать поставленные цели, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере технической эксплуатации и обслуживании электрического и электромеханического оборудования (по отраслям).	07
ЛР 14 Способный ставить перед собой цели для решения профессиональных задач, умеющий добиваться результатов, в том числе	13

с использованием информационных технологий.	
ЛР15 Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности	01, 08
ЛР 16 Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем.	09
ЛР 17 Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями ЛР 18 Обладающий критическим мышлением, сознательным и добросовестным отношением к труду, принимающий профессионально-этические нормы и демонстрирующий заинтересованность в профессиональном росте и саморазвитии.	09, 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса ЛР 19 Проявляющий ответственное и добросовестное отношение к учебной деятельности	05, 09
ЛР 20 Обладающий культурными нормами и навыками в сфере здоровьесбережения и физического развития.	08, 10, 11
ЛР 21 Обладающий навыками духовно-нравственной культуры, имеющий ценностные ориентации и мотивацию на непрерывный личностный и профессиональный рост.	04, 06
ЛР 22 Обладающий навыками работы в команде, готовность к самоуправленческой деятельности.	13

5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план.

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» является составной и обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования; определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации

обучающихся. Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе среднего общего образования и учитывает требования ФГОС СОО в части реализации дисциплин общеобразовательного цикла.

5.2. Календарный учебный график.

Календарный учебный график – это документ, определяющий общий план учебного процесса (по неделям), определяет последовательность освоения элементов учебного плана образовательной программы СПО, последовательность и чередование теоретического обучения, практического обучения, промежуточной аттестации, итоговой государственной аттестации обучающихся по специальности всех курсов в течение каждого учебного года.

5.3. Рабочая программа воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – формирование личностных результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Задачи:

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

5.4. Календарный план воспитательной работы.

Календарный план воспитательной работы определяет последовательность (даты, периоды), содержание и формы воспитательной работы, ее место реализации, ответственных должностных лиц, соответствие формируемых личностных результаты обучающихся.

6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Преподаватели активно работают над развитием учебно-лабораторной базы и уровнем ее оснащения. Отдельные средства обучения (макеты, приборы, инструменты, плакаты, образцы, схемы, материалы, рисунки, графики, фотографии, электронные презентации и т.д.)

изготавливаются студентами в период выполнения курсовых работ (проектов), при прохождении производственной практики.

Перечень кабинетов и лабораторий и др. помещений для подготовки по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Кабинеты:

- технологии кулинарного производства;
- технологии кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии,
- санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

- спортивный зал
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
- место для стрельб
- тренажерный комплекс.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- аудитория для работы в электронной библиотеке и в сети Интернет
- актовый зал.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям, которые ежегодно разрабатываются/корректируются с учетом актуальных требований к содержанию образования и утверждаются в колледже в установленном порядке.

Учебно-методический комплекс документации по реализации образовательной программы включает:

- рабочий учебный план и календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей,
- оценочные и методические материалы, в т.ч. фонды оценочных средств, программы практик, программа государственной итоговой аттестации и др.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

Требования к организации воспитания обучающихся определены в рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы. Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте колледжа и рекомендуемых лучших практик воспитательной работы.

Для реализации рабочей программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

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, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

Оценка качества освоения образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах, по практике – в программе практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (текущая и промежуточная аттестация) в колледже созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и

освоенные компетенции в виде материалов, содержащих контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п. ФОС для промежуточной аттестации включены в рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, в программы практик. ФОС для государственной итоговой аттестации включены в программу ГИА.

Критерии оценки образовательных результатов определяются в зависимости от вида задания для контроля образовательных результатов (письменное задание открытого типа, устный ответ, практическое задание, решение задач, тестирование).

7.2. Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена. Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о государственной итоговой аттестации, утвержденным в колледже. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и проведение демонстрационного экзамена, который предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

К итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Выпускнику по решению педагогического совета может быть выдан документ (характеристика-рекомендация, сертификат, грамота), подтверждающий его успехи в какой-либо деятельности в период обучения в колледже. Документ заверяется директором и/или представителем работодателя.

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое и социальное сопровождение обучающихся, установление особого порядка освоения обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ дисциплины «Физическая культура».

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предполагает контроль над освоением образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и базовым или индивидуальным учебными планами.

Организационно-педагогическое сопровождение включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций, контроль по результатам текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации).

Социальное сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ включает меры комплексного сопровождения образовательного процесса, в том числе:

- создание условий для успешной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ к процессу обучения;
- социальную поддержку инвалидов и лиц с ОВЗ, включая решение бытовых проблем, проживания в общежитии, стипендиального обеспечения;
- создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные,
- личностные и культурные различия.

Выбор мест прохождения практики для инвалидов лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

Контроль и оценка индивидуальных образовательных достижений, государственная итоговая аттестация для инвалидов лиц с ОВЗ проводится с учетом их особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЛЕКСАНДРОВСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ПРАВОВОЙ КОЛЛЕДЖ»

ГБПОУ ВО АПК

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	8
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	13
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	15

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: 1. Конституция Российской Федерации; 2. Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; 3. 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); 4. 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; 5. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (зарег. в Минюсте России 22.12.2016 № 44898). 6. Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023) 7. Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор колледжа, заместители директора по УВР, УМР, классные руководители учебных групп, преподаватели, сотрудники учебной части, руководитель отделения ППКРС, педагог-психолог, педагог-организатор, социальные педагоги, члены Студенческого совета,

	представители родительского комитета, представители профильных организаций - работодателей.
--	---

Рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

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

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	ЛР 6

участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	
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 веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
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	
Способный, при взаимодействии с другими людьми, достигать поставленные цели, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере общественного питания	ЛР13
Способный ставить перед собой цели для решения профессиональных задач, умеющий добиваться результатов, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР15
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	ЛР 16
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Обладающий критическим мышлением, сознательным и добросовестным отношением к труду, принимающий профессионально-этические нормы и демонстрирующий заинтересованность в профессиональном росте и	ЛР 18

