

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Свердловской области
«Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО

Президент Ассоциации
кулинаров и рестораторов
Свердловской области



А.С. Пономарев

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ю.А. Митько



Приказ № 191/1 от 07.07.2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол от 29 июня 2021 года

№ 36

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.04 Пекарь**

г. Екатеринбург
2021 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, *Профессиональный стандарт № 914-н*.

Организация разработчик: ГАПОУ СО Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

Рассмотрена на заседании методического совета протокол № 36 от «29» июня 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности..... выпускника	
3. Компетентностная характеристика выпускника	5
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС	8
5. Ресурсное обеспечение.....	30
6. Образовательные технологии	32
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС	32
8. Приложение 1. Рабочая программа воспитания.....	35

1. Общие положения

1.1. Профильная направленность программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь, реализуемая ГАПОУ СО ТИПУ «Кулинар», представляет собой систему документов, разработанную и согласованную техникумом и работодателем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и *Профессионального стандарта «Пекарь» № 914-н*. Миссия учебного заведения: подготовка высоко квалификационного рабочего, способного конкурировать на рынке в сферы промышленная экология и биотехнология.

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППКРС

Нормативную правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь, составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

□ Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

□ Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013г.,

зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013.) по профессии 19.01.04 Пекарь;

□ Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);

□ Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

2. Профессиональный стандарт «Пекарь» № 914-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г.

□ Устав техникума;

1.3. Общая характеристика ППКРС

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по профессии 19.01.04 Пекарь срок освоения ППКРС зависит от образовательной базы обучающихся и формы их обучения. Освоение обучающимися ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь при очной форме обучения осуществляется в следующие сроки:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Пекарь	10 месяцев
на базе основного общего образования		2 года 10 месяцев

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область деятельности: выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

3. основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

4. технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

5. рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

6. технологическое оборудование хлебопекарного производства

Уровни квалификации.

Уровень квалификации	Профессиональный стандарт	Обобщенные трудовые функции	Трудовые функции
4	«Повар» № 610-н	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

4	Кондитер № 597 -н	Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	Пекарь №914-н	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Пекарь готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей
- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Укладка, упаковка и презентация готовой продукции.
- Приготовление мучных кондитерских изделий.

3. Компетентностная характеристика выпускника

1. Характеристика компетенций согласно ФГОС

В результате освоения ППСЗ по профессии 19.01.04 Пекарь выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей

- ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
- ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов
- ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
- Приготовление теста.
- ПК 2.1. Подготовка и дозирование сырья.
- ПК 2.2. Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста
- Разделка теста
- ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
- ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
- ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
- ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
- ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
- ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
- ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий
- ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
- ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
- ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
- Укладка, упаковка и *презентация* готовой продукции
- ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции
- ПК 5.2. Производить упаковку, маркировку и презентацию хлебобулочных изделий
- ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
- Приготовление мучных кондитерских изделий
- ПК 6.1. Приготавливать и оформлять мучные кондитерские изделия
- ПК 6.2. Приготавливать и оформлять печенье, пряники, коврижки
- ПК 6.3. Приготавливать и использовать в оформлении отделочные

полуфабрикаты

ПК 6.4. Приготавливать и оформлять классические торты и пирожные

В составных частях ППКРС: рабочих программах всех учебных дисциплин (модулей), входящих в учебный план техникума по профессии Пекарь, программах учебной и производственных практик, программе итоговой государственной аттестации выпускников сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ППКРС.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ППКРС

4.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»

по профессии 19.01.04 Пекарь

на 2020-2023 учебный год

Квалификация: Пекарь

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль - естественнонаучный

Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь разработан на основе Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки №799 от 02.08.2013 г., профессионального стандарта «Пекарь» № 914-н.

Нормативная база реализации ППКРС ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «ТИПУ «Кулинар» разработан на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013г.) 260103.01 Пекарь с изменениями: Приказ министерства образования и науки РФ № 390 от 9 апреля 2015г.;

2. Закона об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г.;

3. Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями от 15.05.2015г.);

4. Устава ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;
5. Приказа Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. 2015 г., 2017г.);
6. Приказа Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями, утвержденными приказом №1138 от 17.11.2017 г. Министерством образования и науки РФ);
7. Приказа Министерства Науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства Просвещения Российской Федерации №885/390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;
8. Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. №914-н;
9. Профессиональный стандарт «Кондитер» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. № 597-н;
10. «Разъяснений по формированию учебного плана основного профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования», разработанных Центром профессионального образования ФАГУ ФИРО (с уточнениями от 25.05.2017 г. приказ №3);
11. Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.06.2014г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
12. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования».

