

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Псковской области «Великолукский механико-технологический  
колледж»

Согласовано:

Утверждаю:

Должность представителя  
работодателя



Е.В.Казакова

«10» апреля 2020 г.

Директор ГБПОУ ПО «ВМТК»



С.Д.Буланьков

«10» апреля 2020г.

*Апрель №37 от 01.07.2020*

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Квалификация: техник-технолог

форма обучения – очная

нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования -3года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года10 месяцев

2020год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ


ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ(ПРОФЕССИЯ) 19.02.10** Технология продукции общественного питания  
**КВАЛИФИКАЦИЯ** техник-технолог

**1. Общие сведения об организации-работодателе**

№п/п	Название организации-работодателя	Ф.И.О. руководителя	Контактные данные организации (адрес, телефон)
1.	ВЕЛИКОЛУКСКОЕ РАЙОННОЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО	Федоров Алексей Владимирович	182100, г. Великие Луки, ул. Л.Толстого, д.29 т./факс 5-25-74, код 8-811-53

**2. Перечень компонентов образовательной программы, согласуемых с работодателем**

№п/п	Компоненты ОПОП	Соответствие ОПОП*	Подпись, печать
1	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	соответствует	
2	Планируемые результаты ОПОП	соответствует	
3	Календарные учебные графики	соответствует	
4	Учебные планы	соответствует	
5	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	соответствует	
6	Программы практик	соответствует	
7	Программа государственной итоговой аттестации	соответствует	
8	Оценочные средства	соответствует	


\*-соответствует/не соответствует

Представленная для согласования основная профессиональная образовательная программа  
**СООТВЕТСТВУЕТ:**

- требованиям ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- запросам работодателей;
- особенностям развития Псковской области;
- потребностям экономики Псковской области.



СОГЛАСОВАНО:  
 (Ф.И.О. работодателя)



31.08.2020г.

Основная профессиональная образовательная программа (далее программа) образовательного учреждения ГБПОУ ПО «ВМТК» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж»

Разработчики:

Смородова Л.В., заместитель директора по УМПР

Смородова А.В., методист

Программа рассмотрена на заседании методического совета протокол № 1 от «30» августа 2020 г.

ОПОП рекомендована к утверждению заседанием педагогического совета, Протокол № 1 от «31» августа 2020.

## Содержание

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.2. Срок получения СПО по ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

3.4. Программы учебной и производственной практик

### **4. Требования к условиям реализации ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов

4.2. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.3. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

4.3.1. Кадровое обеспечение

4.3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.3.3. Материально-техническое обеспечение

### **5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

### **6. Оценка результатов освоения ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

7. Рабочая программа воспитания и социализации обучающихся

8. Календарный план воспитательной работы колледжа

*Приложение 1: Учебный план*

*Приложение 2: Календарный учебный график*

*Приложение 3: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик*

*Приложение 4: Комплекты контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин*

*Приложение 5: Комплекты контрольно – оценочных средств в профессиональных модулей*

## 1. Общие положения

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж» (ГБПОУ ПО «ВМТК») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень подготовки).

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - образовательная программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.;
- Примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 21 июля 2015 года;
- Положение о фонде оценочных средств ГБПОУ ПО «ВМТК»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.).
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (от 27 августа 2009 г.).
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж»;
- Макеты программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, учебной и производственной практик.
- Рекомендации по разработке и реализации адаптированных программ, утвержденные директором Департамента государственной, политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерством образования и науки России от 20 апреля 2015г № 06-830НВ.

## **1.2. Срок получения СПО по ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Срок получения среднего профессионального образования с базовой подготовкой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

## **1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, в разработке и контроле качества освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ГБПОУ ПО «ВМТК» при разработке ОПОП учитывает запросы работодателей.

Представители работодателей:

- Привлекаются в качестве внешних экспертов при экспертизе ОПОП;
- Принимают участие при проведении промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарным курсам и профессиональным модулям;
- Возглавляют экзаменационную комиссию при защите ВКР;
- Дают характеристики студентам после прохождения производственной практики;
- С представителями работодателей согласовываются темы выпускных квалификационных работ.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

#### **Общие компетенции выпускника**

- 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.

#### **Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

- ВПД 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной**

- холодной кулинарной продукции.**
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких 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.
- ВПД 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
- ВПД 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.
- ВПД 5 Организация процесса приготовления 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.
- ВПД 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 утверждённую учетно-отчетную документацию.
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

### **2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен

#### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность продуктов;
- требования к качеству продуктов;
- требования к безопасности хранения продуктов в охлажденном и мороженом виде, подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса,



рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих

десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов;
- технологию приготовления сложных горячих десертов;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции и сложной горячей кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции, сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для

сложных блюд, сложных холодных закусок, блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы, сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, сложной горячей кулинарной продукции;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, сложной горячей кулинарной продукции;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

#### 3.1. Учебный план

Учебный план Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно - эпидемиологических требований к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях среднего профессионального образования, Устава ГБПОУ ПО «ВМТК».

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Нормативный срок освоения ОПОП по специальности СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 3 года 10 месяцев (199 недель). Общая продолжительность каникул составляет 34 недели.

Общеобразовательная подготовка осуществляется с учетом профиля, получаемого профессионального образования (технический профиль), согласно ФГОС СОО, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413.

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Учебная неделя – шестидневная.

Продолжительность занятий - 45 мин., уроки группируются парами.

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Система оценок – пятибалльная.

Консультации для обучающихся согласно расписанию предусматриваются в объеме 100 часов в год на каждую учебную группу (всего 400 ч). Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение), производственная практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика по профилю специальности проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится рассредоточено в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки

обучающихся. Цели и задачи, программы и формы отчетности определены образовательным учреждением по каждому виду практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п. 1 статьи 1.3. ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года (одна неделя в конце предвыпускного курса).

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 6 человек.

### **Формирование вариативной части**

Вариативная часть расширяет и углубляет подготовку, определяемой содержанием основной части, получения дополнительных компетенций, умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть ОПОП сформирована с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Вариативная часть ОПОП в объеме 864 часа использованы следующим образом:

- на увеличение количества часов с целью усиления практико-ориентированной составляющей ОП;
- на изучение дополнительных дисциплин.

Распределение вариативной части УП ОПОП по циклам представлено в таблице:

<b>Цикл ОПОП</b>	<b>Наименование ОП, ПМ</b>	<b>часы</b>
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1-3 Русский язык и культура речи	56
Профессиональный	ОП.12 (В) Организация производства обслуживания на предприятиях общественного питания	412
	ОП.13 (В) Психология и этика профессиональной деятельности	
	ОП.14 (В) Бухгалтерский учет и калькуляция	
	ОП.15(В) Организация обслуживания в общественном питании	
Профессиональные модули	ПК 1.1 –ПК 6.5	396
	<b>ВСЕГО</b>	<b>864</b>

### **Формы проведения консультаций**

При реализации учебного плана предусматривается проведение групповых консультаций (письменные и устные) по отдельным дисциплинам и МДК, индивидуальных консультаций при подготовке выпускной квалификационной работы.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением. Общее количество часов - 400 на 3 года 10 месяцев, консультации проводятся по расписанию.



### **Формы проведения промежуточной аттестации**

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 7 недель. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводятся по русскому языку и математике в письменной форме и профильной дисциплине – информатика и химия общеобразовательного цикла – в устной. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. По темам междисциплинарных курсов, по которым не предусмотрены дифференцированные зачеты, итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля знаний. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Выполнение курсового проекта (работы) является видом учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Текущий контроль по учебным дисциплинам или междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

### **Формы проведения государственной (итоговой) аттестации**

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) и проводится на **4 курсе (6 недель)**.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 1.

#### **3.2 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### **3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

#### ***Программы общеобразовательных дисциплин***

***Программы ОУД.00 Базовых дисциплин, ОУД.00 Базовых дисциплин по выбору, ОДП.00.Профильных дисциплин по выбору, УД.00 Дополнительных дисциплин. ОУД.00 Базовые дисциплины***

3.3.1. Программа учебной дисциплины ОУД.01. Русский язык и литература

3.3.2. Программа учебной дисциплины ОУД.02.Иностранный язык

3.3.3. Программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия

3.3.4. Программа учебной дисциплины ОУД.04.История

3.3.5. Программа учебной дисциплины ОУД.05.Физическая культура

3.3.6. Программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

#### ***ОДБ.00 Базовые дисциплины по выбору***

3.3.7. Программа учебной дисциплины ОУД.08 Физика

3.3.8. Программа учебной дисциплины ОУД.10 Обществознание

3.3.9. Программа учебной дисциплины ОУД.13.Право

3.3.10. Программа учебной дисциплины ОУД.12 География

#### ***ОДП.00 Профильные дисциплины по выбору***

3.3.11. Программа учебной дисциплины ОУД.07 Информатика

3.3.12. Программа учебной дисциплины ОУД.09.Химия

3.3.13. Программа учебной дисциплины ОУД.11.Биология

#### ***УД.00. Дополнительные дисциплины***

3.3.14. Программа учебной дисциплины ОУД.14.Этика и психология семейной жизни

#### ***ОГСЭ.00. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла***

3.3.15. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии

3.3.16. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История

3.3.17. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык

3.3.18. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура

3.3.19. Русский язык и культура речи ОГСЭ.05

#### ***ЕН.00 Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла***

3.3.20. Программа учебной дисциплины ЕН.01. Математика

3.3.21. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования

3.3.22. Программа учебной дисциплины ЕН.03. Химия

#### ***П. 00 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла***

##### ***ОП.00 Программы общепрофессиональных дисциплин:***

3.3.23. Программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.3.24. Программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания

3.3.25. Программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

- 3.3.26. Программа учебной дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.3.27. Программа учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация
- 3.3.28. Программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.3.29. Программа учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.3.30. Программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда
- 3.3.31. Программа учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.32. Программа учебной дисциплины ОП.10 (В) Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
- 3.3.33. Программа учебной дисциплины ОП.11 (В) Бухгалтерский учет и калькуляция
- 3.3.34. Программа учебной дисциплины ОП.12 (В) Психология и этика профессиональной деятельности
- 3.3.35. Программа учебной дисциплины ОП.13 (В) Детское и диетическое питание

#### ***ПМ.00 Программы профессиональных модулей***

- 3.3.36. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- 3.3.37. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- 3.3.38. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 3.3.39. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.3.40. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- 3.3.41. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
- 3.3.42. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих

### **3.4. Программы учебной и производственной практик**

#### **4. Требования к условиям реализации ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

##### **4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании;
- о среднем общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с данными аттестата (средний балл).

Прием на обучение проводится на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом. Дети с ограниченными возможностями здоровья по слуху принимаются на обучение по адаптированной основной общеобразовательной программе только с согласия родителей (законных представителей) и на основании рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии. При получении образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература.

Инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу должен предъявить индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка – инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья по слуху при поступлении на адаптированную образовательную программу должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

##### **4.2. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа обучающихся является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы, выполняется обучающимися вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться обучающимися в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Самостоятельная работа подкрепляется учебным, учебно - методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно - методические пособия, конспекты лекций и другие материалы.

##### **4.3. Ресурсное обеспечение реализации ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

###### **4.3.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ППКРС по профессии СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, профессионального модуля, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством

продукции питания) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **4.3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса ППКРС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по изучению учебных дисциплин и профессиональных модулей, указания по выполнению лабораторных работ, практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, образцы тестов, слайды, контрольные задания.