саморазвитии.	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Проявляющий ответственное и добросовестное отношение к учебной деятельности	ЛР 19
Обладающий культурными нормами и навыками в сфере здоровьесбережения и физического развития	ЛР 20
Обладающий навыками духовно-нравственной культуры, имеющий ценностные ориентации и мотивацию на непрерывный личностный и профессиональный рост	ЛР 21
Обладающий навыками работы в команде, готовность к самоуправленческой деятельности	ЛР 22

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

Индекс	Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ОУД.01	Русский язык	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.02	Литература	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.03	Иностранный язык	ЛР 3 ЛР 7 ЛР8 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.04	Математика	ЛР 3 ЛР 5ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.05	История	ЛР1 ЛР2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.06	Физическая культура	ЛР 1 ЛР 9 ЛР 7 ЛР 20 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 20 ЛР 10 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.08	Астрономия	ЛР1ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.09	Химия	ЛР 2ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.10	Биология	ЛР1ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.11	Родной язык / Родная литература	ЛР 12 ЛР 8 ЛР 6ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12	Основы профессиональной деятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.01	Раздел 1. Основы профессиональной деятельности (WS)	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.02	Раздел 2. Информатика и информационные технологии в	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19

	профессиональной деятельности	ЛР 22
ОУД.12.03	Раздел 3. Основы общественных наук (обществознание)	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.04	Раздел 4. Основы естественных наук	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.04.01	Раздел 4.1 Основы естественных наук (экологические основы природопользования)	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.04.02	Раздел 4.2 Основы естественных наук (физика)	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12.05	Раздел 5. Основы проектной деятельности	ЛР1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12 ЛР 19 ЛР 22
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.05	Охрана труда	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14
ОП.09	Физическая культура	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14
ОП.10	Организация предприятий общественного питания	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17

	ассортимента	
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 06	Поварское дело	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПДП.06	Преддипломная практика	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17

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

Оценка освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов осуществляется через мониторинг личных достижений в учебной, общественной и пр. деятельности студентов, положительная динамика развития личности, ее мотивации к профессиональной деятельности, а также отсутствием отрицательных результатов деятельности студентов, наличие положительных отзывов от студентов, родителей, представителей предприятий работодателей и общественности.

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 поддержке 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.

Контроль результатов формирования ЛР основан на мониторинге динамики изменения значений показателей по указанным критериям в таблице №1 «Оценка результативности воспитательной работы» с нарастающим итогом за каждый учебный год. Динамика изменения показателей будет свидетельствовать о результатах реализации Рабочей программы воспитания.

Таблица 1. Оценка результативности воспитательной работы.

№	Показатели эффективности	Единица	Значение показателя учебной
---	--------------------------	---------	-----------------------------

п/п	реализации программы	измерен ия	группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
1.	Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся в группе.					
1.1	Количество воспитательных мероприятий, проведенных на уровне региона, района, города, в которых приняли участие обучающиеся учебной группы	ед.				
1.2	Количество воспитательных мероприятий, проводимых на уровне колледжа, в которых участвовали обучающиеся учебной группы	ед.				
1.3	Количество творческих кружков, студий, клубов и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед.				
1.4	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в творческих кружках, студиях, клубах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.5	Количество спортивных и физкультурно-оздоровительных секций, клубов и т.п. в колледже, в которых могут бесплатно заниматься обучающиеся	ед				
1.6	Доля обучающихся, занимавшихся в течение учебного года в спортивных секциях, фитнес-клубах, бассейнах и т.п., от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.7	Доля обучающихся, участвующих в самоуправлении в колледже (в работе студенческого совета, стипендиальной, дисциплинарной комиссии, в активе группы или других мероприятиях), от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.8	Доля обучающихся, принявших участие в анкетировании по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
1.9	Доля обучающихся, оценивших на «хорошо» и «отлично»	%				

	удовлетворенность качеством обучения , от общей численности обучающихся в учебной группе (анкета)					
1.10	Количество жалоб от родителей и студентов на качество образовательного процесса	ед.				
2.	Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся					
2.1	Доля обучающихся, не пропустивших ни одного учебного занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.2	Доля обучающихся, пропустивших учебные занятия по неуважительной причине от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.2	Средний балл освоения ООП по итогам учебного года (по всем обучающимся учебной группы по результатам промежуточной аттестации за зимнюю и летнюю сессии)	1,0-5,0				
2.3	Доля обучающихся, участвовавших в предметных олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.4	Доля обучающихся, участвовавших в профессиональных конкурсах и олимпиадах от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.5	Количество победителей, занявших 1,2,3 места в олимпиадах и конкурсах	чел.				
2.6	Количество участников, выступивших с докладами на научно-практических конференциях, семинарах из числа обучающихся в учебной группе	чел.				
2.7	Доля обучающихся, получивших оценки «хорошо» и «отлично» за проекты, курсовые работы	%				
2.8	Доля обучающихся, получивших оценки «хорошо» и «отлично» на ГИА	%				
2.9	Доля обучающихся получающих академическую стипендии не менее одного семестра в уч. году	%				
2.10	Доля обучающихся получающих повышенную стипендии не менее одного семестра в уч. году	%				

2.11	Доля обучающихся, получивших минимальный разряд при сдаче квалификационного экзамена от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.11	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.12	Количество обучающихся, участвующих в региональном чемпионате Ворлдскиллс, от общей численности обучающихся в учебной группе	чел				
2.13	Доля обучающихся, получивших положительный отзыв с мест прохождения производственной практики	%				
2.14	Доля обучающихся, получивших награды, грамоты за участие в спортивных соревнованиях, ГТО и иных физкультурно-оздоровительных мероприятиях различного уровня, от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.15	Доля обучающихся, участвующих в общественные мероприятия (волонтерство и пр.)	%				
2.16	Количество обучающихся учебной группы, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля	чел.				
2.16	Количество обучающихся совершивших противоправные действия					

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Примерная 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 ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-правовой колледж».