При составлении учебного плана учитывались:

1. Примерная основная образовательная программа среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию протокол №2/16-з от 28.06.2016г.)
2. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. № 189 (ред. от 24.11.2015г.) «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (вместе с СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (Зарегистрировано в Минюсте России 03.03.2011 г. № 19993)
3. Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППКРС с учетом

профиля получаемого профессионального образования;

4. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»)

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 05-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

6. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов утверждены Министерством образования и науки РФ от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05 вн.;

7. Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (2021г.).

Учебный план имеет следующую структуру:

-Общеобразовательный цикл;

-Учебный план подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 19.01.04 «Пекарь»;

Организация учебного процесса и режим занятий

- Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса;

- продолжительность учебной недели – максимальный объем аудиторной учебной нагрузки - 36 часов, максимальный объем учебной нагрузки – 54 часа, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы и консультации.

- Шестидневная рабочая неделя;

- Занятия группируются парами, для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 мин. с перерывом между учебными занятиями не менее 10 минут;

- Текущий контроль результатов успеваемости подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся согласно Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- Организация консультаций предусматривается из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, форма проведения консультаций - групповые и индивидуальные;

- Каникулы запланированы в объеме 24 недели, из них на первом, втором курсе по 11 недель, в том числе в зимний период по 2 недели, на третьем курсе - 2 недели в зимний период.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 2160 часов (из них 2052 ч. теоретической подготовки (57 недель) и 108ч. промежуточной аттестации (3недели) (при этом срок обучения увеличен на 82 недели). Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 2160 часов. В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобрнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран естественнонаучный профиль.

Основная образовательная программа содержит обязательную часть, в полном объеме выполняет требования ФГОС СОО. Обязательная часть – основные учебные предметы составляют 60% от общего объёма учебного времени, отведенного на освоение программы среднего общего образования. На углубленном уровне предусмотрено изучение предметов: математика, химия, биология.

Общеобразовательный цикл состоит из 12 предметов:

- Основные учебные предметы – 8 предметов;
- Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей-3 предмета;
- Дополнительные учебные предметы-1 предмет.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена или дифференцированного зачета.

Экзамен проводится по предметам: «Русский язык», Математика», «Химия».

Объем часов по предмету «Физическая культура» предусмотрен из расчета 3 часа в неделю.

Дополнительный учебный предмет «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности» направлен на удовлетворение индивидуальных запросов обучающихся, развитие личности обучающихся, их познавательных интересов, интеллектуальной личностно-смысловой сферы, развития навыков самообразования и самопроектирования, углубление, расширение и систематизацию знаний по выбранной профессии, совершенствование имеющегося и приобретение нового опыта познавательной деятельности, профессионального самоопределения. Данный предмет

обеспечивает общеобразовательную и общекультурную составляющую при получении среднего общего образования. В данном предмете прослеживаются метапредметные связи как с общеобразовательными предметами, так и общепрофессиональными и профессиональными дисциплинами.

Выполнение индивидуального проекта предусмотрено в дисциплинах: «История» и «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно по руководством преподавателя по выбранной теме, в течение первого года обучения по «Истории» и третьего года обучения по предмету «Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности», в рамках учебного времени, отведенного учебным планом и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта (информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного) Промежуточная аттестация по данным предметам предусматривается в форме защите индивидуальных проектов и презентации.

Промежуточная аттестация проводится рассредоточено по завершению предметов в форме экзамена или дифференциального зачета.

Основные учебные предметы:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Русский язык и литература	Русский язык	Базовый
2		Литература	Базовый
3	Иностранные языки	Иностранный язык	Базовый
4	Математика, и информатика	Математика	Углубленный
5	Общественные науки	История	Базовый
6	Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура	Базовый
7		Основы безопасности жизнедеятельности	Базовый
8	Естественные науки	Астрономия	Базовый

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей:

№	Предметная область	Учебный предмет	Уровень
1	Естественные науки	Химия	Углубленный
2		Биология	Углубленный
3	Родной язык и родная литература	Родная литература	Базовый

Дополнительные учебные предметы:

1. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.

