

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

## **ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

---

19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

(код и наименование специальности)

---

Техник-технолог  
(базовая подготовка)

---

(квалификация)

---

Очная, 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

---

(форма обучения, нормативный срок обучения)

---



*Об утверждении программ воспитания и календарных графиков  
воспитательной работы в 2021-2022 уч. году.*

п. 2. Внести изменения в ранее утвержденные основные образовательные программы (до 2021 года) по профессиям и специальностям.

#### 2.4 . 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 конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, приумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного	ЛР 9

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	
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
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
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 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
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Обладающий критическим мышлением, сознательным и добросовестным отношением к труду, принимающий профессионально-этические нормы и демонстрирующий заинтересованность в профессиональном росте и саморазвитии.	ЛР 18
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
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

### **6.5. 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.

### **6.6. 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.

Приложение 3. Рабочая программа воспитания.

Приложение 4. Календарный план воспитательной работы.

### **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;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика (по профилю специальности)

ПДП – производственная практика (преддипломная)

ГИА – государственная итоговая аттестация

ГЭК – государственная экзаменационная комиссия

ВКР – выпускная квалификационная работа

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Общая характеристика основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Объем и нормативный срок освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

2.2. Область и объекты профессиональной деятельности специалиста общественного питания.

2.3. Общие и профессиональные компетенции специалиста общественного питания

## 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

## 4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Образовательные технологии, обеспечивающие реализацию основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

4.2. Кадровое обеспечение основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

4.4. Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.

## 5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

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

5.2. Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## 6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ ВСЕСТОРОННЕГО РАЗВИТИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ ЛИЧНОСТИ.

6.1. Характеристики среды, важные для воспитания личности и позволяющие формировать компетенции.

6.2. Задачи воспитательной деятельности, решаемые при реализации ППСЗ.

6.3. Основные студенческие сообщества/объединения в колледже

6.4. Организация учета и поощрения социальной активности

## 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ОВЗ)

## 8. ПРИЛОЖЕНИЕ

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Общая характеристика основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки).

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, программу ГИА и другие методические документы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО по специальности.

Цель реализации образовательной программы: подготовка конкурентно-способных 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 специалиста, формирования общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, устойчивыми профессиональными компетенциями, культурой.

Принципы реализации образовательной программы:

- приоритет практикоориентированных знаний;
- учет потребностей регионального рынка труда в сфере общественного питания;
- 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.

### **1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

Нормативно-правовую основу образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж» (далее – ППССЗ, Программа) 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»;
- 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 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Устав ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж»;
- локальные акты ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж».

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж» разработана с учетом:

- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696) и Разъяснений ФГАУ ФИРО по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (информационный ресурс [www.firo.ru](http://www.firo.ru));

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **2.1. Объем и нормативный срок освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Объем и структура основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки на базе основного общего образования.

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий
Общеобразовательный цикл дисциплин Промежуточная аттестация	2106 72/2	1404
Профессиональный цикл:		
1. Обязательная часть учебных циклов ППССЗ, в том числе:	3078	2052
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	420
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208
Общепрофессиональные дисциплины	624	416
Профессиональные модули	1512	1008
2. Вариативная часть учебных циклов ППССЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1296	864
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	2916
Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности)	1008/28	
Производственная практика (преддипломная)	144/4	
Промежуточная аттестация	180/5	
Государственная итоговая аттестация: – подготовка выпускной квалификационной работы – защита выпускной квалификационной работы	144/4 72/2	

Объем вариативной части ОПОП – 864 часов. Часы вариативной части использованы на расширение и углубление знаний, умений и формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для выполнения требований ФГОС к уровню сформированности общих компетенций, на расширение и углубление знаний, умений по дисциплинам, использовано следующее количество часов:

- цикл ОГСЭ увеличен на 102 часов – дополнительно введены дисциплины ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи- 46 часов; ОГСЭ.06. Психология делового общения- 36 часов; добавлено на изучение дисциплин: ОГСЭ.02 История – 8 часов, ОГСЭ.03 Иностранный язык – 6 часов, ОГСЭ.04 Физическая культура – 6 часов.