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания осуществляется квалифицированными специалистами:

- Зам. директора по УВР, непосредственно курирующий деятельность по воспитательной работе
- Зам директора по УМР, реализующий методическое сопровождение воспитательной работы
- Исполнителями:
 1. Социальный педагог
 2. Педагог –психолог
 3. Руководитель СП «Общежитие»
 3. Воспитатель общежития
 5. Классные руководители
 6. Педагог – организатор
 7. Преподаватели
 8. Мастера производственного обучения

Функционал работников регламентируется должностной инструкцией.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами:

Для работы органов студенческого самоуправления, проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством:

- музей, выставочные экспозиции;
- актовый зал с акустическим, световым и мультимедийным оборудованием;

Для обеспечения доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе:

- библиотека

Для проведения занятий спортивных секций, соревнований, систематических занятий физической культурой и спортом:

- спортивный зал со спортивным оборудованием
- столы для настольного тенниса;

Для проведения лекционных и практических занятий:

- кабинеты на 30 посадочных мест (проектор, мультимедийный экран, ноутбук)

Для проведения чемпионатов и олимпиад профессионального мастерства, проведения профориентационных встреч, проведения лекционных и практических занятий:

- мастерские

Для работы психолого-педагогических и социологических служб:

- кабинет психолога
- кабинет социального педагога.

Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- проведение мониторинга результативности воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности) официальный сайт колледжа <http://t706222.spo.obrazovanie33.ru>, региональная платформа для дистанционной работы колледжа здо.образование33.рф, индивидуальные сайты классных руководителей и специалистов воспитательной службы, в том числе в социальной сети ВКонтакте ;
- 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.).

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2022-2023 учебный год

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
Сентябрь, месяц					
1	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	1 курс	Территория колледжа,	Зам. директора по УВР, Классные руководители	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10
1	Классный час: знакомство с локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса: - на 1 курсе «О Правилах внутреннего распорядка обучающихся»; - на 2 и 3 курсах «Особенности проведения практического обучения»; - на 4 курсах «Организация государственной итоговой аттестации по специальности»	1-4 курс	учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1-18
1-30	Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних.		Территория колледжа, учебные аудитории, спортзал, стадион «Рекорд»	Руководитель физвоспитания Классные руководители Педагог организатор ОБЖ Педагог-организатор Соц. педагог	ЛР 1-12
3	Кл. час «День солидарности в борьбе с терроризмом»		учебные аудитории	Зам. директора по УВР, Классный руководитель	ЛР 1-3, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10
2-5	Тематический час «День окончания Второй мировой войны».		учебные аудитории	Зам по УВР, преподаватели	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 8, ЛР 12, ЛР 9, ЛР 10

5	205 лет со дня рождения русского писателя Алексея Константиновича Толстого		учебные аудитории	Преподаватели дисциплин: русский язык, литература.	ЛР 5
8	Минута молчания «День памяти жертв фашизма»		Учебные аудитории, территория колледжа	Преподаватели	ЛР1, 2,5
8	Международный день распространения грамотности		учебные аудитории	Преподаватели дисциплин: русский язык, литература.	ЛР 5
8-9	Информационный час: - День Бородинского сражения русской армии под командованием М.И. Кутузова с французской армией (08.09.1812 г.). - День победы русской эскадры под командованием Ф.Ф. Ушакова над турецкой эскадрой у мыса Тендра; произошло 28-29 августа (8-9 сентября) 1790 года		учебные аудитории	Преподаватели дисциплин	ЛР1, 2,5,8
9	Всероссийский день трезвости. Встреча с сотрудниками правоохранительных органов по профилактике правонарушений, употребления ПАВ.		Спортзал, стадион «Рекорд»	Руководитель физвоспитания, преподаватели физ. культуры	ЛР9 ЛР10
12	14 лет со дня рождения русского писателя Б.П. Житкова		учебные аудитории	Преподаватели дисциплин: русский язык, литература.	ЛР5, 21
17	165 лет со дня рождения русского учёного, писателя К.Э. Циолковского		учебные аудитории	Преподаватели дисциплин: русский язык, литература, история	ЛР5, 21
21	Исторический час:	1-2 курс	учебные	Преподаватели истории,	

	- День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). - День зарождения российской государственности (862 год)		аудитории	обществознания, права	
23	Международный день жестовых языков		учебные аудитории	Педагог-организатор, классные руководители	ЛР 2, 7
26	Международный день глухих		учебные аудитории	Социальный педагог	ЛР 2, 7
26-30	Неделя безопасности дорожного движения: - Викторина «Знаю и соблюдаю» - Встреча с сотрудником ГИБДД г. Александра «Я езжу по правилам» - Акция «Мы должны уважать дорогу, чтобы дорога уважала нас!»		учебные аудитории, актовый зал	Педагог-организатор ОБЖ, педагог-организатор, классные руководители	ЛР3,10,20
27	Всемирный день туризма. Осенняя спартакиада «О спорт, ты мир!»	1-2 курс	Спортзал, стадион «Рекорд»	Руководитель физвоспитания, Педагог-организатор ОБЖ	ЛР9, 10
1-30	Адаптационный курс для первокурсников	1 курс		Зам. директора по УВР социальный педагог, классные руководители, педагог-психолог	ЛР3 ЛР6 ЛР8ЛР13 Лр18
Октябрь, месяц					
1	Акция «Международный день пожилых людей».	1 -2 курс	Территория колледжа	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР2 ЛР 6 ЛР8 ЛР11 ЛР12
3	День здоровья, посвящённый «Всемирный день трезвости»		Спортзал, стадион «Рекорд»	Руководитель физвоспитания	ЛР9,10