Для реализации ППКРС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

Учебники и учебные пособия выдаются через библиотеку. В читальном зале для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания, обеспечен доступ к цифровым образовательным ресурсам:

fcior.edu.ru  
prezentacii.com  
school-collection.edu.ru  
sputnik.mto.ru  
uchportal.ru  
window.edu.ru  
ote4estvo.ru

Для прохождения учебной (производственное обучение) и производственной практик разработаны соответствующие программы.

Для подготовки к государственной итоговой аттестации – методические рекомендации по выполнению выпускной письменной квалификационной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими рекомендациями с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам,

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданными за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

На официальном сайте ГБПОУ ПО «ВМТК» представлены федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, учебные планы, аннотации рабочих программ, учебно-методические материалы, разработанные педагогическими работниками колледжа, обеспечен доступ всех студентов в интернет. Кроме того, доступ к этим документам возможен из любой точки, где есть интернет.

#### **4.3.3. Материально-техническое обеспечение**

Образовательное учреждение ГБПОУ ПО «ВМТК», реализующее основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

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

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

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;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
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;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
Миксер (погружной);  
Мясорубка;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Термометр со щупом;  
Овоскоп;  
Производственный стол с моечной ванной;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол (охлаждаемый);  
Моечная ванна (двухсекционная);  
Стеллаж передвижной.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **Требования к оснащению баз практик**

#### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;  
 Плита электрическая;  
 Шкаф холодильный;  
 Шкаф морозильный;  
 Планетарный миксер;  
 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
 Мясорубка;  
 Овощерезка;  
 Процессор кухонный;  
 Слайсер;  
 Миксер для коктейлей;  
 Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
 Кофемолка;  
 Машина посудомоечная;  
 Стол производственный с моечной ванной;  
 Стеллаж передвижной;  
 Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные;  
 Конвекционная печь;  
 Микроволновая печь;  
 Расстоечный шкаф;  
 Плита электрическая;  
 Шкаф холодильный ;  
 Шкаф морозильный;  
 Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
 Миксер (погружной);  
 Мясорубка;  
 Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  
 Термометр со щупом;  
 Овоскоп;  
 Производственный стол с моечной ванной;  
 Производственный стол с деревянным покрытием;  
 Производственный стол (охлаждаемый);  
 Моечная ванна (двухсекционная);  
 Стеллаж передвижной.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности среднего профессионального образования СПО по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания**

№	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Социально-экономических дисциплин
2	Русского языка и литературы
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Информатики
7	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	Химии и биологии
9	Метрологии, стандартизации и сертификации
10	Информационных технологий в профессиональной деятельности



11	Экономики и менеджмента
12	Экологических основ природопользования
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
\	<b>Лаборатории</b>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Интернет- технологий
4	Информационных технологий
5	Микробиологии, санитарии и гигиены
6	Дистанционных обучающих технологий
	<b>Мастерские</b>
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1	Спортивный зал
2	Спортивная площадка открытого типа
3	Место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## **5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих объединений, а также создана социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству и обучению в инклюзивной форме.

Основными формами социальной поддержки, реализующимися в ГБПОУ ПО «ВМТК», являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

Устав ГБПОУ ПО «ВМТК»;

Правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или законные представители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является старостат.

Систематически ведется работа спортивных секций.

## **6. Оценка результатов освоения ОПОП специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования, экзамена.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;

- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения.

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Формы промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой образовательным учреждением, с участием ведущего (их) преподавателя (ей).

К видам контроля для обучающихся отнести: устный опрос: письменные работы: контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента: в процессе создания и проверки письменных материалов: путем использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

### **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной аттестационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

### **6.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

**Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**

**Программы общеобразовательных дисциплин**

**Программы ОУД.00 Базовых дисциплин, ОУД.00 Базовых дисциплин по выбору, ОДП.00.Профильных дисциплин по выбору, УД.00 Дополнительных дисциплин.**

**ОУД.00 Базовые дисциплины**

1. Программа учебной дисциплины ОУД.01. Русский язык и литература
2. Программа учебной дисциплины ОУД.02.Иностранный язык
3. Программа учебной дисциплины ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
4. Программа учебной дисциплины ОУД.04.История
5. Программа учебной дисциплины ОУД.05.Физическая культура
6. Программа учебной дисциплины ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

**ОДБ.00 Базовые дисциплины по выбору**

7. Программа учебной дисциплины ОУД.08 Физика
8. Программа учебной дисциплины ОУД.10 Обществознание
9. Программа учебной дисциплины ОУД.12 География

**ОДП.00 Профильные дисциплины по выбору**

10. Программа учебной дисциплины ОУД.07 Информатика
11. Программа учебной дисциплины ОУД.09.Химия
12. Программа учебной дисциплины ОУД.11.Биология

**УД.00. Дополнительные дисциплины**

13. Программа учебной дисциплины ОУД.14 Этика и психология семейной жизни

**ОГСЭ.00. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

14. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии
15. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История
16. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык
17. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура
18. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05.Русский язык и культура речи

**ЕН.00Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

19. Программа учебной дисциплины ЕН.01. Математика
20. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Экологические основы природопользования
21. Программа учебной дисциплины ЕН.03. Химия

**П. 00 Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла**

**ОП.00 Программы общепрофессиональных дисциплин:**

22. Программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
23. Программа учебной дисциплины ОП.02. Физиология питания
24. Программа учебной дисциплины ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
25. Программа учебной дисциплины ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
26. Программа учебной дисциплины ОП.05. Метрология и стандартизация
27. Программа учебной дисциплины ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
28. Программа учебной дисциплины ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
29. Программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда

30. Программа учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
31. Программа учебной дисциплины ОП.10 (В) Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
32. Программа учебной дисциплины ОП.11 (В) Бухгалтерский учет и калькуляция
33. Программа учебной дисциплины ОП.12 (В) Психология и этика профессиональной деятельности
34. Программа учебной дисциплины ОП.13(В) Детское и диетическое питание

#### **ПМ.00 Программы профессиональных модулей**

35. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
36. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
37. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
38. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
39. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
40. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
41. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих

#### **Программы учебной и производственной практик**

**Комплекты контрольно-измерительных материалов учебных дисциплин**

**1. Комплекты контрольно-измерительных материалов общеобразовательных дисциплин**

**ОУД.00 Базовые дисциплины**

1. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.01. Русский язык и литература
2. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.02. Иностранный язык
3. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.03. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
4. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.04. История
5. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.05. Физическая культура
6. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.06. Основы безопасности жизнедеятельности

**ОДБ.00 Базовые дисциплины по выбору**

7. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.08. Физика
8. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.11. Обществознание
9. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.12. География

**ОДП.00 Профильные дисциплины по выбору**

10. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.07. Информатика
11. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.09. Химия
12. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.11. Биология

**УД.00. Дополнительные дисциплины**

13. Комплект контрольно-измерительных материалов ОУД.14. Этика и психология семейной жизни

**2. Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

14. Комплект контрольно-измерительных материалов ОГСЭ.01. Основы философии
15. Комплект контрольно-измерительных материалов ОГСЭ.02. История
16. Комплект контрольно-измерительных материалов ОГСЭ.03. Иностранный язык
17. Комплект контрольно-измерительных материалов ОГСЭ.04. Физическая культура
18. Комплект контрольно-измерительных материалов ОГСЭ.05. Русский язык и культура речи

**3. Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

19. Комплект контрольно-измерительных материалов ЕН.01. Математика
20. Комплект контрольно-измерительных материалов ЕН.02. Экологические основы природопользования
21. Комплект контрольно-измерительных материалов ЕН.03. Химия

**4. Комплекты контрольно-измерительных материалов дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла**

**Общепрофессиональных дисциплин**

22. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
23. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.02. Физиология питания
24. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
25. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
26. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.05. Метрология и стандартизация
27. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
28. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
29. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.08. Охрана труда
30. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

31. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.10 (В) ) Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
32. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.11 (В) Бухгалтерский учет и калькуляция
33. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.12 (В) Психология и этика профессиональной деятельности в общественном питании
34. Комплект контрольно-измерительных материалов ОП.13(В) Детское и диетическое питание

#### **Профессиональных модулей**

35. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
36. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
37. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
38. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
39. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
40. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
41. Комплект контрольно-измерительных материалов ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих



**Комплекты контрольно – оценочных средств профессиональных модулей**

1. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
7. Комплект контрольно – оценочных средств ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям и служащих



## **Рабочая программа**

воспитания и социализации обучающихся  
ГБПОУ ПО «Великолукский механико-  
технологический колледж» на 2020 -2023 гг.

## 1. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗУЕМОГО В КОЛЛЕДЖЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области «Великолукский механико-технологический колледж» – государственное образовательное учреждение, образованное путем слияния двух профессиональных лицеев №24 и №28 в 2014 году. Отделение механизации расположено на территории п. Нагорное Великолукского района, отделение технологии – в г. Великие Луки, ул. Карла Либкнехта, 12. Подготовка обучающихся в колледже осуществляется по очной форме обучения. Обучение реализуется по трем специальностям и двум профессиям среднего профессионального образования.

Колледж работает над созданием воспитательно - образовательной среды, способствующей разностороннему развитию личности, является социокультурным центром п. Нагорное, работает в тесном сотрудничестве со многими учреждениями дополнительного образования города: ЦГБим. Семевского, МБУК «ИКЦ» им. И. А. Васильева, ДК ЛК, Великолукским драматическим театром, ДК им. В. И. Ленина, МБУК «Краеведческий музей» им. А. Матросова, отделом по молодежной политике г. Великие Луки, комитетом по молодежной политике и спорту, информационно-культурным центром Великолукского района и др. Обучающиеся колледжа принимают активное участие в мероприятиях социума, в районных и городских праздниках. В колледже функционирует 3 отряда волонтеров. Связь с социумом позволяет обучающимся участвовать в большом числе различных творческих дел познавательного и деятельного характера, активизирует их творческую активность.

Процесс воспитания в колледже основывается на следующих **принципах** взаимодействия педагогов и обучающихся:

- неукоснительное соблюдение законности и прав семьи и ребенка, соблюдения конфиденциальности информации об обучающемся и семье, приоритета безопасности обучающегося при нахождении в колледже;
- ориентир на создание в колледже психологически комфортной среды для каждого обучающегося и взрослого, без которой невозможно конструктивное взаимодействие обучающихся и педагогов;
- реализация процесса воспитания главным образом через создание в колледже детско-взрослых общностей, которые бы объединяли обучающихся и педагогов яркими и содержательными событиями, общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;
- организация основных совместных дел обучающихся и педагогов как предмета совместной заботы и взрослых, и детей;
- системность, целесообразность и нешаблонность воспитания как условия его эффективности.

Основными **традициями** воспитания в колледже являются следующие:

- стержнем годового цикла воспитательной работы колледжа являются ключевые общешкольные дела, через которые осуществляется интеграция воспитательных усилий педагогов;

- важной чертой каждого ключевого дела и большинства используемых для воспитания других совместных дел педагогов и обучающихся является коллективная разработка, коллективное планирование, коллективное проведение и коллективный анализ их результатов;
- в колледже создаются такие условия, при которых по мере взросления обучающегося увеличивается и его роль в совместных делах (от пассивного наблюдателя до организатора);
- в проведении общешкольных дел отсутствует соревновательность между группами, поощряется конструктивное межгрупповое и межвозрастное взаимодействие обучающихся, а также их социальная активность;
- педагоги колледжа ориентированы на формирование коллективов в рамках групп колледжа, кружков, секций и иных объединений, на установление в них доброжелательных и товарищеских взаимоотношений;
- ключевыми фигурами воспитания в колледже является классный руководитель, мастер п/о, реализующие по отношению к обучающимся защитную, лично развивающую, организационную, посредническую (в разрешении конфликтов) функции.

