

Приложение 3  
к ПООП ППССЗ по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования, науки и молодёжи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждено  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол №1  
от «30» августа 2022 г.

Утверждаю  
Директор ГБ ПОУ РК «ФПТ»  
*М.Ю. Мишакина*  
Н.Ю. Мишакина  
«30» августа 2022 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
**по образовательной программе среднего профессионального образования**  
**программе подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности**  
**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2022 г.

Рабочая программа воспитания разработана на основе: Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями); Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело** (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. N 44828) и Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г.№413(с изменениями и дополнениями).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчики:

Алексеева К.С.- заместитель директора по воспитательной работе  
Сердюкова О.Г. – заместитель директора по учебной работе  
Огаркова Т.В. - старший методист  
Ситник Т.В.- председатель цикловой комиссии технологических дисциплин  
Кузьмич Г.А.- председатель цикловой комиссии естественно- математических дисциплин  
Волочан Е.В.- председатель цикловой комиссии филологических дисциплин  
Яременко А.Г.- руководитель физвоспитания

Программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_ Т.В. Ситник

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР  
ГБ ПОУ РК «ФПТ»  
\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова  
«30» августа 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель родительского комитета  
\_\_\_\_\_ О.В. Бектураева  
«30» августа 2022 г.

Зам. директора по ВР  
ГБ ПОУ РК «ФПТ»  
\_\_\_\_\_ К.С. Алексеева  
«30» августа 2022 г.

Председатель студенческого самоуправления  
\_\_\_\_\_ Е.А. Кимпинская  
«30» августа 2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Примерная рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г. N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. N 44828);</p> <p>Профессиональный стандарт «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 557);</p> <p>Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 549).</p>
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, заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, заместитель директора по общим вопросам, председатели цикловых комиссий, классные руководители, преподаватели, старший методист, заведующие отделениями, педагог-психолог, педагоги-организаторы, социальный педагог, специалист по содействию

	<p>трудоустройства студентов, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций работодателей</p>
<p>Модули, реализуемые в рамках программы воспитания техникума</p>	<p>1. «Профессионально-ориентирующий» (развитие карьеры)  Модуль призван сформировать у студентов ответственное отношения к выбранной профессии, научить выбирать траекторию развития профессиональной карьеры, воспитать у будущих выпускников правильные ценностные ориентации и профессионально-важные качества.</p> <p>2. «Бизнес-ориентирующий» (молодёжное предпринимательство)  Модуль призван стимулировать активность молодых людей в сфере предпринимательства, направлен на вовлечение молодежи в предпринимательскую деятельность, создание и реализацию бизнес-проектов. Предполагается, что в процессе реализации модуля студенты сформируют креативное мышление, научатся генерировать бизнес-идеи, освоят навыки бизнес-проектирования.</p> <p>3. «Студенческое самоуправление»  Студенческое самоуправление – необходимый компонент современного воспитания, способствует личностному росту студентов, развитию их ответственности и самостоятельности.</p> <p>4. «Гражданско-патриотический»  Модуль основывается на развитие патриотических духовно - идеологических ценностей, обеспечивает готовность обучающихся к патриотическим социальным действиям в интересах общества.</p> <p>5. «Культурно-творческий»  Модуль направлен на создание условий для развития общей культуры обучающихся, раскрытие их творческой индивидуальности, формирование положительной Я – концепции; принятие себя как ценности, укрепление веры в себя и свои силы, ощущение своей уникальности и неповторимости, появление представлений о пределе и глубине своего «Я», о своем жизненном пути и роли своего «Я» на этом пути.</p> <p>6. «Спортивный и здоровьесберегающий»  Модуль предполагает создание целостного здоровьесберегающего пространства, реализуемого в условиях взаимосвязи и взаимодействии всех блоков: управленческого, педагогического, психологического и социального.</p> <p>7. «Экологический»  Модуль предполагает формирование у студентов основ и навыков экологической образованности – экологического мышления и опыта экологически ориентированных рефлексивно-оценочных и проектных действий, деятельностных средств вхождения в мир экологической культуры и общественных ценностей, самоопределения в них, оценки своих возможностей по участию в решении экологических проблем, исполнения своих правовых и нравственных обязанностей в области охраны окружающей среды, здоровья человека, нерасточительного потребления природных ресурсов.</p>

Данная 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>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.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>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.</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center"><b>ЛР 4</b></p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center"><b>ЛР 5</b></p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center"><b>ЛР 6</b></p>

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
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение	ЛР 16
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и	ЛР 17

государством	
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	<b>ЛР 18</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	<b>ЛР 19</b>
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	<b>ЛР 20</b>
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	<b>ЛР 22</b>
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	<b>ЛР 23</b>
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля	<b>ЛР 24</b>

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

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОУП.01 Русский язык	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОУП.02 Литература	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОУП.03 Иностранный язык	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОУП.04 История	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 16
ОУП.05 Физическая культура	3, 6, 9, 10, 12, 20
ОУП.06 Основы безопасности жизнедеятельности	1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 21, 24
ОУП.07 Естествознание	2, 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18
ОУП.08 Астрономия	2, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 19
ОУП.09 Родная литература	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОУП.10 Математика	1, 2, 4, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 15
ОУП.11 Экономика	1, 2, 3, 4, 9, 13, 14, 18, 19, 22, 23
ОУП.12 География / Основы проектной деятельности	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12