1-5	Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению актового зала к празднику Дню учителя		Актовый зал	Классные руководители, педагог\организатор	ЛР2 ЛР6 ЛР8 ЛР11 ЛР12
3-31	Социально-психологическое тестирование (подготовка и проведение)		Учебные аудитории	Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР7 ЛР 10
5	Праздничный концерт, посвященный Дню учителя		Актовый зал	Зам. директора по УВР Педагог-организатор	ЛР2, ЛР6,
7	Творческий конкурс, посвящённый 125- летию со дня рождения Марины Цветаевой		Актовый зал, музей М. Цветаевой	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	ЛР5, ЛР21
1-31	Фестиваль студенческого творчества «Знакомьтесь, первый курс!»		Актовый зал	Педагог-организатор Классные руководители,	ЛР 11 ЛР18
10-14	Родительское собрание		Учебные аудитории	Классные руководители, мастера п/о	
10-14	Всемирный день математики (15 октября) Неделя математики	1-2 курс	Учебные аудитории	Преподаватели математики, физики	ЛР13-17
16	День отца в России Классные часы, проектные работы, беседы «Роль отца в воспитании детей в семье»		Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР10, 11, 12
17-21	Конкурс стенгазет «Горжусь своей профессией»		Учебные аудитории	Педагог-организатор Классные руководители,	ЛР4.15,22
24-28	Турнир по настольному теннису в рамках подготовки к областной		Спортзал	Руководитель физ. воспитания преподаватели	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,

	спартакиаде.			физ.культуры	
24	Международный день школьных библиотек		Библиотека	Библиотекарь Марунчак Т.А.	ЛР 1-14, 23
28	Районная патриотическая акция «День призывника»	3-4 курс	Актный зал	Зам. директора по УВР	ЛР1, 2
30	День памяти жертв политических репрессий. - Тематическая выставка литературы «Жертвам ГУЛАГа посвящается» - Час истории «Наказание без преступления» - Тематические уроки истории «Жертвы политических репрессий»		Учебные аудитории, библиотека	Библиотекарь, классные руководители, преподаватели истории. обществознания	ЛР5 ЛР 6 ЛР7 ЛР8
31	120 лет со дня рождения русского писателя Евгения Андреевича Пермяка		Учебные аудитории	Преподаватели русского языка, литературы	ЛР5, 21, 11
Ноябрь, месяц					
1-4	Литературная неделя, посвященная -135 лет со дня рождения С.Я Маршака (3 ноября) -170 лет со дня рождения Д.Н. Мамин-Сибиряк (6 ноября)		Учебные аудитории, актовый зал	Преподаватели русского языка, литературы	ЛР5, 21, 11
4	Тематические классные часы День народного единства		Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
7	Акция Международный день слепых	1-2	Учебные аудитории, актовый зал	Студенческий совет соц. педагог	ЛР8

8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России		Учебные аудитории, актовый зал	Зам.директора по УВР, классные руководители, педагог-организатор	ЛР2, 5,7
11	Информационный час Международный день энергосбережения		Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР10
14-18	Международный день толерантности (16 ноября). Неделя толерантности		Учебные аудитории, актовый зал	Соц. Педагог, педагог-психолог, классные руководители	ЛР2,7,8
20	Круглый стол День начала Нюрнбергского процесса		Учебные аудитории	Преподаватели истории	ЛР1. 5
20	Всемирный день ребёнка. Презентация «Сколько стоит здоровье ученика»		Учебные аудитории	Классные руководители, соц. педагог	ЛР 9,12
21-25	Турнир по футболу среди групп колледжа в рамках подготовки к областной студенческой Спартакиаде Конкурс на лучший рисунок-девиз/кричалка в поддержку своей команды/группы/колледжа		Спортивный зал	Руководитель физ.воспитания преподаватель, кл. руководитель	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
26	День матери в России.		Актовый зал	Педагог-организатор	ЛР 12 ЛР12 ЛР21
Декабрь, месяц					
1	Всемирный день борьбы со СПИДом. Участие во Всероссийском тестировании.		Учебные аудитории	Классный руководитель Соц.педагог, педагог-организатор	ЛР2 ЛР7 ЛР 9 ЛР10
1-2	Конкурс плакатов, посвященный здоровому образу жизни «Мы выбираем жизнь» (посвященный Всемирному Дню борьбы со СПИДом)		Фойе колледжа	Классные руководители, социальный педагог	ЛР9,10,20
2-9	Уроки мужества. День неизвестного		Учебные	Классные руководители	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 19,

	солдата. День героев Отечества.		аудитории	Преподаватель истории	ЛР 22
3	Международный день инвалидов Воспитательный час на тему «Возьмемся за руки друзья»		Учебные аудитории	Классные руководители, социальный педагог	ЛР2, 7
5	Уроки доброты День добровольца(волонтера).		Актный зал	Классные руководители, социальный педагог, преподаватели.	ЛР1 ЛР2 ЛР 5 ЛР 8 ЛР12 ЛР20
9	Единый урок «Права человека» приуроченный к Всемирному дню прав человека		Учебные аудитории	Классные руководители, преподаватели истории, обществознания, права	ЛР2
12	День Конституции Российской Федерации.		Учебные аудитории	Классный руководители	ЛР 1, ЛР 2
19-23	Конкурс стенгазет «Новый год полон чудес»		Фойе колледжа	Классный руководители, педагог-организатор	ЛР11,12
19-23	Турнир по стритболу в рамках подготовки к областной студенческой Спартакиаде		Спортивный зал	Руководитель физ. воспитания преподаватели физ.культуры	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
25	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации Информационный час		Учебные аудитории	Преподаватели истории, обществознания, право	ЛР1, ЛР2, 21
Январь, месяц					
4	Акция «Всемирный день азбуки Брайля»		онлайн	Классные руководители	ЛР3 ЛР 7
до 25	Оформление фотозоны ко Дню российского студенчества		Фойе колледжа	педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР2
23-27	Участие в мероприятиях (внутриколледжные, районные),			Зам.директора по УВР, классные руководители,	