- цикл ЕН увеличен на 12 часов – добавлено на изучение дисциплины ЕН.03 Химия - 12 часов;

- цикл ОП увеличен на 426 часов – из них 8 часов добавлено на изучение ОП 01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве; 4 часа - на изучение дисциплины Физиология питания; 10 часов на изучение ОП 03 Организация хранения и контроль запасов пищевого сырья; 2 часа добавлено на изучение дисциплины ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности; 4 часа – на дисциплину Метрология и стандартизация; 28 часов на изучение дисциплины ОП 07 Основы экономики, маркетинга и менеджмента; 6 часов на изучение дисциплины ОП 08 Охрана труда.

Дополнительно введены дисциплины ОП.10 Бухучет в общественном питании – 72 часа; ОП.11. Офисная техника – 32 часа; ОП.12 Прикладные программы в профессиональной деятельности - 64 часа; ОП.13. Основы предпринимательской деятельности- 48 часов; ОП.14 Маркетинг- 48 часов; ОП 15 Бизнес-планирование – 64 часа; ОП.16 Основы права- 36 часов.

Для выполнения требований работодателей региона к уровню сформированности профессиональных компетенций выпускников, а также расширения и углубления базовых знаний и умений по профессиональным модулям, время для освоения профессиональных модулей увеличено на:

- цикл ПМ увеличен на 324 часа – из них ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции увеличен на 50 часов; ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - на 64 часа; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения- на 50 часов и ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар» - на 160 часов.

## **2.2. Область и объекты профессиональной деятельности специалиста общественного питания.**

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### **2.3. Общие и профессиональные компетенции специалиста .**

В результате освоения ППССЗ выпускник должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВДП 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВДП 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВДП 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВДП 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВДП 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВДП 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВДП 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена выпускнику присваивается квалификация – техник-технолог.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ 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.

В процессе реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся.

Видами заданий внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- *для овладения знаниями:* чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана-конспекта по темам дисциплин и модулей; работа со словарями и справочниками; ознакомление с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и интернета и др.;
- *для закрепления и систематизации знаний:* работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей): составление плана-конспекта и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая

обработка текста (реферирование, составление таблиц и др.); подготовка сообщений к выступлению на защите курсовых работ и отчетов по производственной практике; подготовка рефератов, докладов; составление тематических кроссвордов; тестирование и др.; – для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; выполнение расчетно-графических работ; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); упражнения спортивно-оздоровительного характера.

#### **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

##### **4.1. Образовательные технологии, обеспечивающие реализацию основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (в том числе компьютерные симуляции видов профессиональной деятельности, разбор профессиональных проблемных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Для обеспечения эффективной внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, используются дистанционные информационно-коммуникационные технологии.

##### **4.2. Кадровое обеспечение основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы (для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла). Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

##### **4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

В ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж» обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим электронным комплексом по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся, а также не

менее чем 3 наименования отечественных журналов. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, в том числе электронной базе учебников.

По всем дисциплинам профессиональной образовательной программы созданы учебно-методические комплексы. Большое внимание уделяется разработке и изданию собственных учебно-методических материалов: учебные пособия по курсовым работам, методические указания по выполнению практических работ и практик, методические указания для выполнения самостоятельных работ студентов и др. Все реализуемые дисциплины профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечены учебными программами, которые регулярно обновляются и согласовываются на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе.

Информационная среда организована на базе сетевого программного обеспечения операционных систем Windows 2007, Windows XP, различных программ сервисного характера. В учебном процессе широко используются следующие программные продукты: пакет Microsoft Office (MS Word, ME Excel, MS Access)

#### **4.4. Материально-техническое обеспечение реализации основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена.**

ГБПОУ ВО «Александровский промышленно-гуманитарный колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. В учебных корпусах оборудованы кабинеты и лаборатории в соответствии с учебным планом по специальности. Лаборатории оснащены необходимым оборудованием, инструментами, макетами и плакатами, раздаточным дидактическим материалом.

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, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

химии;  
метрологии и стандартизации;  
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.  
Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

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

**Залы:**

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

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.**

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 ППССЗ (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).

### **5.2. Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

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

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы);

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.

## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ ВСЕСТОРОННЕГО РАЗВИТИЯ И СОЦИАЛИЗАЦИИ ЛИЧНОСТИ**

### **6.1. Характеристики среды, важные для воспитания личности и позволяющие формировать общие компетенции:**

Это среда, построенная на ценностях, устоях российского общества, нравственных ориентирах, принятых в колледже.

Это правовая среда, где в полной мере действуют основной закон нашей страны Конституция РФ, законы, регламентирующие образовательную деятельность и работу с молодежью, Устав колледжа и правила внутреннего распорядка.

Это гуманитарная среда, поддерживаемая современными информационно-коммуникационными технологиями.

Это среда высокой коммуникативной культуры, толерантного диалогового взаимодействия студентов и преподавателей, студентов друг с другом, студентов и сотрудников колледжа.

Это среда, открытая к сотрудничеству с работодателями, с различными социальными партнерами.

Это среда, ориентированная на психологическую комфортность, здоровый образ жизни, богатая событиями, традициями, формирующая опыт создания социокультурной среды образовательного учреждения, ориентированного на реализацию ФГОС.

### **6.2. Задачи воспитательной деятельности, решаемые при реализации ППССЗ:**

- приобщение к ценностям: нравственным, духовным, интеллектуальным,
- коммуникативным, социальным, экологическим, эстетическим, этическим.
- воспитание личностных качеств: самодисциплина, ответственность, толерантность, доброта, самостоятельность, коммуникабельность, стремление к самореализации;
- сознательное социально обусловленное отношение к здоровью как условию успешности;
- желание быть сильной, успешной личностью, креативность, владение эмоциональной компетентностью;
- воспитание профессиональных качеств: познавательная и социальная активность, способность профессионально и грамотно объяснять собственные достижения; умение видеть затруднения в своей деятельности и намечать пути их устранения; повышение уровня профессиональной базы знаний, совершенствование на ее основе практической деятельности,
- повышение уровня включенности в инновационные решения; умение профессионально грамотно анализировать чужой и собственный опыт.

### **6.3. Основные студенческие сообщества/объединения в колледже.**

Возможные студенческие сообщества/объединения: студенческий совет колледжа, стипендиальная комиссия колледжа (с участием студентов), студенческие творческие кружки, студенческий спортивный клуб и спортивные секции, военно-патриотический клуб, студенческие волонтерские объединения.

### **6.4. Организация учета и поощрения социальной активности студентов.**

Формы морального поощрения: грамота, благодарственное письмо студенту, благодарственные письма родителям, рекомендация, диплом.

Формы материального поощрения: академическая стипендия, социальная стипендия, материальная помощь, оплата расходов по участию в олимпиадах, студенческих форумах (оргвзнос, проезд, проживание), перевод на места, финансируемые из бюджета (при наличии бюджетных мест по соответствующей специальности, курсу).

## **7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА 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.

*Перечень рабочих программ и фондов оценочных средств , обеспечивающих реализацию профессиональной части образовательной программы.*

**ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.**

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ.06 Психология делового общения

**ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл.**

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

**П.00 Профессиональный цикл.**

- ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины
- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05 Метрология и стандартизация
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Основы экономики, маркетинга и менеджмента
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10 Бухгалтерский учет в общественном питании
- ОП.11 Офисная техника
- ОП.12 Прикладные программы в профессиональной деятельности
- ОП.13 Основы предпринимательской деятельности
- ОП.14 Маркетинг
- ОП.15 Бизнес-планирование
- ОП.16 Основы права

**ПМ.00 Профессиональные модули**

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- УП.01 Учебная практика
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- УП.02 Учебная практика
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- УП.03 Учебная практика
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий
- УП.04 Учебная практика
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ПП.05 Производственная практика
- ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
- ПП 06 Производственная практика
- ПМ 07 Выполнение работ по профессии «Повар»
- ПП 07 Производственная практика
- ПДП Преддипломная практика
- ГИА Государственная итоговая аттестация

Приложение 3,4

к ПООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

СОГЛАСОВАНО  
на заседании педсовета  
Протокол № 5  
от «31» августа 2021 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО АППК

Д.Е. Жуков  
2021г.



СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
Студенческого совета

 Буторина А.А.  
от «31» августа 2021 года

СОГЛАСОВАНО  
Председатель  
родительского комитета

 Титова В.Ю.  
от «31» августа 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: 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 специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ,утвержденного приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 ; 6. Профессиональный стандарт«Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н
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 ППССЗ, 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».

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

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	
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	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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)	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Способный, при взаимодействии с другими людьми, достигать поставленные цели, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере общественного питания	<b>ЛР13</b>
Способный ставить перед собой цели для решения профессиональных задач, умеющий добиваться результатов, в том числе с использованием информационных технологий	<b>ЛР14</b>
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	<b>ЛР15</b>
Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем	<b>ЛР 16</b>
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	<b>ЛР 17</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Обладающий критическим мышлением, сознательным и добросовестным отношением к труду, принимающий профессионально-этические нормы и демонстрирующий заинтересованность в профессиональном росте и саморазвитии.	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Проявляющий ответственное и добросовестное отношение к учебной деятельности	<b>ЛР 19</b>
Обладающий культурными нормами и навыками в сфере здоровьесбережения и физического развития	<b>ЛР 20</b>

Обладающий навыками духовно-нравственной культуры, имеющий ценностные ориентации и мотивацию на непрерывный личностный и профессиональный рост	<b>ЛР 21</b>
Обладающий навыками работы в команде, готовность к самоуправленческой деятельности	<b>ЛР 22</b>

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

<b>Индекс</b>	<b>Наименование учебной дисциплины, профессионального модуля</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
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	Информатика	ЛР 2ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.10	Физика	ЛР1ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.11	Химия	ЛР1ЛР 3 ЛР 7 ЛР 19 ЛР 22
ОУД.12	Обществознание( включая экономику и право)	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОУД. 13	Биология	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 16 Лр 19 ЛР 22
ОГСЭ.02	История	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22

ОГСЭ.05	Психология делового общения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ЕН.01	Математика	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ЕН.02	Химия	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22
ОП.01	Микробиология, санитария ,гигиена в пищевом производстве	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.02	Физиология питания	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП04	Информационные технологии 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.05	Метрология и стандартизация	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.06	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.07	Основы экономики, маркетинга и менеджмента	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.08	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.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.В10	Бухгалтерский учет	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОПВ.11	Офисная техника	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.В.12	Прикладные программы 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.В.13	Основы предпринимательской деятельности	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.В.14	Маркетинг	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.В.15	бизнес-планирование	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ОП.В.16	Основы права	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
ПДП	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.

№ п/п	Показатели эффективности реализации программы	Единица измерения	Значение показателя учебной группы			
			на 1 курсе	на 2 курсе	на 3 курсе	на 4 курсе
1.	<b>Раздел 1. Показатели качества созданных условий для воспитания обучающихся в группе.</b>					
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.	<b>Раздел 2. Показатели эффективности проведенных воспитательных мероприятий для профессионально-личностного развития обучающихся</b>					
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 по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих от общей численности обучающихся в учебной группе	%				
2.11	Доля обучающихся, получивших повышенный разряд при сдаче квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 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 общественных мероприятиях (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 курирующим деятельность по воспитательной работе

Зам директора по УМР, реализующим методическое сопровождение воспитательной работы  
Исполнителями:

1. Социальный педагог
2. Педагог – психолог
3. Заведующий общежития
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**

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 [эдо.образование33.рф](http://эдо.образование33.рф), индивидуальные сайты классных руководителей и специалистов воспитательной службы, в том числе в социальной сети ВКонтакте ;

## **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
по специальности 19.02.10 технология производства общественного питания**

**на период 2021-2022 учебный год**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (группы)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>Сентябрь, месяц</b>					
01.	<b>1 сентября – День знаний. 2021 – год науки и технологий. Классный час.</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10
<b>02.</b>	Классный час « <b>День окончания Второй мировой войны</b> ». День здоровья.	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Кабинеты, используемые для учебной деятельности. Стадион «Рекорд»	Зам по УВР, классные руководители, Руководитель физвоспитания	ЛР 2
03.	<b>3 сентября – день солидарности борьбы с терроризмом. Беседа.</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 3, ЛР 8, ЛР 10
11.	11 сентября – всемирный день трезвости. Беседа.	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР9
25- 29.	Неделя безопасности дорожного движения. Дискуссия.	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР7
16.	День посвящение в профессию	Студенты ТП21	Кулинарный цех	Преподаватели профессиональных модулей.	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>сентябрь</b>	Внеклассное мероприятие посвященное Международному Дню Мира. На тему: « Много в русском языке слов: и коротенькие, и очень длинные. Но, наверное, не найти ни одного, похожего на слово «МИР».	. Студенты ТП21	Кабинеты, используемые для учебной деятельности.	Классные руководители, преподаватели.	ЛР 7
25	Семинар на тему: « Современные требования стандартов WS.»	Студенты ТП-21	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР

					13,14,15,16,17
14.	Семинар на тему: «Требования профессионального стандарта к современному специалисту»	Студенты ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
22.	Участие в региональном этапе чемпионата WS( Обилимпикс)	Студент ТП -41	Региональная площадка «Повар»	Мастер производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
27	Семинар на тему: «Преддипломная практика и трудоустройство выпускников»	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>Октябрь, месяц</b>					
<b>с 01 по 10.</b>	<b>Акция «Международный день пожилых людей».</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41		Классные руководители, преподаватели, социальный педагог.	ЛР2 ЛР 6 ЛР8 ЛР11 ЛР12
<b>с 01.10 по 05</b>	Творческий конкурс «Золотая осень» по оформлению актового зала к празднику <b>Дню учителя</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Актовый зал	Классные руководители, преподаватели.	ЛР2 ЛР6 ЛР8 ЛР11 ЛР12
<b>27.09 по 02.</b>	Праздничные мероприятия, посвящённые <b>Профтехобразованию</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебные аудитории Актовый зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	ЛР1 ЛР2, ЛР4, ЛР15 ЛР18
До 04.	<b>Международный день учителя.</b> История возникновения праздника. Приобщение студентов кобщим нравственным ценностям общества. Лекция	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР4; ЛР5
<b>05.</b>	<b>Праздничный концерт, посвященный Дню учителя</b>	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Актовый зал	Классные руководители, преподаватели.	ЛР2, ЛР6,
6-26	Социально-психологическое тестирование	Студенты	Учебная аудитория	Заместительдиректора	ЛР 1,ЛР 2

		ТП-21;ТП31; ТП41	колледжа	поУВР,классные руководители,педагог- психолог, социальный педагог, педагог- организатор	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 5 ЛР7 ЛР 10
<b>16.</b>	Конкурс рецептов здорового питания. Посвященному Всемирному дню здоровогопитания.	Студенты ТП-21;ТП31; ТП41	Страница в ВК	Классные руководители, преподаватели.	ЛР 7
До 20.	День повара. Встреча с поваром высокой квалификации	Студенты ТП-21;ТП31	Кулинарный цех	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР1 ЛР3 ЛР4 ЛР5 ЛР6 ЛР7 ЛР11 ЛР13 ЛР15 ЛР19
<b>22.</b>	Районная патриотическое мероприятие «День призывника»	Студенты ТП-41;ТП31	Актовый з-ал	Директор колледжа, зам.директора по УВР, педагог-организатор, студсовет.	ЛР5
До 24.10 21	Участие в подготовке Выставки технического творчества	Студенты и преподаватели специальности	колледж	Преподаватель производственного обучения	ЛР2 ЛР10 ЛР13 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19
До 29.	Экскурсия на профильное предприятие города. Встреча с представителями работодателей и знакомство с будущей профессиональной деятельностью.	Студент ТП-21	На территории города	Преподаватели профессиональных модулей	ЛР2 ЛР10 ЛР13 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19
До 29.	Встреча с представителями профильных организаций. Тема дискуссии «Требования современного рынка труда»	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 24.	Отборочный конкурс для участия в региональном чемпионате WS в 2022 г.	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Кулинарный цех	Преподаватель производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>29.</b>	<b>День памяти жертв политических репрессий.</b> - Тематическая выставка литературы «Жертвам ГУЛАГа»	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебный корпус читальный зал библиотек, по ауд.	Библиотекарь, классные руководители, преподаватели истории.	ЛР5 ЛР 6 ЛР7 ЛР8