ОГСЭ.01 Основы философии	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
ОГСЭ.02 История	1, 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 16
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОГСЭ.04 Физическая культура / Физическая культура (адаптационная)	3, 6, 9, 10, 12, 20
ОГСЭ.05 Психология общения	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, 14, 17
ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи	1, 3, 5, 7, 8, 11, 13, 21, 22
ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	1, 2, 6, 7, 9, 12, 13, 14, 16, 18, 21, 23
ЕН.01 Химия	1, 2, 9, 10, 13, 16, 19, 20, 21
ЕН.02 Экологические основы природопользования	2, 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	1, 2, 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 19, 21
ОП.04 Организация обслуживания	1, 2, 4, 7, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 19, 21
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1, 2, 3, 4, 9, 13, 14, 18, 19, 22, 23
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, 14, 17, 24
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1, 2, 4, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 23
ОП.08 Охрана труда	1, 2, 3, 4, 9, 10, 13, 15, 16, 17, 19, 24
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	1, 3, 4, 5, 9, 10, 12, 21, 24
ОП.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Трудоустройство и карьера	1, 2, 3, 4, 6, 9, 13, 14, 15, 17, 18, 20, 23
ОП.12 Технология диетического и детского питания	2, 3, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 22, 23
ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11, 13, 14, 16, 18, 21, 23
ОП.14 Кухни народов мира	1, 2, 3, 5, 7, 9, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 21
ОП.15 Метрология и стандартизация	2, 6, 9, 10, 12, 13, 16, 18, 21, 23
ПМ.01 в приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 23
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	2, 3, 4, 9, 10, 13, 14, 15,

кулинарных полуфабрикатов	17, 18, 19,22
УП.01.01 Учебная практика	1, 2, 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 1, 18, 19, 22,23
ПП.01.01 Производственная практика	1, 2, 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1, 2, 4, 9, 11, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 23
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24
УП.02.01 Учебная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
ПП.02.01 Производственная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1, 2, 3, 9, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 23
УП.03.01 Учебная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
ПП.03.01 Производственная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1, 2, 3, 9, 11, 14, 15, 17, 18, 19, 21, 22, 23
УП.04.01 Учебная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
ПП.04.01 Производственная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления,	1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15,

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1, 2, 4, 9, 11, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 21, 23
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24
УП.05.01 Учебная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
ПП.05.01 Производственная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 23
ПП.06.01 Производственная практика	1, 2, 4, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1, 2, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
МДК.07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	1, 4, 9, 10, 11, 13, 14, 16, 18, 20, 22, 24
УП.07.01 Учебная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 17, 18, 21, 23
ПП.07.01 Производственная практика	1, 2, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

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

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

### Комплекс примерных 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.

Внутритехникумовский контроль осуществляется в форме:

- плановых проверок – в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и доводится до членов педагогического коллектива ежегодно;
- оперативных проверок – в целях установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях обучающихся и их родителей, организаций и урегулирования конфликтных ситуаций в отношениях между участниками образовательного процесса;
- мониторинга – сбора, системного учёта, обработки и анализа информации по организации и результатам учебно-воспитательного процесса для эффективного решения задач управления качеством образования;
- административной работы – директором техникума с целью проверки успешности воспитания в виде отчётности и статистического анализа заместителя директора по ВР.

Для подведения итогов контроля используются формы:

- заседания педагогического совета;

- административное совещание (при директоре, заместителе директора);
- заседания методического объединения классных руководителей;
- приказ по техникуму;
- аналитическая (служебная) записка, отчетность (текущая, годовая)

### **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**

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 необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

#### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, заместителя директора по воспитательной работе, педагогов-организаторов, социального педагога, педагога-психолога, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют педагогическое и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеют опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

#### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической

работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ППСЗ перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

### **Оснащение лабораторий и мастерских**

#### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой  
емкостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью

Пипетка с делениями разной емкостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стеклянные предметные

Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая  
Груша резиновая для микробюреток и пипеток  
Держатель для пробирок  
Ерши для мойки колб и пробирок  
Капсуляторка  
Карандаши по стеклу  
Кристаллизатор  
Ножницы  
Палочки графитовые  
Трубки резиновые соединительные.  
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  
(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок  
Щипцы тигельные  
Фильтры беззольные  
Трубки стеклянные  
Трубки хлоркальциевые  
Стекла часовые  
Эксикатор  
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **Лаборатория Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)



Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Для проведения воспитательной и внеучебной работы техникум располагает следующими возможностями и ресурсами:

- актовый зал для проведения культмассовых мероприятий;
- оборудование для организации и проведения культмассовых мероприятий;
- спортивный зал, оснащенный тренажерами, для занятий физической культурой и спортом.

Техникум самостоятельно определяет место проведения мероприятий воспитательной работы, отраженных в календарном плане.

### **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;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности техникума представлена на сайте feopoliteh. ru