	посвящённые Дню российского студенчества.			педагог-организатор, Студенческий совет	ЛР1 ЛР2 ЛР4 ЛР 22
24	Информационный час: - Международный день памяти жертв Холокоста.		Учебные аудитории	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
27	«День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»		Учебные аудитории	Преподаватели истории, обществознания	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
30-31	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFF LINE» - Урок безопасности («Интернет-безопасность»); - Акция «Всемирный день без интернета		Учебные аудитории	Педагог-психолог, социальный педагог, классные руководители, руководители, руководители физического воспитания	ЛР9, 10
	Участие студентов во всероссийских соревнованиях «Лыжня России».			Руководитель физвоспитания, преподаватели физ. культуры	ЛР9, ЛР20
Февраль, месяц					
2	80лет со дня победы Вооружённых сил СССР над армией гитлеровской Германии в 1943 г. в Сталинградской битве Информационный час		Учебные аудитории	Преподаватели истории	ЛР 1,2,5
8	День российской науки. -информационный час - викторина -творческий час		Учебные аудитории	Зам. Директора по УМР, преподаватели	ЛР13-17
15	«День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за		Учебные аудитории	Преподаватель истории	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22

	пределами Отечества» Урок мужества, посвященный Дню вывода советских войск из Афганистана				
20-24	Конкурс стенгазет, посвящённые Дню защитника отечества		Фойе колледжа	Классный руководители, педагог-организатор	ЛР1, 21
20-24	Турнир по волейболу среди групп в рамках подготовки к участию в областной студенческой Спартакиаде		Спортивный зал	Руководитель физ.воспитания преподаватели физ.культуры,	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
21	Международный день родного языка.		Учебные аудитории	Преподаватели русского языка и литературы.	ЛР2, ЛР5
23	День защитника отечества. Спортивно – развлекательная программа «Силушка богатырская»; - Праздничный концерт «От всей души»		Учебные аудитории, спортивный и актовый зал	Классный руководители, педагог-организатор, руководитель физ.воспитания	ЛР: 1,2,3,5,6, 9, 20
Март, месяц					
1	Участие во Всероссийском уроке ОБЖ, приуроченном к празднованию Всемирного дня ГО		Учебные аудитории	Педагог-организатор ОБЖ	ЛР9, 10, 20
6-10	Международный женский день - «А, ну-ка, девушки!»; - праздничный концерт «Вновь опять наступила весна!» -конкурс стенгазет		Учебные аудитории, актовый зал, фойе колледжа	Классный руководители ПЕДАГОГ-ОРГАНИЗАТОР, Студенческий совет	ЛР2, 11, 12
6-10	Неделя сдачи нормативов ГТО в рамках урока Физическая культура, посвященная 93 годовщине Комплекса ГТО		Спортивный зал, стадион «Рекорд»	Руководитель физ.воспитания преподаватель, кл. руководитель гр.МО-1 Волкова Е.В.	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
13-17	Неделя математики	1-2 курс	Учебные	Преподаватели математики,	ЛР18

			аудитории	физики	
18	День воссоединения Крыма с Россией - тематические классные часы «Крым наш»; - Флешмоб, посвященный воссоединению Крыма и России «Единая моя страна»; - виртуальные экскурсии по Крымскому полуострову		Учебные аудитории, актовый зал, фойе колледжа	Классный руководители ПЕДАГОГ-ОРГАНИЗАТОР, Студенческий совет	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, 9 ЛР 22
27-28	Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда»	3-4 курс	Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР14, 15,16
27-31	Анкетирование обучающихся по вопросам здорового образа жизни и удовлетворённостью качеством обучения и условиями образовательного процесса		Учебные аудитории	Классные руководители, соц. Педагог, педагог-психолог	ЛР9, 10, 13-17
Апрель, месяц					
3	Конкурс шаржей: День смеха		Фойе колледжа	Педагог-организатор	Лр7
12	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы» классный час		Учебные аудитории	Классные руководители, преподаватели астрономии, физики	ЛР1 ЛР 2 ЛР6 ЛР8 ЛР19 ЛР20
10-14	Турнир по Петанку среди групп, в рамках подготовки к областной студенческой Спартакиаде		Спортивный зал	Руководитель физ.воспитания преподаватели физ. культуры	ЛР9, ЛР20
19	Информационный час День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы ВОВ		Учебные аудитории	Преподаватели истории	ЛР 1,2,5
21	Участие в социально-патриотической	3-4 курсы	Актовый зал	Зам. директора по УВР,	ЛР1 ЛР2 ЛР 3

	акции «День призывника»			руководитель ОБЖ	
21	Международный день Земли		Учебные аудитории	Классные руководители.	ЛР1 ЛР 3 ЛР4,10
26	Международная дата памяти о чернобыльской катастрофе «Выжженная земля» видеолекторий		Учебные аудитории	Педагог-организатор ОБЖ, преподаватели ОБЖ	ЛР10
27	День российского парламентаризма - Конкурс рисунков « Демократия глазами подростка» - Выставка книг по теме -классный час «Свободные выборы – опора демократии»		Учебные аудитории, библиотека, фойе колледжа	Классные руководители, педагог-организатор, библиотекарь	
28	Тематический урок ОБЖ «День пожарной охраны»		Актальный зал	Педагог-организатор ОБЖ, преподаватели ОБЖ	ЛР2, 10
Май месяц					
1	Участие в городских праздничных мероприятиях «Праздник весны и труда»			Классные руководители, социальный педагог.	Лр3 ЛР 5, 15
5	Праздничный концерт, посвященный Дню Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Возложение цветов к памятникам Победы в память героев освободивших город Александров от немецко-фашистских захватчиков.		Актальный зал	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 1, ЛР2 ЛР 5, ЛР6ЛР8, ЛР12 ЛР19 ЛР20
15-19	Неделя, приуроченная к Международному дню семьи «Семья источник любви, уважения, солидарности» -Тематический классный час «Избранник один на всю жизнь		Учебные аудитории, фойе колледжа	Классные руководители, социальный педагог, педагог-организатор	ЛР 1, 12