	посвящается» - Час истории «Наказание без преступления» - Тематические уроки истории «Жертвы политических репрессий»				
<b>Ноябрь, месяц</b>					
До 04.	День народного единства. Дискуссия. Просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР: 1,2,5,6
<b>08.</b>	<b>День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебный корпус по ауд.	Зам.директора по УВР, классные руководители, педагог-организатор	ЛР 5
<b>11.</b>	<b>200-летие со дня рождения Ф.М. Достоевского</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебный корпус	Преподаватели русского языка и литературы.	ЛР 1, 4, 5, 7, 8, 11, 12
До 16.	Классный час. Международный день толерантности. Дискуссия. Просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР3
<b>20.</b>	<b>Круглый стол День начала Нюрнбергского процесса</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебный корпус	Преподаватели истории	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
До 26.	День матери в России. Лекция и просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 12
До 30.	Посещение выставки « ПИР»	Студенты ТП - 21,31	г. Москва	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР3 ЛР5 ЛР6 ЛР10 ЛР11 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР18 ЛР17 ЛР29 ЛР21ЛР22
До 26.	Семинар « Современные требования к работнику общественного питания в рамках организации производственной практики»	Студенты ТП-41	Предприятия города и района	Преподаватель ПП05	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>Декабрь, месяц</b>					
До 01.	<b>Всемирный день борьбы со СПИДом.</b>	Студенты	Учебная	Классные руководители,	ЛР2 ЛР7 ЛР 9 ЛР10

	<b>Лекция и просмотр тематического видеоролика.</b>	ТП-21,ТП-31 ТП-41	аудитория колледжа	преподаватели	
<b>05.</b>	<b>День добровольца(волонтёра).</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебный корпус	Классные руководители, социальный педагог, преподаватели., волонтёры.	ЛР1 ЛР2 ЛР 5 ЛР 8 ЛР12 ЛР20ЛР 3
До 09.	<b>День Героев Отечества. Беседа и просмотр тематического видеоролика</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР1 ЛР2
<b>10.</b>	<b>200-летие со дня рождения Н.А.Некрасова</b>	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебный корпус	Преподаватели русского языка и литературы.	Лр1 ЛР 2 ЛР6 ЛР8 ЛР20
До 12	<b>День Конституции Российской Федерации.</b> Лекция и просмотр тематического видеоролика с группой ТЭ-41. Беседа в начале урока с группам по расписанию.	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР1; ЛР2
До 17.	Семинар « Мои достижения -залог успешной карьеры» ( подготовка к промежуточной аттестации)	Студенты ТП-21, ТП-31,ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 20.	Участие в проведении «Дня открытых дверей»	Студенты ТП-21, ТП-31,ТП-41	учебный кулинарный цех	Преподаватель производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 24.	Освоение навыков профессиональной деятельности по стандартам WS. Подготовка к участию в региональном чемпионате WS	Студенты из ТП- 21,31,41	учебный кулинарный цех	Преподаватели производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 08.	Семинар на тему «Инновационные технологии и оборудование в общественном питании	Студенты ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
17-20.	Защита курсовых проектов в форме студенческой конференции	Студенты ТП-41	Учебная аудитория	Преподаватель МДК 06.01	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19

			колледжа		ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
01.	Семинар «Формы проведения ГИА»	ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
13-14.	Защита отчетов по производственной практике в форме студенческой конференции	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ПП 05	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>Январь, месяц</b>					
<b>04.</b>	Всемирный день азбуки Браля	Студенты из ТП-21,31,41	официальная страница в ВК		ЛР 2
<b>10.</b>	Беседа направленная на разъяснение несовершеннолетним учащимся про участие в несанкционированных мероприятиях, массовых беспорядках, которые представляют реальную угрозу их жизни и здоровью, имеют высокий риск вовлечения в противоправные деяния и травматизма различной степени тяжести.	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус официальная страница в ВК	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 7 ЛР3
<b>11.</b>	Акция посвящённая Международному дню «спасибо» на тему: «Скажи спасибо!»	Студенты из ТП-21,31,41	Официальный сайт, официальная страница в ВК	Классные руководители, преподаватели.	ЛР 7
<b>январь</b>	Мероприятие направленные на популяризацию профессии (конкурсы, праздники)	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус	Классные руководители, преподаватели.	ЛР 8
<b>25.</b>	Участие в мероприятиях	Студенты из ТП-		Классные руководители,	