Программа подготовки квалификационных рабочих и служащих по профессии 19.01.04. «Пекарь» состоит из:

-общепрофессионального цикла;
-профессионального учебного цикла, в том числе учебной и производственной практики;

-Государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего.

В профессиональный цикл программы входят профессиональные модули (ПМ) состоящие из междисциплинарных курсов (МДК), учебной и производственной практики (УП и ПП). Учебная и производственная практика проводятся при освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Практика запланирована из расчета 36 часов в неделю.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 1404 часа (39 недель), что составляет 70% от профессионального цикла образовательной программы.

• Учебная практика проводится в хлебопекарных предприятиях и предприятиях общественного питания (ПМ 06) в объеме 15 недель (540 часов) концентрированно при освоении профессиональных модулей:

- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей – 1 неделя (36 часов),
- ПМ.02 Приготовление теста – 3 недели (108 часа),
- ПМ. 03 Разделка теста – 4 недели (144 часов),
- ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий – 3 недели (108 часа),
- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 1 неделя (36 часов),
- ПМ. 06 Приготовление мучных кондитерских изделий– 3 недели (108 часов)

Производственная практика (практика по профилю профессии) организуется на предприятиях общественного питания, хлебозаводах, пекарнях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся в объеме 24 недели (864 часа), проводится концентрировано при освоении производственных модулей:

- ПМ.02 Приготовление теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ. 03 Разделка теста – 6 недель (216 часов),
- ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 5 недель (180 часов),
- ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции – 2 недели (72 часа),
- ПМ.06 Приготовление мучных кондитерских изделий- 5 недель (180 часов).

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о текущей успеваемости и

промежуточной аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»;

- По завершению профессиональных модулей проводится дифференцированный зачет или экзамен по МДК и по практике в последний день ее прохождения;

- Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа); порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» и Программой государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрен 1 час самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» предусматривает на освоение основ военной службы для юношей (в объеме 22 часа, 70% от учебного времени на дисциплину) и для подгрупп девушек на изучение, основ медицинских знаний.

В учебную программу (общепрофессиональный цикл) введены дисциплины для изучения обучающимися с инвалидностью:

- Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью;

- Формирование трудовой успешности.

Для обучающихся с инвалидностью дисциплина «Физическая культура» проводится с учетом состояния их здоровья.

Формирование вариативной части ППКРС

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (ППКРС) состоит из инвариантной составляющей в объеме **576** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 80% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **144** часа обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 20% общего бюджета учебного времени.

Вариативная часть использована (144 часа):

На увеличение учебной нагрузки в профессиональном модуле ПМ.02 и введение ПМ.06 «Приготовление мучных кондитерских изделий» по рекомендации работодателей - 112 часов (согласно ФГОС, приготовление мучных кондитерских изделий распределено по стадиям технологического процесса, но отсутствует такая стадия технологического процесса, как приготовление отделочных полуфабрикатов, склеивание и отделка (оформление) мучных кондитерских изделий, в частности массовых

и фигурных тортов и пирожных). И на введение общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности» в количестве 32 часа (для людей с инвалидностью и ОВЗ: - «Психологическая адаптация при трудоустройстве для

людей с инвалидностью» и «Формирование трудовой успешности»). Данная дисциплина введена для успешной адаптации обучающихся как к трудовой, так и к профессиональной деятельности.

4.2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная в т.ч. региональная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	4	1	-	2	-	11	52
II курс	27	5	7	-	2	-	11	52
III курс	16	6	16	-	1	2	2	43
Всего	77	15	24	-	5	2	24	147

4.3. Разделение промежуточной аттестации по семестрам.