	-конкурс фотографий «Моя семья»				
19	День детских общественных организаций		Актный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	ЛР1 ЛР2
24	День славянской письменности и культуры		Учебные аудитории	Преподаватели русского языка и культуры речи, библиотекарь	ЛР 1, 3-8,
31	Акция, посвящённая Всемирному дню без табака «Смени сигарету на конфету»		Фойе колледжа	Социальный педагог, Студенческий совет	ЛР9, 10, 20
	Подготовка к областной эстафете			Руководитель физ.воспитания	ЛР9, ЛР20
Июнь месяц					
1	Классный час посвящённый Международному дню защиты детей.		Учебные аудитории	Классные руководители	ЛР10 ЛР12
5-9	День эколога. «Экомарафон» по уборке прилегающей территории, ландшафтное озеленение		Территория колледжа	Классные руководители, преподаватели экологии	ЛР9,10
6	День русского языка. Пушкинский день России: - Книжно-иллюстративная выставка литературы «Отечество он славил и любил»; - Информационно-просветительская акция «С Днем рождения, Александр Сергеевич!»; - Квест для обучающихся «Загадки произведений А.С. Пушкина»		Учебные аудитории, библиотека	Преподаватели русского языка и культуры речи, библиотекарь	ЛР 1, 4, 5, 7, 8, 11
12	День России.		Актный зал	Классные руководители, педагог-организатор	ЛР 1, ЛР 2
22	День памяти и скорби – день начала		Учебные	Классные руководители,	ЛР 1, ЛР 2,10

	Великой Отечественной войны (1941г.). Минута молчания «Свеча памяти». Уборка воинских захоронений.		аудитории	педагог-организатор, преподаватели истории	
27	День молодежи, участие в городских мероприятиях			Классные руководители, педагог-организатор	ЛР7,9,11,15, 20
26	Международный день борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков.		Учебные аудитории	Классные руководители, педагог-организатор, социальный педагог	ЛР: 3,9,20
29-30	Торжественное вручение дипломов выпускникам 2023г. Праздничная программа «До свидания, выпускник!»		Актный зал	Зам. Директора по УВР	ЛР13-22
Июль, месяц					
8	День семьи, любви и верности . Информационный материал		онлайн	Классные руководители	ЛР10 ЛР11 ЛР12
30	День Военно-морского флота Информационный материал		онлайн	Классные руководители	ЛР7 ЛР8 ЛР21
Август, месяц					
	Международный день коренных народов.			Классные руководители	ЛР 7 ЛР8
12	День физкультурника			Классные руководители	ЛР9 ЛР15
22	День Государственного Флага Российской Федерации Информационный материал			Классные руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943) - виртуальная экскурсия			Классные руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5
27	День российского кино - презентация. - виртуальная экскурсия.			Классные руководители	ЛР11 ЛР 19

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

на период 2021-2022 учебный год

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (группы)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
Сентябрь, месяц					
01	Классный час на тему : «День знаний. 2021 – год науки и технологий»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Классный руководитель, мастера производственного обучения .	ЛР1,ЛР13
03	Классный час на тему: «3 сентября – день солидарности борьбы с терроризмом.»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Классный руководитель, мастера производственного обучения .	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10
03	Беседа в начале занятия на тему: «3 сентября – день солидарности борьбы с терроризмом»	Студенты гр. ПК-3	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель иностранного языка	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10
11	Классный час на тему : «11 сентября – всемирный день трезвости»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Классный руководитель, мастера производственного обучения .	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10,ЛР 9
22	Участие в открытом он-лайн уроке «ПроеКТОриЯ»	ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель дисциплины «Ведение в профессиональную деятельность»	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10,ЛР 9, ЛР 13-17,ЛР22

23	Международный день жестовых языков Тема урока: Информационная деятельность. Свойства информации.	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 7, ЛР 6
23	Беседа в начале занятия на тему : «125 лет со дня рождения Гончарова В.Л.»	ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 4,5
24	Беседа по теме: «Всемирный день интернета»	ПК-1, ПК-2,	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 4,5
25-29	Семинар на тему : «Неделя безопасности дорожного движения» Олимпиада (Школа безопасности)	Студенты ПК-1,ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 10; ЛР14; ЛР 19
До 29	Беседа на тему: «Неделя безопасности дорожного движения»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Классный руководитель, мастера производственного обучения .	ЛР 3,ЛР 10,ЛР 20
До 29	Семинар на тему «Что я знаю о своей профессии», «Я и моя будущая профессия»	Студенты гр. ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель дисциплины «Ведение в профессиональную деятельность»	
До 29	Отбор студентов для участие в городской эстафете, в рамках урока Физическая культура	Студенты ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК4	Стадион «Рекорд»	Руководитель физ.воспитания	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22
До 30	Семинар на тему: «Требования стандартов WS. Демонстрационный	Студенты гр.	Учебная аудитория	Преподаватель спец.	

	экзамен, как форма ГИА »	ПК-3	колледжа	дисциплины	
До 30	Семинар на тему: «Подготовка к Демонстрационному экзамену»	Студенты гр. ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Мастер производственного обучения	
Октябрь, месяц					
6-26	Социально-психологическое тестирование	1-4 курс		Заместитель директора по УВР, классные руководители, педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 10
До 4	Беседа на тему : «Международный день учителя. История возникновения праздника. Приобщение студентов к общим нравственным ценностям общества»	ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель иностранного языка	ЛР 4, ЛР 5
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации). Экскурсия в пожарную часть.	1 курс	Пожарная часть г. Александрова	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9