	(внутриколледжные, районные), посвящённого <b>Дню российского студенчества.</b>	21,31,41		преподаватели.	ЛР1 ЛР2 ЛР4 ЛР 22
До 27	<b>День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (1944 год).</b> и просмотр тематического видеоролика с группой ТЭ-41. Беседа в начале урока с группам по расписанию.	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
До 18.	Конкурс презентаций на тему «Современные технологические приемы приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	Студенты ТП-21	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 30.	Освоение навыков профессиональной деятельности по стандартам WS. Подготовка к участию в региональном чемпионате WS	Студенты ТП-21,ТП-31, ТП-41	Кулинарный класс	преподаватель производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>Февраль, месяц</b>					
<b>02.</b>	Урок мужества. День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Студенты из ТП-21,31	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию.	Преподаватели истории, обществознания.	ЛР 2
<b>08..</b>	<b>День российской науки.</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию.	Преподаватели.	ЛР 1, 4, 5, 7, 8, 11, 14
До 08.	День российской науки. Лекция и просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
До 15.	<b>День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.</b>	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 2

	Лекция и просмотр тематического видеоролика	ТП-41	колледжа		
21.	<b>Международный день родного языка.</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию.	Преподаватели русского языка и литературы.	ЛР 1, 4, 5, 7, 8, 11, 14
До 23.	<b>День защитника Отечества.</b> Классный час	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 2
До 26.	Конкурс на лучшее резюме для трудоустройства выпускника колледжа	Студенты ТП41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 27.	Участие в региональном чемпионате WS	Студенты из ТП-21, ТП-31, ТП-41	Региональная площадка «Повар»	Мастер производственного обучения	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>Март, месяц</b>					
01..	Всемирный день иммунитета.	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию.	Классные руководители, преподаватели.	ЛР 7, ЛР9
01.	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны). Встречи с ведущими специалистами отрасли, выдающимися спортсменами; специалистами и руководством	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию.	Преподаватели ОБЖ	ЛР9
До 08.	<b>Международный женский день. Классный час</b>	Студенты ТП-21,ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР8

До 18.	<b>День воссоединения Крыма с Россией. Дискуссия и просмотр тематического видеоролика</b>	Студенты ТП-21, ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 22
До 27.	Всероссийская неделя музыки. Дискуссия и просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21, ТП-31 ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 11
До 23.	Участие в общеколледжном этапе олимпиады по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Студенты ТП-21; ТП-31 ТП-41	колледж	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 17.	Защита курсовых работ в форме студенческой конференции	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ОП 15	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 17.	Защита отчетов по производственной практике в форме студенческой конференции	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ПП 06	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>31.</b>	<b>140 лет со дня рождения К.И. Чуковского</b>	Студенты из ТП-21	Учебный корпус кабинеты, библиотека	Классные руководители, библиотекарь	ЛР 2 ЛР 7
<b>Апрель, месяц</b>					
До 12.	<b>День космонавтики. Гагаринский урок «Космос - это мы». Дискуссия и просмотр тематического видеоролика с группой</b>	Студенты ТП-21, ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
До 19.	Защита курсовых работ в форме студенческой конференции	Студенты ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель МДК 04.01	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>19.</b>	<b>Участие в Всероссийской акции «День единых действий», в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны.</b>	Студенты из ТП-31, 41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Классные руководители.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5

По плану ДО	Участие в региональном этапе олимпиады по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Студенты ТП-31 ТП-41	г. Владимир	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
До 12.	Защита отчетов по производственной практике в форме студенческой конференции	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ПП 07	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
14.	Сдача квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар пятого разряда)	Студенты ТП-41	Региональная площадка «Повар»	Экзаменационная комиссия	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>22.</b>	<b>Всемирный день Земли</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Классные руководители.	ЛР 5 ЛР6
<b>Май, месяц</b>					
<b>01.</b>	<b>Праздник весны и труда</b>	Студенты из ТП-21,31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 5 ЛР3
<b>05.</b>	Международный день борьбы за права инвалидов.	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР6 ЛР7
<b>08.</b>	<b>Праздничный концерт посвященный Дню Победы советского народа а Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Возложение цветов к памятникам</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Актальный зал Площадь Победы	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 1, ЛР2 ЛР 5, ЛР6ЛР 8, ЛР12ЛР ЛР19 ЛР20