1 семестр			2 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	зачеты
1. ПМ 01.	1. Астрономия 2. Экономические и правовые основы производственной деятельности 3. Мдк 01.01.	Физическая культура	1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. 2.Мдк 02.01 3.Мдк 02.02 4.Русский язык	1. История 2. Мдк 03.01	Физическая культура

5 экзаменов / 5 зачетов

3 семестр			4 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ 02	1. Литература 2. Мдк 03.02 3. Биология	Физическая культура	1.Мдк 04.01 2.Мдк 04.02 3. Математика	Физическая культура 1. Основы безопасности жизнедеятельности 2.Родная литература 3. Иностранный язык	1.Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/

					Формирование трудовой успешности
--	--	--	--	--	----------------------------------

4 экзамена / 7 зачетов

5 семестр			6 семестр		
Экзамены	Диф.зачеты	зачеты	Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты
1. ПМ 03 2. Химия.	1	Физическая культура	1.Мдк 06.01 2. ПМ 05 3. ПМ 06. 4. ПМ 04.	Физическая культура 1. Безопасность жизнедеятельности 2. Мдк 05.01 3. Информационно-коммуникационные технологии в исследовательской и проектной деятельности.	

6 экзаменов / 3 зачета

УП.01.0 4.	Математика			67	0	47	0	77					1	9		1	6				
УП.01.0 5	История		3	91	0	71	0	1		0			1	00							
УП.01.0 6.	Физическая культура	-4	/3/3/ дз	66	0	46	2	34					1	2		1	2				
УП.01.0 7.	Основы безопасности жизнедеятельности		3	2	0	2	2	0								5	7				
УП.01.0 8.	Астрономия		3	9	0	9	7	2					9								
ПВ.02.	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей		/2/1	00	0	50	20	30					4	2		2	10		2		
ПВ.02.0 1	Родная литература		3	4	0	4	0	4									4				
ПВ.02.0 2.	Химия			68	0	48	00	48									56		2		
ПВ.02.0 3	Биология		3	68	0	48	00	48					4	2		2					
УП.03	Дополнительные учебные предметы		/1/0	00	0	70	2	68		0								24	46		

УП.03.0 1	Информационные технологии в исследовательской и проектной деятельности	3		00	0	70	2	68	0								24	46			
	Промежуточная аттестация (по общеобразовательному циклу)			08		08						6	8		6	8					
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА и ПА)			628	60	268	61	45	74			40	32		92	90		96	18		
	Обязательная часть циклов ОПОП (без ГИА и ПА)	/6/12		484	60	124	61	45	74			40	14		92	72		96	10		
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС без УП и ПП			080	60	20	61	85	74			04	06		0	56		2	42		

П.00	Общепрофессиональный цикл		/2/1	76	8	28	6	2						2	2		2		2			
П.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.			4	2	2	4	8							2							
П.02.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.		3	4	2	2	8	4						2								
П.03.	Безопасность жизнедеятельности.		3	4	2	2		4											2			
П.04.	Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение в предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/			4	2	2		6									2					

М.01.	Размножение и выращивание дрожжей		/1/1	4		8	0	2						8									
ДК 01.01.	Технология производства дрожжей		3	8		2	0	2						2									
П ПМ 01.	Учебная практика			6		6								6									
П. ПМ 01.	Производственная практика																						
М.02.	Приготовление теста		/0/3	73	3	90	4	8	4					0	34		16						
ДК 02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий.			10	0	0	2	0	8					0	0								
ДК 02.02.	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			39	3	6	2	8	6						6								
П ПМ 02.	Учебная практика			08		08								08									
П. ПМ 02.	Производственная практика			16		16											16						

М.03.	Разделка теста		/2/1	98	0	48	4	8	6					8		6	80		44			
ДК 03.01.	Технология деления теста, формование тестовых заготовок.		3	2	4	8	0	0	8					8								
ДК 03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий		3	6	6	0	4		8							0						
П ПМ 03.	Учебная практика			44		44										6	08					
П. ПМ 03.	Производственная практика			16		16											2		44			
М.04.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		/0/3	74	2	12	0	8	6								60		80	2		
ДК 04.01.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.			1	7	4	2	4	8								4					

ДК 04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий.			05	5	0	8	4	8						0						
П ПМ 04.	Учебная практика			08		08									6		2				
П. ПМ 04.	Производственная практика			80		80											08	2			
М.05.	Упаковка и укладка готовой продукции		/0/1	56	6	40	3	9											40		
ДК 05.01.	Технология упаковки и укладки готовой продукции		3	8	6	2	3	9											2		
П ПМ 05.	Учебная практика			6		6													6		
П. ПМ 05.	Производственная практика			2		2													2		
М.06.	Приготовление мучных кондитер		/0/2	53	5	98	4	8	8								2	46			

4.6. Программы учебной и производственных практик

Программы учебной и производственных практик соответствуют ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Практики представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В соответствии с Положением о порядке проведения практик студентов, устанавливаются два вида основных практик:

- учебная практика;
- производственная практика .