До 4	Подготовка к празднику «Международный день учителя»	Студенты гр. ПК-1,ПК- 2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Мастера групп	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
07	Отборочный конкурс для участия в отборочном соревновании на право участия в региональном чемпионате WS 2022	Студенты гр.,ПК-3,ПК- 4	Мастерская колледжа № 47 ЦПДЭ по компетенции «Поварско дело»	Мастера производственного обучения по профессии Повар,кондитер	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
18	Всемирный день математики Тема урока: Электронные таблицы.	Студенты ПК-3	Учебные аудитории колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17
20	Семинар на тему: «Международный день повара»	Студенты гр. ПК-2,ПК- 3,ПК-4	Учебные аудитории колледжа	Мастера групп	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
20	Классный час «Международный день повара»	ПК-1	Учебная аудитория	Классный руководитель	ЛР 4 ЛР 8, ЛР 15 ЛР 18
25	Всемирный день математики	ПК-1, ПК-2,	каб. № 321	Анисимова В.А.	ЛР 15,16
До 25	Турнир по настольному теннису в рамках подготовки к областной спартакиаде.	Студенты ПК-1,ПК- 2,ПК-3,ПК-4	АППК, спортивный зал	Руководитель физ.воспитания преподаватель, кл. руководитель гр.МО-1 Волкова Е.В.	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,

До 29	Отбор участников для международного конкурса British Bulldog	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель иностранного языка Талова Д.С. Щукина Л.А.	ЛР 13
До 29	Экскурсия на профильное предприятие города. Встреча с представителями работодателей и знакомство с будущей профессиональной деятельностью.	Студенты ПК-1	На территории города	Преподаватель дисциплины «Ведение в профессиональную деятельность»	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
До 29	Экскурсия на профильное предприятие города. Встреча с представителями работодателей и знакомство с будущей профессиональной деятельностью..	Студенты гр. ПК-2	Территория хлебокомбината	Мастер производственного обучения	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
До 29	Участие в Открытом региональном конкурсе «Кулинарные традиции Земли Владимирской»	Студенты гр. ПК-2,ПК-3,ПК-4	Ковров	Мастера производственного обучения	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
Ноябрь, месяц					
03	Семинар на тему : «День народного единства»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель истории	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
03	Классный час на тему : День народного единства	Студенты гр. ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22

4	День воинской славы: День народного единства. Лекция	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
7	День воинской славы: День проведения военного парада на Красной площади в городе Москве в ознаменование двадцать четвертой годовщины Великой Октябрьской социалистической революции (1941 год). Лекция		Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
До 4	Семинар на тему: День народного единства	Студенты ПК-2	Кабинет 211	Преподаватель информатики	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 5, ЛР 8
До 20	Турнир по футболу среди групп колледжа в рамках подготовки к областной студенческой Спартакиаде Конкурс на лучший рисунок-девиз/кричалка в поддержку своей команды/группы/колледжа	Студенты ПК-1,ПК-2,ПК-3,ПК-4	АППК, спортивный зал	Руководитель физ.воспитания	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
До 20	Он-лайн урок «Личный финансовый план»	Студенты ПК-1	Кабинет 211	Преподаватель информатики	ЛР1, ЛР3, ЛР2,ЛР14, ЛР19
До 26	Конкурс презентаций, приуроченный ко Дню матери в России.	Студенты ПК-2ПК-,3	Кабинет 211	Преподаватель информатики	ЛР6, ЛР12
19	310 лет со дня рождения М.В. Ломоносова	Студенты ПК-1 ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 1, 4,5,7,8,11

15-30	Экскурсия на предприятие города. Встреча с представителями профессии «Повар, кондитер»	ПК-2	Территория г. Александров	Федорова Т.Г	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18
20.	День начала Нюрнбергского процесса	Студенты гр. ПК-1, ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель истории	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
До 20	Семинар на тему «Чемпионатное движение WS».	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель дисциплины «Ведение в профессиональную деятельность»	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
До 26	Участие в отчетной выставке научно технического творчества.	Студенты ПК-2,ПК- 3,ПК-4	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
До 26	Конкурс среди группы «Цветок в стиле карвинг из овощей для мамы»	Студенты гр. ПК-2	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
До 26	Конкурс среди группы «Приготовление любимого салата мамы»	Студенты гр. ПК-2	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22
До 26	Конкурс среди группы «Десерт для мамы»	Студенты ПК-4	Мастерская колледжа	Мастер производственного	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8,ЛР 13-17, ЛР-22

			«Поварское дело»	обучения	
Декабрь, месяц					
3	Семинар «Борьба с вирусными заболеваниями. Спид» Просмотр фильма, презентации студентов, беседа	Студенты гр. ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель химии, биологии	ЛР 9, ЛР 20
01.12	Просмотр фильма, на тему: «Всемирный день борьбы со СПИДом»	Студенты ПК	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР2, ЛР3, ЛР 9, ЛР10
До 09	Семинар на тему: День Героев Отечества	Студенты ПК	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР2, ЛР3, ЛР 9, ЛР10
До 10	Единый урок «Права человека» Диспут на тему: «Защита персональных данных. Информационная безопасность».	Студенты ПК	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3
До 12	Семинар на тему: День Конституции Российской Федерации	Студенты ПК- 1, ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 1, ЛР 3
1	Лекция на тему : День воинской славы: День победы русской эскадры под командованием П.С. Нахимова над турецкой эскадрой у мыса Синоп (1853 год)	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
5	День воинской славы: День начала контрнаступления советских войск	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19

	против немецко-фашистских войск в битве под Москвой (1941 год); Лекция				
9	Семинар на тему: «День неизвестного солдата. День героев Отечества»	Студенты гр. ПК-1,ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель истории	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 19, ЛР 22
10-20	Конкурс презентаций : «Моя профессия самая лучшая»	Студенты ПК-3	Учебная аудитория	Преподаватель спец. дисциплин	ЛР4, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16
15	Проведение международного конкурса British Bulldog на базе колледжа	Студенты гр. ПК-,ПК-2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели иностранного языка	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 19, ЛР 22
До 24	Турнир по стритболу в рамках подготовки к областной студенческой Спратакиаде	Студенты гр. ПК-,ПК-2,ПК-3,ПК-4	АППК, спортивный зал	Руководитель физ.воспитания	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
24	Лекция на тему: «День воинской славы: День взятия турецкой крепости Измаил русскими войсками под командованием А.В. Суворова (1790 год)»	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
1-20	Освоение навыков профессиональной деятельности по стандартам WS. Подготовка к участию в региональном чемпионате WS	Студенты из ПК-2,ПК-3,ПК-4	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 1,ЛР 13-17,ЛР 22
Январь, месяц					