## **2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВОСПИТАНИЯ**

Современный национальный идеал личности, воспитанной в колледже, – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающей ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях русского народа. Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) общая **цель воспитания в колледже - личностное развитие обучающихся, проявляющееся:**

*1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (т.е. в усвоении ими социально значимых знаний);*

*2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (т.е. в развитии их социально значимых отношений);*

*3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (т.е. в приобретении ими опыта осуществления социально значимых дел).*

*В воспитании детей юношеского возраста (уровень среднего общего образования) приоритетом является создание благоприятных условий для приобретения обучающимися опыта осуществления социально значимых дел.*

*Выделение данного приоритета связано с особенностями обучающихся юношеского возраста: с их потребностью в жизненном самоопределении, в выборе дальнейшего жизненного пути, который открывается перед ними на пороге самостоятельной взрослой жизни. Сделать правильный выбор обучающимся поможет имеющийся у них реальный практический, социально значимый опыт, который они могут приобрести, в том числе и в колледже. Это:*

- опыт дел, направленных на заботу о своей семье, родных и близких;
- трудовой опыт, опыт участия в производственной практике;
- опыт дел, направленных на пользу своему родному селу, стране в целом, опыт деятельного выражения собственной гражданской позиции;

- опыт природоохранных дел;  
- опыт разрешения возникающих конфликтных ситуаций в колледже, дома или на улице;  
- опыт самостоятельного приобретения новых знаний, проведения научных исследований, опыт проектной деятельности;  
- опыт изучения, защиты и восстановления культурного наследия человечества, опыт создания собственных произведений культуры, опыт творческого самовыражения;  
- опыт ведения здорового образа жизни и заботы о здоровье других людей;  
- опыт оказания помощи окружающим, заботы о малышах или пожилых людях, волонтерский опыт;  
- опыт самопознания и самоанализа, опыт социально приемлемого самовыражения и самореализации.

Достижению поставленной цели воспитания школьников будет способствовать решение следующих основных задач:

- 1) реализовывать воспитательные возможности общеколледжных ключевых дел, поддерживать традиции их коллективного планирования, организации, проведения и анализа в колледжном сообществе;
- 2) реализовывать потенциал классного руководства в воспитании обучающихся, поддерживать активное участие групповых сообществ в жизни колледжа;
- 3) вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, студии и иные объединения, работающие по колледжным программам внеурочной деятельности, реализовывать их воспитательные возможности;
- 4) использовать в воспитании детей возможности колледжного урока, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися;
- 5) инициировать и поддерживать студенческое самоуправление – как на уровне колледжа, так и на уровне групповых сообществ;
- 6) поддерживать деятельность функционирующих на базе колледжа студенческих общественных объединений и организаций;
- 7) организовывать для обучающихся экскурсии, экспедиции, походы и реализовывать их воспитательный потенциал;
- 8) организовывать профориентационную работу со школьниками города и районов;
- 9) организовать работу колледжных медиа, реализовывать их воспитательный потенциал;
- 10) развивать предметно-эстетическую среду колледжа и реализовывать ее воспитательные возможности;
- 11) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития детей.

Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать в колледже интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.

### **3. ВИДЫ, ФОРМЫ И СОДЕРЖАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы колледжа. Каждое из них представлено в соответствующем модуле.

#### **3.1. Модуль «Ключевые общешкольные дела»**

Ключевые дела – это главные традиционные общеколледжные дела, в которых принимает участие большая часть обучающихся и которые обязательно планируются, готовятся, проводятся и анализируются совместно педагогами и обучающимися. Это комплекс

коллективных творческих дел, интересных и значимых для обучающихся, объединяющих их вместе с педагогами в единый коллектив.

Для этого в Колледже используются следующие формы работы

***На внеколледжном уровне:***

• социальные проекты – ежегодные совместно разрабатываемые и реализуемые обучающимися и педагогами комплексы дел (благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности), ориентированные на преобразование окружающего колледж социума:

- патриотическая акция «Бессмертный полк» (проект запущен по инициативе и при непосредственном участии Колледжа, с 9 мая 2016 года шествие жителей п. Нагорный, преподавателей и обучающихся с портретами ветеранов Великой Отечественной войны проходит ежегодно);

- экологическая акция «Очистим планету от мусора» (в уборке территории, прилегающей к колледжу, принимают участие не только обучающиеся и мастера п/о, но и жители поселка);

- новогодняя акция «Подарок от Деда Мороза» (накануне Нового года обучающиеся организуют сбор подарков для детей из социально-реабилитационного центра д. Русаново; волонтеры готовят праздничное поздравление и едут поздравлять воспитанников центра) и др.

- открытые дискуссионные площадки – комплекс открытых дискуссионных площадок.

- общеколледжные родительские и студенческие собрания, которые проводятся регулярно, в их рамках обсуждаются насущные проблемы;

- Единый День профилактики правонарушений в школе (помимо профилактических мероприятий с обучающимися, проводится встреча родителей и обучающихся с представителями ИДН, ПДН);

• проводимые для жителей поселка и города спортивные состязания, праздники, представления, митинги памяти, которые открывают возможности для творческой самореализации обучающихся и включают их в деятельную заботу об окружающих;

- спортивно-оздоровительная деятельность: соревнование по волейболу и мини-футболу между сборными командами органов власти и «трудными» подростками; состязания «Зарница», «Кубок Первокурсника», «Юнармия– Великие Луки –2020»;

- досугово-развлекательная деятельность: праздники, концерты, конкурсные программы ко Дню учителя, 8 Марта, выпускные вечера и т.п. с участием родителей, бабушек;

***На колледжном уровне:***

• общеколледжные праздники – ежегодно проводимые творческие (театрализованные, музыкальные, литературные и т.п.) дела, связанные со значимыми для обучающихся и педагогов знаменательными датами, в которых участвуют все группы колледжа:

-День Учителя (поздравление преподавателей, концертная программа, подготовленная обучающимися, проводимая в актовом зале при полном составе обучающихся и преподавателей Колледжа);

- День самоуправления в День Учителя (обучающиеся 3 курса организуют учебный процесс, проводят уроки, следят за порядком в колледже и т.п.);

-праздники, концерты, конкурсные программы в Новогодние праздники, Осенние праздники, День матери, 8 Марта, День защитника Отечества, День Победы, выпускные вечера, «Первый звонок», «Последний звонок» и др.;

-Предметные недели (литературы, русского и английского языков; математики, физики, биологии и химии; истории, обществознания и географии; недели психологии);

- праздник профтехобразования (подготовка проектов, научно-практической конференции, акций, тематических выставок, конкурсов)

• торжественные ритуалы посвящения, связанные с переходом обучающихся на следующую ступень образования, символизирующие приобретение ими новых социальных статусов в колледже и развивающие колледжную идентичность обучающихся:

- «Посвящение в первокурсники»;

- «Вручение билета обучающегося»;

- «Первый звонок»;

- «Вручение дипломов».

• церемонии награждения (по итогам года) обучающихся и педагогов за активное участие в жизни колледжа, защиту чести колледжа в конкурсах, соревнованиях, значительный вклад в развитие колледжа:

-награждение на торжественной линейке «День Знаний» по итогам учебного года Почетными грамотами и Грамотами обучающихся;

- общеколледжная линейка, посвящённая Дню защитника Отечества с вручением грамот и благодарностей;

- награждение на торжественном вручении дипломов по итогам обучения Почетными грамотами и Грамотами обучающихся, благодарственных писем родителям обучающихся.

#### ***На уровне групп:***

• выбор и делегирование представителей группв общеколледжные советы дел, ответственных за подготовку общеколледжныхключевых дел;

• участие групп колледжа в реализации общеколледжных ключевых дел;

• проведение в рамках группы итогового анализа обучающимисяобщеколледжных ключевых дел, участие представителей групп в итоговом анализе проведенных дел на уровне общеколледжных советов дела.

#### ***На индивидуальном уровне:***

- *вовлечение по возможности* каждого обучающегося в ключевые дела колледжа в одной из возможных для них ролей: сценаристов, постановщиков, исполнителей, ведущих, декораторов, музыкальных редакторов, корреспондентов, ответственных за костюмы и оборудование, ответственных за приглашение и встречу гостей и т.п.);
- индивидуальная помощь обучающемуся (при необходимости) в освоении навыков подготовки, проведения и анализа ключевых дел;
- наблюдение за поведением обучающегося в ситуациях подготовки, проведения и анализа ключевых дел, за его отношениями со сверстниками, с педагогами и другими взрослыми;
- при необходимости коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, через включение его в совместную работу с другими обучающимся, которые могли бы стать хорошим примером для обучающегося, через предложение взять в следующем ключевом деле на себя роль ответственного за тот или иной фрагмент общей работы.

### 3.2. Модуль «Классное руководство»

Осуществляя работу с группой, педагог (классный руководитель, мастер п/о) организует работу с коллективом группы; индивидуальную работу с обучающимися вверенной ему группы; работу с преподавателями, преподающими в данной группе; работу с родителями обучающихся или их законными представителями.

#### ***Работа с коллективом группы:***

- инициирование и поддержка участия группы в общеколледжных ключевых делах, оказание необходимой помощи обучающимся в их подготовке, проведении и анализе;
- организация интересных и полезных для личностного развития обучающегося, совместных дел с обучающимися вверенной ему группы (познавательной, трудовой, спортивно-оздоровительной, духовно-нравственной, творческой, профориентационной направленности), позволяющие с одной стороны, – вовлечь в них обучающихся с самыми разными потребностями и тем самым дать им возможность самореализоваться в них, а с другой, – установить и упрочить доверительные отношения с обучающимися группы, стать для них значимым взрослым, задающим образцы поведения в обществе.
- проведение классных часов как часов плодотворного и доверительного общения педагога и обучающихся, основанных на принципах уважительного отношения к личности обучающегося, поддержки активной позиции каждого обучающегося в беседе, предоставления обучающимся возможности обсуждения и принятия решений по обсуждаемой проблеме, создания благоприятной среды для общения.
- сплочение коллектива группы через: игры и тренинги на сплочение и командообразование; однодневные походы и экскурсии, организуемые классными руководителями и родителями; празднования в группе дней рождения детей, включающие в себя подготовленные микрогруппами обучающихся поздравления, сюрпризы, творческие подарки и розыгрыши; внутригруппные «огоньки» и вечера, дающие каждому обучающемуся возможность рефлексии собственного участия в жизни группы.
- выработка совместно с обучающимися законов группы, помогающих им освоить нормы и правила общения, которым они должны следовать в колледже.

#### ***Индивидуальная работа с обучающимися:***

- изучение особенностей личностного развития обучающихся группы через наблюдение за поведением обучающихся в их повседневной жизни, в специально создаваемых педагогических ситуациях, в играх, погружающих обучающегося в мир человеческих отношений, в организуемых педагогом беседах по тем или иным нравственным проблемам; результаты наблюдения сверяются с результатами бесед классного руководителя с родителями обучающихся, с преподающими в его группе преподавателями.
- поддержка обучающегося в решении важных для него жизненных проблем (налаживание взаимоотношений с одноклассниками или преподавателями, дальнейшего



трудоустройства, успеваемость и т.п.), когда каждая проблема трансформируется классным руководителем в задачу для обучающегося, которую они совместно стараются решить.