	Победы в память героев освободивших город Александров от немецко-фашистских захватчиков.				
До 09.	<b>День Победы советского народа</b> в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Дискуссия и просмотр тематического видеоролика Участие в бессмертном полку.	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 1, ЛР 2
До 15.	<b>Международный день семьи.</b> Дискуссия и просмотр тематического видеоролика	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР12
<b>19.</b>	<b>День общественных организаций России</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Актный зал	Зам. директора по УВР, педагог-организатор	ЛР6
До 24.	<b>День славянской письменности и культуры. Лекция</b>	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 8, ЛР 11
До 31.	Конкурс на лучший отчет по производственной практике	Студенты ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ПП 07	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>30</b>	Торжественное вручение дипломов	ТП-41	Актный зал	Администрация колледжа	ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19 ЛР21
<b>Июнь, месяц</b>					
<b>01.</b>	Классный час посвящённый <b>Международному дню защиты детей.</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Классные руководители	ЛР10 ЛР12
<b>03.</b>	Урок посвящённый Дню эколога (5 июня)	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Преподаватель экологии.	ЛР8 ЛР10

До 06.	<b>День русского языка - Пушкинский день России.</b> Беседа и просмотр тематического видеоролика с группой ТЭ-41. Беседа в начале урока с группам по расписанию.	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР 8, ЛР 11
<b>09.</b>	Участие в районных мероприятиях, посвящённых <b>350 лет со дня рождения Петра 1</b>	Студенты из ТП-21,		Классные руководители, педагог-организатор	ЛР 6
До 12.	<b>День России.</b> Лекция и и просмотр тематического видеоролика с группой ТЭ-41. Беседа в начале урока с группам по расписанию.	Студенты ТП-21,ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Классные руководители, преподаватели	ЛР!;ЛР2
До 22.	Защита отчетов по производственной практике в форме студенческой конференции	Студенты ТП-31	Учебная аудитория колледжа	Преподаватель ПП07	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
<b>22.</b>	Классный час посвящённый <b>Дню памяти и скорби</b> -день начала Великой Отечественной войны.	Студенты из ТП-21	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию,	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 2 ЛР1
<b>27.</b>	Классный час посвящённый <b>Дню молодёжи.</b>	Студенты из ТП-21,31,41	Учебный корпус кабинеты, используемые для учебной деятельности по расписанию	Классные руководители, социальный педагог.	ЛР 19
28.	Сдача квалификационного экзамена по модулю Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ( повар четвертого разряда)	Студенты ТП-31	Региональная площадка «Повар»	Экзаменационная комиссия	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР 13,14,15,16,17
01-28.	Подготовка и защита ВКР	Студенты ТП-41	Учебная аудитория колледжа	Преподаватели профессиональных модулей и дисциплин	ЛР 1 ЛР 7 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 14 ЛР 19 ЛР 22 ЛР

					13,14,15,16,17
<b>30.06</b>	Торжественное вручение дипломов	4 курс	Актный зал	Администрация колледжа	ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР19 ЛР21
<b>Июль</b>					
<b>08.</b>	<b>День семьи, любви и верности .</b> Информационный материал	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР10 ЛР11 ЛР12
<b>28.</b>	День Крещения - виртуальная экскурсия. Информационный материал	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР7 ЛР8 ЛР21
<b>Август</b>					
<b>09</b>	Международный день коренных народов.	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР 7 ЛР8
<b>14.</b>	<b>День физкультурника</b>	Студенты из ТП-31,41		Классные руководители	ЛР9 ЛР15
<b>22.</b>	<b>День Государственного Флага Российской Федерации</b> Информационный материал	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5
<b>23</b>	День воинской славы России (Курская битва, 1943) - виртуальная экскурсия	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР1 ЛР2 ЛР5
<b>27.</b>	<b>День российского кино</b> -презентация. - виртуальная экскурсия.	Студенты из ТП-31,41	официальная страница в ВК	Классные руководители	ЛР11 ЛР 19