Учебная практика

Цель учебной практики - формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Место проведения учебной и производственной практик — организации общественного питания города Екатеринбурга. Основные базы практик - предприятия социальные партнеры, такие как ООО «Универсал» (Супермаркет «Кировский»), ЕМУП «Екатеринбургский хлебокомбинат», ЗАО «Мегамарт», столовая управления дороги- структурное подразделение Свердловской железной дороги-филиал ОАО «РЖД», ООО «Дельта Ресторанс» (кафе «Прайм-тайм»), ООО «Маринад» (кафе «Рум»), ООО «Ли́ра (ресторан«Феличита»)) и т. д. Всего 142 предприятия.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение

Ресурсное обеспечение ППКРС техникума формируется на основе требований к условиям реализации ППКРС, определяемых ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

5.1. Педагогические кадры

Реализация ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей

профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели проходят повышения квалификации и стажировку в профильных организациях не

реже одного раза в три года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППКРС в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППКРС в целом и отдельных ее компонентов. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. В библиотеке функционирует отдел «Электронный каталог библиотеки» с читальным залом на 10 посадочных мест, 4 из которых оборудованы персональными компьютерами. В институте имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Образовательный процесс в техникуме организован в здании и помещениях и учебно-лабораторном кабинете. Питание обучающихся организовано в учебном корпусе, осуществляется медицинское обслуживание обучающихся. В составе используемых помещений имеются аудитории для практических и семинарских занятий, специализированные кабинеты, компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 10 посадочных мест, актовый зал, административные и служебные помещения, спортивный зал. В учебном процессе при освоении основной образовательной программы по направлению подготовки «Организация обслуживания в общественном питании» используются следующие профильные аудитории и специально оборудование кабинеты:

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 19.01.04 Пекарь.

	Наименование	Номер кабинета
	Кабинеты	
	Математики	308
	Истории	410
	Русский язык, литература	408
	Биологии	204
	Физики	405
	Иностранного языка	305
	Информационных технологий	306
	Обществознания	402
	Географии	301
0	Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий	403
1	Технологии приготовления мучных кондитерских изделий	403
2	Технологического оборудования хлебопекарного производства	401

3	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
	Лаборатории	
	Химии	213
	Микробиологии, санитарии и гигиены	пл. Ясная
	Мастерские	
	Учебная пекарня	пл. Ясная
	Спортивный зал	Б/н
	Залы:	
	Библиотека	311
	Актовый зал	пл. Луначарского

Раздел 6. Образовательные технологии

6.1. Активные и интерактивные формы проведения занятий

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе по профессии 19.01.04 Пекарь. В учебном процессе преподавателями активно используются современные образовательные технологии и эффективные методы обучения: деловые игры, интерактивные занятия, лабораторные работы, семинары, круглые столы, подготовка и представление презентаций творческих проектов. Разработка презентаций студентами тем на семинарские занятия позволяет демонстрировать самостоятельность и творческий подход (история, география, обществознание и др.).

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся. Система оценок при проведении промежуточной аттестации обучающихся, формы, порядок и периодичность ее проведения указываются в Уставе техникума. Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утверждается в порядке, предусмотренном Уставом техникума.

Студенты, обучающиеся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, при промежуточной аттестации сдают в течение учебного года не более 8 экзаменов и 10 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС в техникуме созданы фонды оценочных средств для

проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды по разным дисциплинам включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ/проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. В техникуме также разработаны:

Положение о ГИА;

Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ППКРС (заданий для контрольных работ, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);

Методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ППКРС (в форме зачетов, экзаменов, отчетов по практикам).

7.2 Программа итоговой государственной аттестации

Программа ИГА соответствует требованиям ФГОС СПО профессии 19.01.04 Пекарь. Государственная итоговая аттестация включает выполнение выпускной практической работы и письменной экзаменационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании действующего «Положения» об итоговой государственной аттестации выпускников по программе СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС СПО в части требований к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по профессии 19.01.04 Пекарь квалификации «пекарь».