• индивидуальная работа с обучающимися группы, направленная на заполнение ими личных портфолио, в которых дети не просто фиксируют свои учебные, творческие, спортивные, личностные достижения, но и в ходе индивидуальных неформальных бесед с классным руководителем в начале каждого года планируют их, а в конце года – вместе анализируют свои успехи и неудачи.

• коррекция поведения обучающегося через частные беседы с ним, его родителями или законными представителями, с другими обучающимися группы; через предложение взять на себя ответственность за то или иное поручение в группе.

#### ***Работа с учителями, преподающими в группе:***

• регулярные консультации классного руководителя с учителями-предметниками, направленные на формирование единства мнений и требований педагогов по ключевым вопросам воспитания, на предупреждение и разрешение конфликтов между учителями и обучающимися;

• проведение мини-педсоветов, направленных на решение конкретных проблем группы и интеграцию воспитательных влияний на обучающихся;

• привлечение учителей к участию во внутригруппных делах, дающих педагогам возможность лучше узнавать и понимать своих обучающихся, увидев их в иной, отличной от учебной, обстановке;

• привлечение учителей к участию в родительских собраниях группы для объединения усилий в деле обучения и воспитания обучающихся.

#### ***Работа с родителями обучающихся или их законными представителями:***

• регулярное информирование родителей об успехах в обучении и проблемах их детей, о жизни группы в целом;

• помощь родителям обучающихся или их законным представителям в регулировании отношений между ними, администрацией колледжа и учителями-предметниками;

• организация родительских собраний, происходящих в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;

• создание и организация работы родительских комитетов групп, участвующих в управлении образовательной организацией и решении вопросов воспитания и обучения их детей;

• привлечение членов семей обучающихся к организации и проведению дел группы;

• организация на базе группы семейных праздников, конкурсов, соревнований, направленных на сплочение семьи и колледжа.

### **Модуль 3.3. «Курсы внеурочной деятельности»**

Воспитание на занятиях колледжных курсов внеурочной деятельности осуществляется преимущественно через:

- вовлечение обучающихся в интересную и полезную для них деятельность, которая предоставит им возможность самореализоваться в ней, приобрести социально значимые знания, развить в себе важные для своего личностного развития социально значимые отношения, получить опыт участия в социально значимых делах;

- формирование в кружках, секциях, клубах, студиях и т.п. детско-взрослых общностей, которые могли бы объединять обучающихся и педагогов общими позитивными эмоциями и доверительными отношениями друг к другу;

- создание в студенческих объединениях традиций, задающих их членам определенные социально значимые формы поведения;

- поддержку в студенческих объединениях обучающихся с ярко выраженной лидерской позицией и установкой на сохранение и поддержание накопленных социально значимых традиций;

- поощрение педагогами студенческих инициатив и студенческого самоуправления.

Реализация воспитательного потенциала курсов внеурочной деятельности происходит в рамках следующих выбранных обучающимися ее видов:

**Познавательная деятельность.** Курсы внеурочной деятельности «Я – исследователь», «Основы духовно-нравственной культуры и светской этики», «ДЮП или Физика спешит на помощь», «Мой профессиональный выбор», Кружки русского языка и математики, направленные на передачу обучающимся социально значимых знаний, развивающие их любознательность, позволяющие привлечь их внимание к экономическим, политическим, экологическим, гуманитарным проблемам нашего общества, формирующие их гуманистическое мировоззрение и научную картину мира.

**Художественное творчество.** Курсы внеурочной деятельности «Танцевальный», «Вокальный», создающие благоприятные условия для просоциальной самореализации обучающихся, направленные на раскрытие их творческих способностей, формирование чувства вкуса и умения ценить прекрасное, на воспитание ценностного отношения обучающихся к культуре и их общее духовно-нравственное развитие.

**Туристско-краеведческая деятельность.** Курс внеурочной деятельности «Музейное дело», направленный на воспитание у обучающихся любви к своему краю, его истории, культуре, природе, на развитие самостоятельности и ответственности обучающихся.

**Спортивно-оздоровительная деятельность.** Курсы внеурочной деятельности «Волейбол», «ОФП», «Разговор о правильном питании», направленные на физическое развитие обучающихся, развитие их ценностного отношения к своему здоровью, побуждение к здоровому образу жизни, воспитание силы воли, ответственности, формирование установок на защиту слабых.

**Трудовая деятельность.** Курс внеурочной деятельности «Волшебный сундучок», направленный на развитие творческих способностей обучающихся, воспитание у них трудолюбия и уважительного отношения к физическому труду.

**Игровая деятельность.** Курсы внеурочной деятельности «Здоровейка», «Играйка», направленные на раскрытие творческого, умственного и физического потенциала обучающихся, развитие у них навыков конструктивного общения, умений работать в команде.

### 3.4. Модуль «Колледжный урок»

Реализация педагогами колледжа воспитательного потенциала урока предполагает следующее:

- установление доверительных отношений между учителем и обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб учителя, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;
- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения со старшими (учителями) и сверстниками (обучающимися), принципы учебной дисциплины и самоорганизации;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией – инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;
- использование воспитательных возможностей содержания учебного предмета через демонстрацию обучающимся примеров ответственного, гражданского поведения, проявления человеколюбия и добросердечности, через подбор соответствующих текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждения в группе;
- применение на уроке интерактивных форм работы обучающихся: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся; дискуссий, которые дают обучающимся возможность приобрести опыт ведения конструктивного диалога; групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими студентами;
- включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в группе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока;
- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одногруппниками, дающего обучающемуся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи;
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности обучающихся в рамках реализации ими индивидуальных и групповых исследовательских проектов, что даст обучающимся возможность приобрести навык самостоятельного решения теоретической проблемы, навык генерирования и оформления собственных идей, навык уважительного отношения к чужим идеям, оформленным в работах других исследователей, навык публичного выступления перед аудиторией, аргументирования и отстаивания своей точки зрения.

### 3.5. Модуль «Самоуправление»

Поддержка студенческого самоуправления в колледже помогает педагогам воспитывать в обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а обучающимся – предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации. Поскольку обучающимся первого курса не всегда удается самостоятельно организовать свою деятельность, студенческое самоуправление иногда и на время может трансформироваться (посредством введения функции педагога-куратора) в детско-взрослое самоуправление.

Студенческое самоуправление в колледже осуществляется следующим образом

**На уровне колледжа:**

- через деятельность выборного Совета обучающихся колледжа (далее СОК), создаваемого для учета мнения обучающихся по вопросам управления образовательной организацией и принятия административных решений, затрагивающих их права и законные интересы;
- через деятельность творческих советов дела, отвечающих за проведение тех или иных конкретных мероприятий, праздников, вечеров, акций и т.п.;

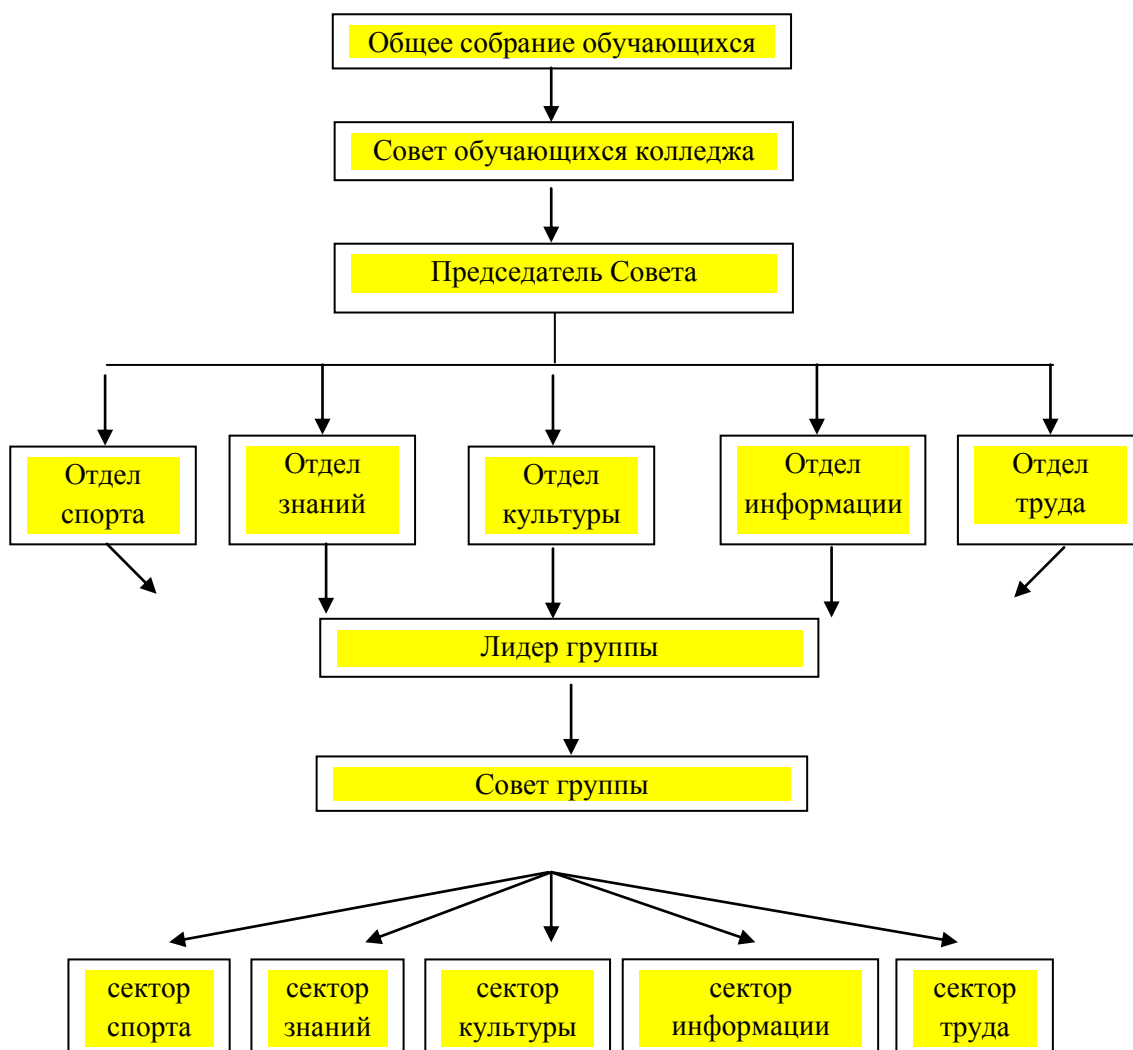
**На уровне групп:**

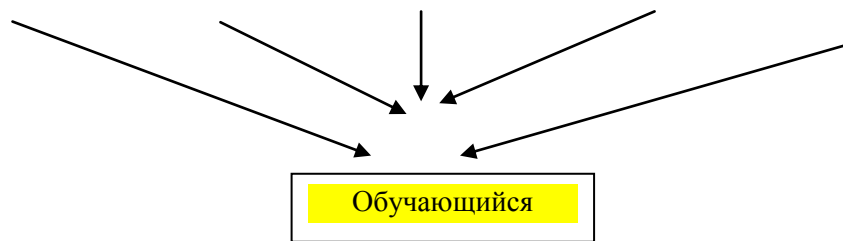
- через деятельность выборных по инициативе и предложениям обучающихся групп лидеров (старост, командиров), представляющих интересы группы в общеколледжных делах и призванных координировать его работу с работой СОК и классных руководителей;
- через деятельность выборных органов самоуправления, отвечающих за различные направления работы группы;

**На индивидуальном уровне:**

- через вовлечение обучающихся в планирование, организацию, проведение и анализ общеколледжных и внутригруппных дел;
- через реализацию функций обучающихся, отвечающих за различные направления работы в группе

**Структура студенческого самоуправления:**





### 3.6. Модуль «Студенческие общественные объединения»

Важнейшими формами воспитания студентов являются различные студенческие общественные объединения (органы студенческого самоуправления - студенческие студсоветы, спортивные, творческие и иные клубы и объединения), направленные как на организацию формальной (официальной) общественно-полезной деятельности, так и на произвольное (неформальное) объединение молодежи по интересам.