15-25	Семинар «Предупреждение профессиональных страхов»	Студенты ПК 2,3,4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель спец.дисциплин	ЛР 13-17
До 15	Участие студентов во всероссийских соревнованиях «Лыжня России»	Все группы	По назначению	Руководитель физ.воспитания	ЛР9, ЛР20
До 27	Просмотр презентации на тему: День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)	Студенты ПК-1,ПК-2	Преподаватель информатики	Пырова О.Н.	ЛР 1, ЛР 3
27	Беседа в начале урока: «День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год)»	Студенты ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 1-8, 10, 11, 23
27	День воинской славы: День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год); Лекция	1 курс	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
Февраль, месяц					
1-28	Подготовка к промежуточной аттестации, ДЭ.	Студенты ПК-2,3,4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель спец.дисциплин	ЛР13-18, ЛР19, ЛР21, ЛР 22
8.02	Круглый стол на тему: «Российские ученые, внесшие большой вклад в развитие информационных технологий»	Студенты ПК 1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 4, ЛР 5
До 23.02	Просмотр презентации на тему: «День защитника отечества. История	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 1,ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР6

	праздника»				
21	Проведение математического конкурса День Российской науки	ПК-2,	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 1, 4, 5, 7, 8, 11, 14
2	День воинской славы: День разгрома советскими войсками немецко- фашистских войск в Сталинградской битве (1943 год); Лекция	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
22	День воинской славы: День защитника Отечества; Турнир «Разборка сборки АК»	Студенты ПК-1,ПК- 2,ПК-3,ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 9; ЛР14
22	Тематическое практическое занятие: «Каша приготовленная в полевых условиях, полевая кухня»	Студенты ПК-2	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР13-18, ЛР19, ЛР21, ЛР 22
До 28.02.21	Турнир по волейболу среди групп в рамках подготовки к участию в областной студенческой Спартакиаде	Студенты ПК-1,ПК- 2,ПК-3,ПК-4	АППК, спортивный зал	Руководитель физ.воспитания преподаватель.	ЛР2, ЛР9, ЛР-20, ЛР22,
28	Конкурс на лучшее резюме для трудоустройства выпускника колледжа	Студенты ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель спец.дисциплин	ЛР13-18, ЛР19, ЛР21, ЛР 22
Март, месяц					

1	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны) Экскурсия в пожарную часть.	Студенты ПК-1	Пожарная часть г. Александрова	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9
До 8	Конкурс «Лучшее вкусное поздравление »	Студенты ПК-2,ПК- 3,ПК-4	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР13-18, ЛР19, ЛР21, ЛР 22
7	Неделя математики День воссоединения Крыма с Россией	Студенты ПК-1, ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель математики	ЛР 4,5,7,8,11,12,16 - 21
10	Семинар на тему: «Масленица, русские традиции»	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель дисциплины «Ведение в профессиональную деятельность»	ЛР 5 ЛР 11, ЛР 13-18
Апрель, месяц					
20	Проведение профориентационных тренингов «Мой образовательный маршрут»	Студенты ПК-4	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 9
12.04	Семинар «Информационные технологии и развитие космонавтики» приуроченный ко Дню космонавтики	Студенты ПК-1,ПК -2 курса	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10
До 20.04	Конкурс «Знатоки информатики». В рамках недели естественнонаучных	Студенты ПК- 1,ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР14, ЛР 16, ЛР17

	дисциплин	курса			
18	День воинской славы: День победы русских воинов князя Александра Невского над немецкими рыцарями на Чудском озере (Ледовое побоище, 1242 год); Лекция	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
22	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы» Турнир по шахматам	1-4 курс	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9;
30	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (день пожарной охраны) Встреча с представителями Пожарной части г. Александрова	1 курс	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 9;
Май, месяц					
12	Конкурс «Путешествие по старинным рецептам»	ПК-3	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 4, ЛР 11, ЛР 13-18
До 9	Семинар на тему: День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов	Студенты 1,2 курса	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 1, ЛР 5
5-7	Олимпиада (Школа безопасности)	1-2 курс	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 10; ЛР14; ЛР 19

7	Лекция День воинской славы: День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941 - 1945 годов (1945 год);	1 курс	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОБЖ	ЛР 5; ЛР 19
До 24	Подготовка к областной эстафете		Стадион Рекорд	Руководитель физ.воспитания преподаватель, кл. руководитель гр.МО-1 Волкова Е.В	ЛР9, ЛР20
До 28	Просмотр презентации на тему: Всероссийский урок Арктики	Студенты 1 курса	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 1,ЛР2, ЛР3, ЛР5, ЛР6
Июнь, месяц					
1-14	Сдача экзамена на присвоение разрядов: Повар, кондитер	Студенты гр. ПК-4	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 13-18,ЛР-19, ЛР 22
До 14	Подготовка к ГИА в форме демонстрационного экзамена	Студенты гр.ПК-4	Мастерская колледжа «Поварское дело»	Мастер производственного обучения	ЛР 13-18,ЛР-19, ЛР 22
14-30	Волонтерская помощь на ГИА в форме	Студенты гр.	Мастерская колледжа	Мастер производственного	ЛР 13-18,ЛР-19, ЛР

	Демонстрационного экзамена в гр. ПК-4	ПК-2,ПК-3	«Поварское дело»	обучения	22
До 25	Смотр творческих работ: эссе «Мое представление о будущей профессии»	Студенты гр. ПК-2	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 13-18
До 12	Просмотр презентации на тему: «День России»	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР1, ЛР2,
22	Минута молчания в День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР1, ЛР5, ЛР6
До 26	Международный день борьбы с наркоманией и незаконным оборотом наркотиков. Просмотр презентации «Юридическая ответственность за совершение преступлений и правонарушений в сфере незаконного оборота наркотиков»	Студенты ПК-1	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель информатики	ЛР 3, ЛР9, ЛР20