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент итоговой государственной аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей пекаря. Выполнение практической работы и письменной экзаменационной работы завершается защитой, что является обязательным заключительным этапом обучения и имеет своей целью:

систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по профессии и применение этих знаний при решении конкретных практических задач;

развитие навыков организации самостоятельной исследовательской

деятельности и овладение методиками исследования;

выявление степени профессиональной подготовленности выпускника для самостоятельной работы в условиях развития современного производства.

В ходе выполнения и представления результатов студент должен:

показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень подготовки, соответствующей требованиям ППКРС и ФГОС СПО по профессии 19. 01. 04 Пекарь, способность и умения применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач, стоящих перед рабочими в современных условиях;

показать умения систематизировать и анализировать полученные данные;

выделить элементы новизны по выбранной теме;

продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты своей работы, отвечать на вопросы, оперировать специальной терминологией.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

19.01.04 Пекарь

2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 19.01.04 Пекарь
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 2 августа 2013г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29657 от 20 августа 2013 г.) по профессии 19.01.04 Пекарь;</p> <p>Профессиональный стандарт «Пекарь» № 914-н утвержденный Приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г.</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих на практике
Сроки реализации программы	<p>Программа воспитания реализуется ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» в соответствии со сроком обучения и получения профессии:</p> <p>- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.</p>
Исполнители программы	Директор, заместитель директора по социально-педагогической работе, классные руководители, преподаватели, сотрудники учебной части, педагоги-психологи, педагог-организатор, педагоги дополнительного

	образования, фельдшер, социальный педагог, руководитель физического воспитания, члены Совета обучающихся техникума, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей
--	---

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

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

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3

Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14

Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий готовность работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	ЛР 18
Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания	ЛР 19
Экономически активный, предприимчивый, демонстрирующий правильное представление о финансовом мире	ЛР 20
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 21

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Русский язык	ЛР 5,17
Литература	ЛР 5,17
История	ЛР 5,17
Обществознание	ЛР 1,2,3,6,12
Физическая культура	ЛР 9
Иностранный язык	ЛР 8
Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 1,3,10
Химия	ЛР 5,19
Биология	ЛР 16
Математика	ЛР 5
Информатика и ИКТ	ЛР 4,10
Физика	ЛР 5
Деловая культура	ЛР 13,18

Специальный рисунок	ЛР 11
Охрана труда	ЛР 19
История Урала	ЛР 5,17
Основы микробиологии, санитария и гигиена в пищевом производстве	ЛР 19
Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 14,15,20
Безопасность жизнедеятельности	ЛР 1,3,10
ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей	ЛР 19
МДК.01.01. Технология производства дрожжей	ЛР 19
ПМ 02. Приготовление теста	ЛР 19
МДК.02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ЛР 19
МДК 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ЛР 19
ПМ 03. Разделка теста	ЛР 19
МДК.03.01. Технология деления теста, формование тестовых заготовок	ЛР 19
МДК 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий	ЛР 19
ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ЛР 19
МДК.04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий	ЛР 19
МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	ЛР 19
ПМ 05. Упаковка, укладка и презентация готовой продукции	ЛР 19
МДК.05.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции	ЛР 19
ПМ 06. Приготовление мучных кондитерских изделий	ЛР 19
МДК.06.01. Технология приготовления мучных кондитерских изделий	ЛР 19

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

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

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

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

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания профессиональная образовательная организация укомплектовывается квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

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

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии **19.01.04 Пекарь**
на период 2021/2022 уч. г.

	Название	Дата	Ответственные	Коды ЛР	Название проекта
СЕНТЯБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	День солидарности в борьбе с терроризмом	03.09.21	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, Е.В. Карамшук, социальный педагог	ЛР 1,3,8	
	Акция «Мы за безопасность на дорогах».	сентябрь- октябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 3,18	
	Участие в III Областном конкурсе «Лучший волонтер движения «Абилимпикс» в Свердловской области – 2021»	сентябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,18	
	Исторический квест «Черный тюльпан»	сентябрь	М.А. Аврорская, Н.А. Скобарина, А.В. Карпова, преподаватели	ЛР 1,5	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьеориентирующее					
	Участие в «Кроссе наций»	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в легкоатлетическом кроссе	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель	ЛР 9	