В колледже сложилась определенная система деятельности общественных студенческих организаций.

#### **Студенческий совет колледжа**

Основной целью деятельности студсовета колледжа является повышение социальной активности студентов, совершенствование системы студенческого самоуправления, повышение ее результативности и эффективности в решении основных вопросов жизнедеятельности студентов.

#### **Задачи деятельности студсовета:**

- создание благоприятных условий для развития способностей и интересов студентов;
- поиск и вовлечение в общественную работу социально активных студентов, формирование умений и навыков организаторского мастерства;
- представление интересов студенчества в администрации колледжа, иных учреждениях и организациях;
- оказание помощи в реализации студентами своих прав и обязанностей;
- формирование здорового образа жизни;
- формирование активной гражданской позиции, принципиальности, организованности, ответственности, повышение социальной и профессиональной компетентности.

#### **Студенческий совет общежития.**

Основной целью деятельности студсовета является формирование социальной активности молодежи, совершенствование системы общественного самоуправления, повышение ее результативности и эффективности в решении основных вопросов жизнедеятельности студентов.

#### **Задачи деятельности студсовета общежития:**

- создание благоприятных условий для развития способностей и интересов студентов;
- оказание помощи в реализации студентами своих прав и обязанностей;
- формирование умений и навыков организаторского мастерства;
- формирование здорового образа жизни;
- воспитание положительного отношения к труду;
- формирование принципиальности, организованности, ответственности;
- воспитание студентов как граждан, активных участников общественной жизни, тружеников, будущих членов семьи.

#### **Добровольческий отряд «Мульти-табс»**

В работе отряда принимают активное участие студенты всех курсов. В колледже разработана программа «Развитие молодежного добровольчества».

Целью этой программы является создание эффективной системы организации добровольческой деятельности в колледже и общежитии, подготовка лидеров из студенческой среды с активной гражданской позицией, способных организовать работу в молодежной среде.

Основной формой деятельности в рамках реализации программы является проведение различных социальных акций.

Отряд неоднократно награждался грамотами, благодарственными письмами администрации г. Великие Луки.

### **Спортивный клуб**

Спортивный клуб включает в себя следующие направления: баскетбол, волейбол, настольный теннис, футбол и мини - футбол. Так же в этом году в состав спортивного клуба вошел кружок любителей шахмат «Гамбит».

### **Творческий клуб «Студенческий формат»**

В рамках творческого клуба работает несколько кружков художественно-эстетической направленности.

- «Агитбригада». В ее состав входят студенты разных курсов. Приняла участие в ярмарке учебных мест.

- Кружок «Радуга» - оформительский кружок работает в общежитии.

Все стенды, уголки, плакаты, а также оформление этажей и секций – работа членов кружка. Все события, происходящие в общежитии, освещаются на информационных стендах.

- Кружок «Актерский» - создан для проведения репетиций в период подготовки мероприятий в колледже и общежитии. Инициативная группа подбирает материал для викторин и творческих мероприятий. Подбирают репертуар, репетируют, вместе с членами кружка «Радуга» изготавливают декорации и костюмы.

- Клуб «Любителей детективного романа». В комнате отдыха находится библиотека художественной литературы, и студенты имеют возможность обмениваться понравившимися книгами.

В колледже активно работает видеостудия «ПозитивЧик». Студенческая видеостудия занимается разработкой сценариев, съемкой и монтажом видеороликов и короткометражных фильмов о студенческой жизни.

Его правовой основой является ФЗ от 19.05.1995 N 82-ФЗ (ред. от 20.12.2017) "Об общественных объединениях" (ст. 5). Воспитание в студенческом общественном объединении осуществляется через:

- организацию общественно полезных дел, дающих студентам возможность получить важный для их личностного развития опыт деятельности, направленной на помощь другим людям, своему колледжу, обществу в целом; развить в себе такие качества как забота, уважение, умение сопереживать, умение общаться, слушать и слышать других. (Это сильная помощь, оказываемая студентами пожилым людям; участие обучающихся в работе на прилегающей к колледжу территории и т. п.);

- организацию общественно полезных дел, дающих обучающимся возможность получить важный для их личностного развития опыт осуществления дел, направленных на помощь другим людям, своему колледжу, обществу в целом; развить в себе такие качества как внимание, забота, уважение, умение сопереживать, умение общаться, слушать и слышать других;

- рекрутинговые мероприятия для первокурсников, реализующие идею популяризации деятельности молодежного общественного объединения, привлечения в него новых участников (проводятся в форме игр, квестов, театрализаций и т.п.);

- поддержку и развитие в студенческом объединении его традиций и ритуалов, формирующих у обучающегося чувство общности с другими его членами, чувство причастности к тому, что происходит в объединении (реализуется посредством введения особой символики студенческого объединения.

- участие членов студенческого общественного движения в волонтерском движении, деятельности на благо конкретных людей и социального окружения в целом.

## **Модуль 3.7. «Экскурсии, походы»**

Экскурсии, походы помогают обучающемуся расширить свой кругозор, получить новые знания об окружающей его социальной, культурной, природной среде, научиться уважительно и бережно относиться к ней, приобрести важный опыт социально одобряемого поведения в различных внеколледжных ситуациях. На экскурсиях, в походах создаются благоприятные условия для воспитания у подростков самостоятельности и ответственности, формирования у них навыков самообслуживающего труда, преодоления их инфантильных и эгоистических наклонностей, обучения рациональному использованию своего времени, сил, имущества. Эти воспитательные возможности реализуются в рамках следующих видов и форм деятельности:

- ежегодные походы на природу, организуемые в группах их классными руководителями и родителями обучающихся, после окончания учебного года;
- экскурсии в музей, на предприятие; на представления в кинотеатр, драмтеатр.

### **3.8. Модуль «Профориентация»**

Совместная деятельность педагогов и обучающихся по направлению «профориентация» включает в себя профессиональное просвещение обучающихся.

- циклы профориентационных часов общения;
- тренинги профессиональных качеств обучающихся;
- циклы классных часов, бесед для выпускников «Лайфхак по трудоустройству», где рассматривается весь процесс – от поиска вакансии до испытательного срока – со стороны работодателя и со стороны соискателя;
- игры-тренинги для выпускников для формирования конкретных навыков, необходимых для трудоустройства (прохождение собеседования, самопрезентация, написание резюме, определение своих личных качеств, сильных сторон);
- профориентационные игры: деловые игры, квесты, расширяющие знания обучающихся о выбранной профессии;
- экскурсии на предприятия;
- совместно с педагогами, мастерами п/о участие в мероприятии «День открытых дверей»;
- участие в конкурсах проф.мастерства;
- участие в агитбригадах.

### **3.9. Модуль «Колледжные медиа»**

Цель колледжных медиа – развитие коммуникативной культуры обучающихся, формирование навыков общения и сотрудничества, поддержка творческой самореализации обучающихся. Воспитательный потенциал колледжных медиа реализуется в рамках следующих видов и форм деятельности:

- разновозрастный редакционный совет подростков, старшекурсников и консультирующих их взрослых, целью которого является освещение наиболее интересных моментов жизни колледжа, популяризация общеколледжных ключевых дел, мероприятий, кружков, секций, деятельности органов студенческого самоуправления;
- участие обучающихся в конкурсах колледжных медиа.

### **3.10. Модуль «Организация предметно-эстетической среды»**

Окружающая студента предметно-эстетическая среда колледжа, при условии ее грамотной организации, обогащает внутренний мир обучающегося, способствует формированию у него чувства вкуса и стиля, создает атмосферу психологического комфорта, поднимает настроение, предупреждает стрессовые ситуации, способствует позитивному восприятию обучающимся колледжа. Воспитывающее влияние на обучающегося осуществляется через такие формы работы с предметно-эстетической средой колледжа как:

- оформление интерьера помещений колледжа (вестибюля, коридоров, актового зала, окна и т.п.) и их периодическая переориентация, которая может служить хорошим средством разрушения негативных установок обучающегося на учебные и внеучебные занятия;
- размещение на стенах колледжа регулярно сменяемых экспозиций: творческих работ обучающихся, позволяющих им реализовать свой творческий потенциал, а также знакомящих их с работами друг друга; фотоотчетов об интересных событиях, происходящих в колледже;
- озеленение территории колледжа, разбивка клумб, тенистых аллей, оборудование во дворе колледжа спортивных и игровых площадок, оздоровительно-рекреационных зон, позволяющих разделить свободное пространство колледжа на зоны активного и тихого отдыха;
- благоустройство классных кабинетов, осуществляемое классными руководителями вместе с обучающимися своих групп, позволяющее обучающимся проявить свои фантазию и творческие способности, создающее повод для длительного общения классного руководителя со своими подопечными;
- событийное оформление пространства при проведении конкретных событий колледжа (праздников, церемоний, торжественных линеек, творческих вечеров, выставок, собраний и т.п.);
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация особой символики колледжа (флаг, эмблема, и т.п.), используемой как повседневности, так и в торжественные моменты жизни образовательной организации – во время праздников, торжественных церемоний, ключевых общеколледжных дел и иных происходящих в жизни колледжа знаковых событий;
- акцентирование внимания обучающихся посредством элементов предметно-эстетической среды (стенды, плакаты) на важных для воспитания ценностях колледжа, ее традициях, правилах.

### **3.11. Модуль «Работа с родителями»**

Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется для более эффективного достижения цели воспитания, которое обеспечивается согласованием позиций семьи и колледжа в данном вопросе. Работа с родителями или законными представителями обучающихся осуществляется в рамках следующих видов и форм деятельности:

#### ***На групповом уровне:***

- Общеколледжный родительский комитет, участвующий в управлении колледжа и решении вопросов воспитания и социализации их детей;
- общеколледжные родительские собрания, происходящие в режиме обсуждения наиболее острых проблем обучения и воспитания обучающихся;
- педагогическое просвещение родителей по вопросам воспитания детей, в ходе которого родители получают рекомендации классных руководителей и обмениваются собственным творческим опытом и находками в деле воспитания детей;
- взаимодействие с родителями посредством сайта колледжа: размещается информация, предусматривающая ознакомление родителей, новости колледжа

#### ***На индивидуальном уровне:***



- обращение к специалистам по запросу родителей для решения острых конфликтных ситуаций;
- участие родителей в педагогических консилиумах, собираемых в случае возникновения острых проблем, связанных с обучением и воспитанием конкретного ребенка;
- помощь со стороны родителей в подготовке и проведении общеколледжных и внутригрупповых мероприятий воспитательной направленности;
- индивидуальное консультирование с целью координации воспитательных усилий педагогов и родителей.

#### **4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ САМОАНАЛИЗА ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Самоанализ организуемой в колледже воспитательной работы осуществляется по выбранным самим колледжем направлениям и проводится с целью выявления основных проблем воспитания и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно силами колледжа.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы в колледже, являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на уважительное отношение как к воспитанникам, так и к педагогам, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий экспертов на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогами;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий экспертов на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности педагогов: грамотной постановки ими цели и задач воспитания, умелого планирования своей воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания их совместной с обучающимися деятельности;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий экспертов на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания (в котором колледж участвует наряду с другими социальными институтами), так и стихийной социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа организуемого в колледже воспитательного процесса:

##### ***1. Результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся.***

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является динамика личностного развития обучающихся каждой группы.

Осуществляется анализ классными руководителями совместно с заместителем директора по воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете школы.

Способом получения информации о результатах воспитания, социализации и саморазвития обучающихся является педагогическое наблюдение, диагностика «Уровень воспитанности».

Внимание педагогов сосредотачивается на следующих вопросах: какие прежде существовавшие проблемы личностного развития обучающихся удалось решить за минувший учебный год; какие проблемы решить не удалось и почему; какие новые проблемы появились, над чем далее предстоит работать педагогическому коллективу.

## ***2. Состояние организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогов.***

Критерием, на основе которого осуществляется данный анализ, является наличие в школе интересной, событийно насыщенной и личностно развивающей совместной деятельности обучающихся и педагогов.

Осуществляется анализ заместителем директора по воспитательной работе, классными руководителями, Студенческим советом и родителями, хорошо знакомыми с деятельностью колледжа.

Способами получения информации о состоянии организуемой в колледже совместной деятельности обучающихся и педагогов могут быть беседы со студентами и их родителями, педагогами, лидерами студенческого самоуправления, при необходимости – их анкетирование. Полученные результаты обсуждаются на заседании методического объединения классных руководителей или педагогическом совете.

Внимание при этом сосредотачивается на вопросах, связанных с

- качеством проводимых общеколледжных ключевых дел;
- качеством совместной деятельности классных руководителей и их групп;
- качеством организуемой в колледже внеурочной деятельности;
- качеством реализации личностно развивающего потенциала колледжных уроков;
- качеством существующего в колледжестуденческого самоуправления;
- качеством функционирующих на базе колледжа студенческих общественных объединений;
- качеством проводимых в колледже экскурсий, походов;
- качеством *профориентационной работы колледжа*;
- качеством *работы колледжных медиа*;
- качеством организации предметно-эстетической среды колледжа;
- качеством взаимодействия колледжа и семей обучающихся.

Итогом самоанализа организуемой в колледже воспитательной работы является перечень выявленных проблем, над которыми предстоит работать педагогическому коллективу, и проект направленных на это управленческих решений.

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Псковской области  
Великолукский механико-технологический колледж  
Календарный план воспитательной работы колледжа  
на 2020 – 2021 учебный год.**

<b>№</b>	<b>Дата</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные лица</b>
		<b>АВГУСТ</b>	
1	август	1. Составление планов на 2020-2021 уч. г: - воспитательной работы в группе; - преподавателя-организатора ОБЖ; - педагога –психолога; - социального педагога; - воспитателей общежития; - проведения конкурсов профессионального мастерства.	Зам.директора по УВР Кл.рук. Потёмкин Н. С. Платонова И. В. Соц. педагог Ерошевская З. С. Председатели МО
2	август	Работа с личными делами обучающихся. Предоставление информации в каб.№5: - справки из соц. защиты; - сведений о сиротах и опекаемых;	Классные руководители
3	август	Подготовка единого классного часа в группах	Классные руководители
4	август	Заполнение журнала «Воспитательная работа в группе»	Классные руководители
		<b>СЕНТЯБРЬ</b>	
1	31 августа -1 сентября	Заселение обучающихся в общежитие	Зав. общежитием, воспитатели
2	1 сентября	Сбор и построение групп для проведения торжественной линейки «День знаний».  Заселение студентов в общежитие	Классные руководители, мастера п/о Зав. общежитием, воспитатели
3	1 сентября	Проведение единого классного часа. Анкетирование обучающихся 1-го с целью сбора информации.	Классные руководители, мастера п/о
4	3 сентября	Оформление информационного стенда в колледже и общежитии «3 сентября – День памяти жертв Беслана», просмотр видеофильма. Оформление информационного стенда «3 сентября – День окончания Второй мировой войны»	Зам.директора по УВР, социальный педагог, библиотекари, воспитатели  Гулин А. А.
5	3-4 сентября	1. Проведение организационного собрания обучающихся, проживающих в общежитии :«Общежитие – наш общий дом и нам его беречь»: знакомство с Правилами проживания в общежитии, выборы Совета	Ерошевская З.С., Иванова Н. А.

		общежития. 2. Оформление информационного стенда «Правила поведения студентов в колледже общежитии»	
6	2 неделя	Организационные собрания в группах: - права и обязанности обучающихся; - о запрете курения на территории колледжа, в общественных местах; - о комендантском часе для несовершеннолетних студентов; - выбор актива группы ( <b>информацию сдать в каб. №5</b> ).	Классные руководители, мастера п/о
7	8 сентября	Международный день распространения грамотности. Игра-квест «От «Аз до Буки»	Преподаватели русского языка и литературы
8	10-11 сентября	Мероприятие, посвящённое Всероссийскому дню трезвости. Просмотр социального ролика «Урок трезвости»	Зам.директора по УВР, социальный педагог
9	12 сентября	Совет командиров групп (каб. №5)	Зам.директора по УВР, кл. рук.
10	сентябрь	Подготовка к празднику «День учителя»: - номера художественной самодеятельности; - стенгазеты к празднику	Классные руководители, актив группы
11	сентябрь	МО классных руководителей Составление социального паспорта групп нового набора	Классные рук-ли 1 курсов, социальный педагог
12	сентябрь	Проведение Совета профилактики с обсуждением исправления задолженностей обучающихся за 2018-2019 учебный год.	Зам.директора по УВР зав. отделениями, социальный педагог, классные руководители, мастера п/о.
13	сентябрь	<b>Неделя безопасного дорожного движения:</b> - Акция «Безопасное колесо»; - Правила поведения на улицах и дорогах; - Викторина «Безопасность дорожного движения»; - Просмотр видеороликов. - Встреча с работником ГИБДД	Скрипачёв А. М. Потемкин Н. С. Инспектор ГИБДД Мастера п/о
14	до 7 сентября	Оформление информационного стенда, книжной выставки к 150-летию со дня рождения А. И. Куприна	Миронова Г. П., Исаева И. В.
		Оформление информационного стенда, посвященного 130-летию Агаты Кристи, английской писательницы	Преподаватели иностранных языков
15	Конец сентября	Учебная тренировка ГО ЧС	Казакова С.С., Потёмкин Н.С., зав. отделениями
16	сентябрь	<b>Адаптационный месячник.</b> Тестирование первокурсников на уровень тревожности,	Социальный педагог, педагог-

		склонности к суицидальным проявлениям, употреблению ПАВ	психолог
17	сентябрь	Сбор справок на допуск к занятиям по физ.культуре.  Участие в военно-спортивных мероприятиях города	Классные руководители, руководитель физ.воспитания  Боченков Г. Н., Потёмкин Н. С.
18	сентябрь	Рейд в общежитие «Адаптация обучающихся 1-го курса»	Зам.директора по УВР кл. рук. и мастера п/о
19	сентябрь	«Давайте познакомимся, нам вместе долго жить» – вечер.	Воспитатели общежития
20	сентябрь	Экскурсии на «Велмаш» обучающихся 2-го курса	Зав. отделением «М», мастера п/о
21	сентябрь	Акция «Чистый дом». Генеральная уборка комнат, территории общежития	Зав. общежитием, воспитатели, Студ.актив общежития
22	30 сентября	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины (по итогам посещаемости за сентябрь).	Классные руководители и мастера п/о
23	сентябрь	Спортивные мероприятия: 1. Первенство колледжа по футболу (отд «М»), посвящённое памяти Сергея Понкратьева; 2. Осенний кросс	Боченков Г. Н.
24	сентябрь	- Прохождение медицинских профилактических осмотров; - Формирование личных дел студентов-сирот; - мониторинг сведений о состоящих на учете в ИДН; Индивидуальные беседы и консультации	Социальный педагог
25	сентябрь	Оформление тематической выставки, посвящённой 80-летию профессионально-технического образования	заведующие библиотекой
26	сентябрь-октябрь	Конкурс фотоколлажей «Колледж – вчера, сегодня, завтра»	Классные руководители, мастера п/о
27	сентябрь-октябрь	Оформление стенда «Они работали в нашем колледже»	зам.директора по УВР, заведующие библиотекой, классные руководители, мастера п/о
28	сентябрь	Подготовка акции «От сердца к сердцу», посвящённой Дню пожилых людей	зам.директора по УВР, воспитатели

29	Сентябрь - октябрь	Акция по уборке территории	Зав. отделениями, мастера п/о
30	Сентябрь-октябрь	Акция «Живая история» (видеоинтервью с ветеранами колледжа)	Студ.совет колледжа
31	сентябрь	Посещение семей, чьи дети не приступили к занятиям; взаимодействие с субъектами системы профилактики	Социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители, мастера п/о
32	сентябрь	Организация отряда «Юнармия»	Зам.дир.по УВР, педагог-организатор ОБЖ
33	сентябрь	Совет профилактики	Зам.дир.по УВР, Социальный педагог Педагог-психолог классные руководители, мастера п/о
<b>ОКТАБРЬ</b>			
1	октябрь	Формирование банка данных обучающихся «группы риска» и суицидального поведения, склонных к употреблению ПАВ.	Социальный педагог Педагог-психолог
2	октябрь	- Составление социального паспорта колледжа. - Составление списков, стоящих на учёте в ПДНи ИДН.  - консультация «Меры социальной поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»	Социальный педагог
3	октябрь	Проверка оформления личных дел детей-сирот	Зам.директора по УВР соц. педагог
4	октябрь	Проверка работы кружков и секций	Зам.директора по УВР
5	5 октября	- Тематическая выставка рисунков и плакатов «С любовью к вам, учителя!» - Праздничный концерт, посвящённый Дню учителя. - День самоуправления в День учителя (студенты организуют учебный процесс, проводят уроки, следят за порядком в колледже)	Зам.директора по УВР, классные руководители, Студ.совет
		Акция «От сердца к сердцу» Поздравление ветеранов ко Дню пожилого человека (вручение поздравительных открыток)	Воспитатели общежития, волонтеры
6	до 5 октября	Выпуск студентами общежития стенгазеты	Воспитатель

		ко Дню учителя «Мы Вас поздравляем!».	общезития, Совет общезития
7	октябрь	Урок «Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), приуроченный ко Дню гражданской обороны МЧС РФ	Потёмкин Н. С.
8	до 3 октября	Оформление информационного стенда, книжной выставки, проведение тематических уроков по литературе приуроченных к 125 – летию со дня рождения С. А. Есенина	Миронова Г. П., Исаева И. В., преподаватели русского языка и литературы
9	октябрь	Всероссийский урок безопасности обучающихся в сети Интернет	Преподаватели информатики
10	октябрь	Тематические классные часы, приуроченные к Всемирному дню трезвости и борьбы с алкоголизмом	Классные руководители
11	октябрь	Проведение конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню повара.  Оформление стенгазеты ко Дню повара	зав. отделением «т», мастера п/о, преподаватели спец. дисциплин.
12	октябрь	Конкурс профессионального мастерства, посвящённый Дню автомобилиста.  Стенгазета ко Дню автомобилиста	Зав.отделением «М», Скрипачёв А. М., классные руководители, мастера п/о
13	октябрь	Совет профилактики  Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины (по итогам посещаемости за октябрь).	Зам.директора по УВР социальный педагог, педагог-психолог, классные руководители
14	октябрь	Проведение родительского собрания	Классные руководители, мастера п/о
15	октябрь	Беседа на тему: «Самое дорогое у человека — это жизнь» (профилактика суицидального поведения обучающихся).	Социальный педагог, педагог-психолог, воспитатели общезития
16	октябрь	Проведение спортивных соревнований. Первенство колледжа по настольному теннису (отд. М. Т)	Боченков Г. Н.
17	октябрь	Тематические классные часы, беседы по ППБ: - Причины пожаров - Меры пожарной безопасности - Первичные средства пожаротушения и их применение	Классные руководители

18	октябрь	Подготовка к празднику «Посвящение в студенты»	Зам.директора по УВР Кл. рук-ли, соцпедагог, Студ.совет
	23 октября	Проведение единого классного часа, посвящённого 140-летию со дня рождения Д. М. Карбышева.	Воспитательный отдел
19	октябрь	Рейд в общежитие. Санитарное состояние комнат обучающихся.	Социальный педагог. Классные руководители
20	октябрь	Тематические классные часы «Колледж в жизни каждого из нас» (к 80-летию профтехобразования)	Классные руководители, мастера п/о
21	октябрь	Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения #ВместеЯрче	Преподаватель биологии
		<b>НОЯБРЬ</b>	
1	ноябрь	Проведение мероприятий, посвященных Днюнародного единства: - тематический кл. час (Сниткина Е. И.) – 1 курс - единые тематические классные часы (2-3 курс), просмотр роликов; - спортивные соревнования обучающихся, проживающих в общежитии; - книжная выставка в библиотеке; - информационный стенд - участие в городском шествии (баннер, шарики, флажки!!!)	Зам.директора по УВР преподаватель истории, обществознания
2	ноябрь	Единый классный час для обучающихся 1 курса «Государственные символы России от начала до наших дней».	Зам.директора по УВР Студ.совет
3	Ноябрь	Тематический классный час, посвящённый параду на Красной площади (7 ноября), просмотр фильма. <i>День воинской славы – 76-летие со Дня проведения военного парада на Красной площади в Москве в 1941 году.</i>	Преподаватель истории Классные руководители
	24 ноября	Оформление информационного стенда, посвящённого 290-летию А. В. Суворова. Просмотр видеofilьма «Суворов»	Преподаватель истории, библиотекари
4	ноябрь	Единый классный час «Уроки правовых знаний» с приглашением работников прокуратуры, опеки, полиции, специалистов администрации	Классные руководители
5	ноябрь	Информационный стенд «Век води – векучись» (17 ноября 2019 – Всемирный день памяти жертв дорожно-транспортных происшествий). Оформление информационного стенда, книжной выставки, приуроченной 105-летию со дня рождения К. М. Симонова	Библиотекари



		Тематический урок «Пусть дорога будет безопасной» (17 ноября – Всемирный день памяти жертв дорожно-транспортных происшествий).	Преподаватель ПДД
6	ноябрь	Конкурс плакатов, рисунков по антинаркотической тематике.	Активы групп, классные руководители
7	ноябрь	Беседа о вреде алкоголя для студентов, проживающих в общежитии.	Воспитатели общежития, Совет общежития
8	21 ноября	День отказа от курения. <b>Акция</b> «Вместо никотина – витамины)	Зам.директора по УВР социальный педагог, волонтеры
9	ноябрь	Проведения месячника по спортивно-оздоровительной работе «Ударом мяча по вредным привычкам». Первенство по настольному теннису. Первенство по баскетболу.	Боченков Г. Н.
10	ноябрь	Посвящение в студенты	Воспитательный отдел, классные руководители
11	ноябрь	Выпуск стенгазет, посвящённых Дню Матери	классные руководители
12	ноябрь	Социально-педагогическое тестирование, направленное на раннее выявление незаконного употребления наркотических средств и психотропных веществ.  Первичная диагностика и выявление студентов «группы риска», склонных к агрессии, конфликтам и деструктивному поведению  22 ноября – День психолога. <b>Неделя психологии.</b> <b>Акция</b> «Радуга настроений»	Социальный педагог Педагог-психолог          Педагог-психолог
13	ноябрь	Совет профилактики	Зам.директора по УВР социальный педагог, педагог-психолог классные руководители, мастера п/о
14	ноябрь	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины (по итогам посещаемости за ноябрь).	Классные руководители
15	ноябрь	Рейд в общежитие	Зам.директора по УВР мастера п/о
16	Ноябрь	Учебная эвакуация для обучающихся и	Преподаватель-

		сотрудников общежития на случай возникновения пожара	организатор ОБЖ, воспитатели
		<b>ДЕКАБРЬ</b>	
1	декабрь	Мероприятия по профилактике ВИЧ-инфекции, приуроченные к Всемирному дню борьбы со СПИДом (1 декабря): - викторина, - профилактические лекции, - интернет-флешмоб #СТОП ВИЧСПИД, - просмотр видеороликов, - беседа на тему «СПИД легче предупредить, чем лечить». - оформление информационного стенда. Акция по распространению буклетов, брошюр	Воспитательный отдел, библиотекари, волонтеры, студенты мед. колледжа, социальный педагог, Совет общежития, студ. совет
	до 5 декабря	Оформление информационного стенда, книжной выставки, посвященных 200-летию со дня рождения А. А. Фета	библиотекари
2	декабрь	Профилактическое мероприятие среди студентов общежития «Тебе выбирать», приуроченное к Всемирному дню борьбы со СПИДом.	Воспитатели общежития, Совет общежития
3	декабрь	Участие в мероприятиях, посвященных Дню Неизвестного Солдата	Зам. директора по УВР
4	декабрь	Всероссийская акция «Час кода» (тематический урок информатики)	Преподаватели информатики
5	декабрь	Участие в мероприятиях города, приуроченных ко Дню Героев Отечества	Зам. директора по УВР
6	декабрь	«Защитники земли родной». Мероприятие, приуроченное Дню Героев Отечества	Методисты РЦБ им. Васильева И. А.
7	10 декабря	Международный день прав человека. Урок правовой грамотности «Права человека»	Социальный педагог, преподаватель обществознания
8	декабрь	Участие в районной акции «Мы выбираем жизнь!»	Зам. директора по УВР социальный педагог, волонтеры
8	12 декабря	Оформление информационного стенда, приуроченного Дню Конституции	Социальный педагог
10	декабрь	Проведение тематических классных часов, посвященных Дню Конституции	Классные руководители
11	декабрь	Линейка памяти, посвященная Сергею Панкратьеву, погибшему при исполнении воинского служебного долга в республике Дагестан. Первенство по баскетболу, посвященное памяти Сергея Понкратьева.	Зам. директора по УВР Совет колледжа  Боченков Г. Н.
12	декабрь	Месячник гражданско-патриотического	Боченков Г. Н.

		воспитания	Потемкин Н. С
13	декабрь	Совет профилактики	Воспитательный отдел, классные руководители, мастера п/о
14	декабрь	Встреча студентами колледжа Нового года: - праздничное оформление колледжа, общежития; - «Новогодний переполох». Конкурсно-танцевальная программа для обучающихся, проживающих в общежитии. - Конкурс плакатов «С Новым 2021 годом» среди студентов, проживающих в общежитии; - выпуск новогодних стенгазет «Новый год у ворот!»; - мастерская Деда Мороза	Воспитательный отдел, классные руководители, Совет общежития, Студ.совет
15	декабрь	Новогодняя акция «Подарок от Деда Мороза». Сбор подарков для детей социально-реабилитационного центра д. Русаново.	Воспитательный отдел, волонтеры
16	до 30 декабря	Оформление информационного стенда, посвящённого 155-летию со дня рождения Д. Р. Киплинга.	Преподаватели иностранных языков
17	декабрь	Отчеты классных руководителей по воспитательной работе в группах за 1 полугодие.	Классные руководители
18	декабрь	Инструктажи по группам, беседа «Как вести себя во время зимних каникул»	Классные руководители, мастера п/о
		<b>ЯНВАРЬ</b>	
1	15 января	Торжественные мероприятия, посвящённые Дню освобождения города Великие Луки от немецко-фашистских захватчиков: - торжественная линейка; - «Юнармия – Великие Луки – 2021г»; - участие в городских патриотических мероприятиях города; - информационный стенд; - десант памяти к братскому захоронению (д. Носково); - видеолекторий. Просмотр документальных и художественных фильмов.	Воспитательный отдел Преподаватель-организатор ОБЖ
2	январь	<b>Классные часы, беседы, внеклассные мероприятия:</b> - Уроки мужества: - <b>17 января</b> – День освобождения Великих Лук; - <b>27 января</b> – День воинской славы России. День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. (1944 г.);	Зам.дир. по УВР, классные руководители

		<b>- 27 января</b> – Международный день памяти жертв Холокоста	
3	январь	Правовой лекторий «Мы и закон».	Социальный педагог
4	январь	Месячник гражданско-патриотического воспитания (продолжение)	Преподаватель ОБЖ, руководитель физ.воспитания
5	январь	- Инструктажи по ПДД и ПБ. - Правила поведения на льду и скользкой дороге. - Инструктаж по поведению на водоёмах в зимнее время - Профилактика простудных заболеваний.	Мастера п/о,  Казакова С.С.  Лукьянова Н. П
6	январь	Первенство колледжа по волейболу (М, Т)	Боченков Г. Н.
7	январь	Совет профилактики	Воспитательный отдел, классные руководители, мастера п/о
8	январь	Рейд в общежитие	Воспитательный отдел, мастера п/о
9	январь	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины (по итогам первого полугодия).	Зам.директора по УВР, руководители, мастера п/о
10	январь	<b>25 января</b> -День российского студенчества. <b>Фотоконкурс</b> «Моё учебное заведение – удивительный мир»	Зам.директора по УВР, Студсовет
11	январь	Экологическая викторина «Охраняемые растения»	Преподаватель экологии
12	январь	Индивидуальные беседы и консультации	Социально-психологическая служба
		<b>ФЕВРАЛЬ</b>	
1	февраль	Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню защитника Отечества	Зам.директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, руководитель физ.воспитания
2	февраль	Тематические информационно-разъяснительные классные часы (беседы) со студентами о мерах административной и уголовной ответственности за употребление, хранение и распространение наркосодержащих веществ.	Классные руководители
3	10- 21 февраля	Декада русского языка и литературы	Преподаватели

		<p>- 3 февраля – День борьбы с ненормативной лексикой. Стенд «Мат – не наш формат»</p> <p>- 8 февраля – День памяти А. С. Пушкина (просмотр видеофильма). Оформление информационного стенда, книжной выставки.</p> <p>- 21 февраля – Международный день родного языка. Внеклассное мероприятие по русскому языку «Спасите русский язык!» оформление информационного стенда.</p>	русского языка и литературы, библиотекари
4	февраль	Час общения «Все начинается с любви...»	Воспитатели общежития
5	февраль	«Есть такая профессия – Родину защищать». Торжественная линейка, посвященная Дню защитника Отечества. <b>Акция «Письмо солдату»</b>	Зам.директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ,  Совет колледжа, Совет общежития
6	Февраль	Спортивный праздник, посвящённый Дню защитника Отечества	Боченков Г. Н.
7	Февраль	Военно-спортивный конкурс «Один день в армии» среди обучающихся, проживающих в общежитии	Воспитатели, педагог-организатор ОБЖ
8	февраль	Тематические информационно-разъяснительные классные часы (беседы) со студентами о негативных последствиях употребления психоактивных веществ, вреде табакокурения, электронных сигарет, вейпинга.	Классные руководители
9	февраль	Первенство колледжа по мини-футболу (М)	Боченков г. Н.
10	февраль	Совет профилактики	Воспитательный отдел, классные руководители, мастера п/о
11	февраль	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины	Классные руководители
12	февраль	Рейд в общежитие	Воспитательный отдел
13	февраль	Час мужества, посвящённый выводу советских войск из Афганистана «Афганистан болит в моей душе»	Преподаватель истории, библиотекари
14	февраль	Старт профориентационной кампании	преподаватели
15	Февраль-апрель	<b>День открытых дверей</b> «Добро пожаловать, абитуриент!»	
		<b>МАРТ</b>	
1	март	<b>Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом</b>	Социальный педагог

		- выпуск информационной газеты; - выставка рефератов «Нет вредным привычкам!»; - беседы с обучающимися «группы риска»; - посещение семей;	
2	март	- Правила безопасного поведения весной на водоёмах «Осторожно! Весенний лёд!» - Инструктажи по ПДД и ПБ. - Профилактика простудных заболеваний	Классные руководители, мастера п/о, Казакова С.С. Лукьянова Н. П.
3	март	«Шаг в бессмертие». Урок Мужества, посвящённый памяти десантников 6-й псковской дивизии.	Воспитательный отдел, библиотекарь ЦРБ им. И. А. Васильева
4	март	Тематический час для студентов общежития «Чистота – залог здоровья». Генеральная уборка общежития.	воспитатель общежития, Совет общежития
5	март	Праздничная программа, посвященная Международному женскому дню 8 Марта.  Спортивные соревнования, приуроченные к 8 Марта.	Зам.директора по УВР, соц. педагог, педагог-психолог, классные руководители, руководитель физ.воспитания
6	5-6 марта	Конкурсная программа и выпуск стенгазет к Международному женскому дню.	воспитатели общежития, Совет общежития
7	март	Видеолекторий. Фильмы о Великой Отечественной войне.	Воспитательный отдел, классные руководители
8	март	Видеофильм «День воссоединения Крыма с Россией»	Воспитательный отдел
9	март	Конкурс чтецов, посвященный Всемирному дню поэзии	Воспитательный отдел, библиотекари
10	март	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины	Классные руководители
11	март	Первенство колледжа по дартсу, армрестлингу	Боченков Г. Н.
12	март	Совет профилактики	Воспитательный отдел, классные руководители, мастера п/о
13	март	<b>Родительское собрание</b>	Администрация колледжа, классные руководители,

			мастера п/о
14	март	Рейд в общежитие	Воспитательный отдел, мастера п/о
15	март	Профилактика правонарушений несовершеннолетних и противодействие экстремизму.	Зам.директора по УВР
		<b>АПРЕЛЬ</b>	
1	апрель	«Герои Чернобыля» - Час мужества, посвященный аварии на Чернобыльской АЭС	Воспитательный отдел, классные руководители
2	апрель	Вахта Памяти. Уборка, ремонт братского захоронения в д. Носково.	Зам.директора по УВР, педагог-организатор ОБЖ, волонтеры
3	апрель	Круглый стол для студентов общежития «Здоровый образ жизни».	Воспитатели общежития, Совет общежития
4	апрель	- 6 апреля – Всемирный день здоровья. Спортивные соревнования.  - Беседа о туберкулезе	Боченков Г. Н.  Фельдшер Лукьянова Н. П.
5	апрель	60-летие полёта в космос Ю. А. Гагарина. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	Воспитательный отдел, преподаватель астрономии, классные руководители
6	апрель	День пожарной охраны (30 апреля). Тематический урок ОБЖ	Преподаватель ОБЖ
7	апрель	<b>Акция</b> «Чистая территория» уборка и озеленение территории колледжа	Зав.отделениями, мастера п/о
8	апрель	Проведение скрининг - опроса несовершеннолетних студентов для выявления потенциальных участников «групп смерти».	Педагог-психолог
9	апрель	Работа с «группой риска». Проведение тренингов по формированию здорового образа жизни «Все, что тебя касается...», «Мое поколение выбирает здоровье!» .	Педагог-психолог
10	апрель	Подготовка и проведение психологического тестирования студентов направленного на выявление склонности к 13 видам зависимостей.	Педагог-психолог
11	апрель	Трудовой десант по благоустройству территории общежития.	Зав.отделениями, воспитатели
12	апрель	Совет профилактики	Воспитательный

			отдел, мастера п/о, классные руководители
13	до 15 апреля	Оформление информационно-тематического стенда, книжной выставки к 130-летию со дня рождения М. А. Булгакова	Библиотекари
14	апрель	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины	Классные руководители
15		Учебные мероприятия по эвакуации обучающихся при пожаре или ЧС	Казакова С.С., Потёмкин Н. С., воспитатели
16	апрель	Видеолекторий. Просмотр художественных фильмо-во Великой Отечественной войне с последующим обсуждением.	Воспитательный отдел, преподаватели истории, воспитатели общежития
17	апрель	Рейд в общежитие	Воспитательный отдел, мастера п/о
18	апрель	Первенство колледжа по стрельбе	Боченков Г. Н., Потемкин Н. С.
19	до 11 апреля	Тематический классный час, приуроченный к Международному дню освобождения узников фашистских лагерей.	Воспитательный отдел, классные руководители
		<b>МАЙ</b>	
1	май	«Подвиг в камне и бронзе» — трудовая вахта памяти по благоустройству братского захоронения	Воспитательный отдел Педагог- организатор ОБЖ волонтеры
2	май	К 76-летию Дня Победы цикл мероприятий: - конкурс стенгазет, плакатов «Прикоснись к героическому»; - книжная выставка; - торжественный митинг; - акция «Бессмертный полк». - «День Великой Победы» - участие в городском праздничном шествии. - Волонтерская акция в День Победы - викторина «Мне кажется, когда гремит салют, Погибшие воины встают. Идут и смотрят, будто ждут ответ: Ты этой жизни стоишь или нет?»	Воспитательный отдел, классные руководители, воспитатели, библиотекари
3	май	Торжественный митинг «Нам 41-й не забыть, а 45-й славить!» у братского захоронения в д. Носково	Воспитательный отдел



4	май	Подготовка аналитической справки по итогам психологического тестирования «группы риска», направленного на выявление склонности к 13 видам зависимостей	Педагог-психолог
5	май	Участие в Ярмарке вакансий, проводимой в рамках проф. ориентационной работы	Воспитательный отдел, ответственные профориентаторы
7	май	День славянской письменности и культуры: - час общения; - информационный стенд; - выставка книг «Хранители русского слова».	Преподаватели русского языка, литературы, библиотекари
8	май	Профилактические мероприятия, приуроченные к Международному дню без табака, (31 мая): - тематические классные часы, - акция «Дыши свободно!»; - распространение инф. листовок, выпуск тематических стенгазет, - просмотр видеороликов.	Воспитательный отдел, классные руководители
9	май	Весенний кросс. (Спортивный праздник, посвященный международному Дню здоровья).	Боченков Г. Н. Потемкин Н. С.
10	май	1. Инструктажи по ПДД, ПБ в быту, колледжа и на улице. 2. Поведение на воде в летний период.	Казакова С.С., мастера п/о
11	май	Отчёт классных руководителей и мастеров п/о о работе с родителями и студентами, допускающими пропуски занятий без уважительной причины	Классные руководители
12	май	Рейд в общежитие	Воспитательный отдел, мастера п/о
<b>ИЮНЬ</b>			
1	июнь	Конкурсная программа «Мы все из детства» к Международному Дню защиты детей.	Воспитательный отдел, педагог-организатор ОБЖ, преподаватель физкультуры, мастера п/о
2	июнь	Проведение классных часов «12 июня - День России».	Классные руководители
3		«Я гражданин России» - информационный стенд, посвященный Дню России	библиотекари
4	июнь	День памяти и скорби. Начало ВОВ. Оформление информационного стенда. Просмотр видеофильма «22 июня 1941 года».	Воспитательный отдел
5	июнь	Подготовка торжественного вручения дипломов	Воспитательный отдел, актив колледжа

6	июнь	1. Инструктажи по ПДД, 2. Правила езды на транспорте. 3. Правила поведения на летних каникулах.	Казакова С.С., мастера п/о
7	июнь	Пушкинский день России: - конкурс рисунков; - викторины по творчеству поэта; - участие в мероприятиях города; - просмотр фильмов о Пушкине.	Преподаватели русского языка, литературы, библиотекари
8	июнь	Профилактические мероприятия, приуроченные Всероссийскому дню борьбы с наркоманией.  Первенство колледжа по гиревому спорту	Воспитательный отдел, классные руководители  Боченков Г. Н.
9	июнь	<b>76 лет</b> со дня проведения Парада Победы в ознаменование разгрома фашистской Германии в Великой Отечественной войне 1941 – 1945 годов (24 июня 1945 года)	Воспитательный отдел. Преподаватели истории.
10	июнь	Классные часы по вопросу посещаемости, неуспеваемости, ликвидации академической задолженности.	Классные руководители, мастера п/о
11	июнь	Торжественное мероприятие. Вручение дипломов «В добрый путь, выпускники!»	Воспитательный отдел, классные руководители
12	июнь	Анкетирование несовершеннолетних студентов «Мои планы на лет»	Социальный педагог
13	июнь	Помощь в трудоустройстве студентов «группы риска» на период летних каникул	Социальный педагог
14	июнь	Сдача отчётов по классному руководству.  Анализ воспитательной работы за год	Воспитательный отдел, классные руководители
<b>В ТЕЧЕНИЕ ГОДА</b>			
1	В течение года	Проведение экскурсий, посещение театров, музеев и выставок	Воспитательный отдел
2	В течение года	Участие в городских мероприятиях (совместно с отделом по молодежной политике)	Воспитательный отдел
3	В течение года	Размещение и обновление информации на сайте колледжа в разделе «Воспитательный отдел»	Воспитательный отдел
4	В течение года	Классные часы по вопросу посещаемости, неуспеваемости, ликвидации академической задолженности. Конкурс среди студентов, проживающих в общежитии «Лучшая комната».	Воспитательный отдел Воспитатели, Совет общежития
5	В течение года	Консультирование студентов «группы риска»	Воспитательный отдел
6	В течение года	Конкурсы профессионального мастерства.	Преподаватели специальных дисциплин, мастера п/о
7	В течение года	Ярмарка вакансий.	Воспитательный

			отдел
8	В течение года	Заседания командиров (старост) групп, Студсовета и Совета общежития.	Воспитательный отдел
9	В течение года	Участие в Спартакиаде города среди учебных заведений	Руководитель физ.воспитания
10	В течение года	Студенческая научно-практическая конференция «Профтех. Профессии успеха»	Председатели ЦМК, преподаватели спец.дисциплин, Студ.совет колледжа
11	В течение года	Проект «Система подготовки кадров в годы Великой Отечественной войны»	Зам.директора по УМПР, зам.директора по УВР, зав.отделениями, заведующие библиотекой, преподаватели









УП.01.01 Приготовление полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04.01 Организация приготовления мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05.01. Приготовление десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06.01. Организация управления на предприятиях	+	+	+	+	+		+	+	+
УП.07.01. Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП 07.01 Практика по рабочей профессии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
			+	+	+	+	+	+	+

**Профессиональные компетенции**









<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>				+	+	+															
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+															
Вариативная часть				+	+	+															
<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>							+	+	+	+											
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+											
Вариативная часть							+	+	+	+											
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>											+	+	+	+							
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							
Вариативная часть											+	+	+	+							
<b>ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>															+	+					
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов															+	+					
Вариативная часть															+	+					
<b>ПМ.06 Организация работы структурного подразделения</b>																	+	+	+	+	+
МДК.06.01 Управление																	+	+	+	+	+