	на приз газеты «Вечерний Екатеринбург»		физического воспитания		
	Участие в легкоатлетическом кроссе спартакиада СПО г. Екатеринбурга	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по мини-футболу (юноши)	сентябрь октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Организация и проведение кросса «Золотая осень» для обучающихся 1-го курса	сентябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
	Участие во всероссийском конкурсе «Рисуем воду»	сентябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,11,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
	Организация, проведение и участие в региональном этапе чемпионата	сентябрь	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР,	ЛР 14,15,19	

	профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс»		С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР		
	Участие в гастрономическом фестивале «ЕВРАЗИЯ-ФЕСТ»	сентябрь	С.Е. Костромина, заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 18,19	
	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
	Выборы совета обучающихся техникума (далее – СОТ), старостата. Организация обучения	сентябрь	С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 2,6,18	
Культурно-творческое					
	День знаний. Линейка для первокурсников	1 сентября	И.В. Мехонцева, педагог дополнительного образования	ЛР 2,17,18,21	
	Организация и проведение артфестиваля «Звезда Мишлен»	сентябрь, октябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, СОТ,	ЛР 18,21	

			классные руководители		
	Участие в региональном этапе национальной премии «Студент года-2021»	сентябрь, октябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 14,18,21	
ОКТАБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	«Военная история моего города» Посещение памятных исторических мест г. Екатеринбурга, связанных с днями воинской славы России, памяти имен героев	октябрь	Е.В. Смолина, преподаватель	ЛР 1,5,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по баскетболу(юноши)	октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по стрельбе	октябрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Организация и проведение теннисного турнира для обучающихся, проживающих в общежитии	октябрь	Воспитатели, СОТ	ЛР 9	
Экологическое					

	Областной конкурс фотографий	октябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16,21	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
	Международный день повара в общезитии	октябрь	Воспитатели общезития, СОТ	ЛР 18,19,21	
	Участие в X Международном фестивале «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве» (на базе ГАПОУ СО «ЕТЭТ»)	октябрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 19,21	
	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
	1-ый этап игры «Взрыв мозга»	октябрь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения

					высокоинтеллектуальных активистов
	Посвящение в первокурсники	октябрь	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
	День Учителя	октябрь	И.В. Мехонцева. воспитатели общежитий, классные руководители	ЛР 18,21	
	День первокурсника	октябрь	И.В. Мехонцева. воспитатели общежитий, классные руководители	ЛР 18,21	
НОЯБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	День народного единства	4 ноября	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2,5,8,18,21	
	Участие в Спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по настольному теннису	ноябрь декабрь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Караоке-конкурс «Песни военных лет»	ноябрь	А.А. Гаревских, С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»

	Кулинарное шоу	сентябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профорientации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
	Акция #ЕКБНЕКУРИТ	ноябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
	Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	ноябрь	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
Экологическое					
	Всероссийский день сбора макулатуры	ноябрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
	Участие во всероссийском экологическом диктанте	14-18 ноября	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
	Участие в проекте «Профи-дебют: масштаб – город»	ноябрь	С.Е. Костромина Заместитель директора	ЛР 18,19,21	

			по учебно-производственной работе, мастера п/о, И.В. Мехонцева, педагог-организатор		
	Кулинарное шоу	ноябрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
	Подготовка поздравления мам	ноябрь	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
	День матери. Поздравление мам	ноябрь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, воспитатели общежития	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»
ДЕКАБРЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	День ввода советских войск в Афганистан, участие в акции «Афганская свеча памяти»	24 декабря	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 1,5,8	
	Участие в квесте «День Героев»	декабрь	В.А. Злобинский, педагог	ЛР 5	

			дополнительного образования		
	Международный день волонтера (добровольца)	5 декабря	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2,6	
	Подготовка тематического выпуска газеты «Кулинар», посвященного истории техникума в годы Великой Отечественной войны	декабрь	И.Ю. Менщикова, преподаватель	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
	Организация и проведение шахматного турнира в общежитии	декабрь	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 9,18	
	День борьбы со СПИД. Проведение акции в техникуме. Экспресс-тестирование на ВИЧ	1 декабря	Л.В. Черногубова, фельдшер, Е.В. Карамшук, социальный педагог, Т.А. Мясникова, педагог-психолог	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
	Организация и проведение акции в Харитоновском парке «Покормите птиц»	декабрь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга

					окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
	Организация и проведение областного конкурса «Кулинарная галерея»	декабрь	С.Е. Костромина Заместитель директора по учебно-производственной работе, мастера п/о, С.Б. Кирина, заместитель директора по СПР	ЛР 13,18,19,21	
	Кулинарное шоу	декабрь	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
	Мастер-классы «Мое любимое блюдо», «Семейный ужин» в общезитии	декабрь	Воспитатели общезития, СОТ	ЛР 18,19,20,21	
Студенческое самоуправление					
	2-ой этап игры «Взрыв мозга»	декабрь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
Культурно-творческое					

	Новогодний калейдоскоп. Праздничные мероприятия в техникуме и общежитии техникума	декабрь	И.В. Мехонцева, педагог дополнительного образования, воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,21	
ЯНВАРЬ-ФЕВРАЛЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	«Свердловск военный» Выпуск и презентация стенгазеты	январь	Ф.А. Азисова	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
	Участие в международной Премии #МЫВМЕСТЕ – 2022	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 2, 6	
	Участие в квесте «Вехи истории»	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5,18	
	Месячник защитника Отечества:	февраль	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5,6,18,21	
	День вывода войск из Афганистана (участие в акции у комплекса «Черный тюльпан»)	15 февраля	В.А. Злобинский, педагог		

			дополнительного образования		
	Участие в районном патриотическом фестивале «Служу отчизне»	февраль	И.В. Мехонцева, педагог-организатор		
	Тематический урок «Изучение основ военного дела и военной службы». Экскурсия в войсковую часть 3732 г. Екатеринбурга	февраль	Л.Н. Пузанова, преподаватель	ЛР 1,5	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьеориентирующее					
	Организация и проведение первенства ТИПУ «Кулинар» по волейболу	январь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по волейболу	январь февраль	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в спартакиаде среди СПО г. Екатеринбурга по мини-футболу (девушки)	февраль март	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в «Лыжне России»	февраль	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	

	День отработки навыков выживания в зимних условиях	январь-март	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
	Конкурс стенгазет, плакатов, кроссвордов на экологическую тематику «Сохраним планету!»	январь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16,21	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
	Интеллектуальная игра «Всё обо всем»	февраль	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
	День открытых дверей	февраль	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,19,21	
	Открытый Региональный Чемпионат «МОЛОДЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ» (WORLDSKILLSRUSSIA) Свердловской области	февраль	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, мастера п/о	ЛР 18,19	
	Участие в Фестивале татарской кухни	февраль	С.Е. Костромина,	ЛР 18,19,21	

			заместитель директора по УПР, А.А. Вахрушева, заведующая МЦПК мастера п/о		
	Кулинарное шоу	февраль	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
	День всех влюбленных	февраль	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
	День студента	январь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, воспитатели общежития, СОТ	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»
	Концерт, посвященный Дню защитника Отечества	февраль	И.В. Мехонцева, педагог-организатор		Проект «Через тернии к звездам»
МАРТ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
	Участие в квесте «По велению времени»	март	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 5	
Спортивное и здоровьеориентирующее					

	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по мини-футболу (юноши)	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по волейболу	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
76.	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по шахматам, шашкам	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
77.	Участие в спартакиаде среди СПО Кировского района по настольному теннису	март апрель	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	
78.	Всемирный день борьбы с туберкулезом. Проведение акции в техникуме	24 марта	Л.В. Черногубова, фельдшер	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
79.	Организация и проведение семинара «Zero Waste»	март	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды

					ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
80.	Сопровождение демоэкзаменов	март-май	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6	
81.	Участие в областном молодежном конкурсе по кулинарии и сервису	март	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР, мастера п/о	ЛР 14,19	
82.	Кулинарное шоу	март	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профорientации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
83.	Караоке-фестиваль, посвященный 8 марта		СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
84.	Международный женский день	8 марта	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,21	Проект «Через тернии к звездам»

85.	Участие в региональном этапе фестиваля студенческого творчества «Уральская студенческая весна-2022»	март	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 18,21	
АПРЕЛЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
86.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны (проведение единого урока)	19 апреля	И.Е. Селиверстова, О.Б. Решетникова	ЛР 1,5,18	
87.	Квест, посвященный Великой отечественной войне «Твой путь к Победе» для обучающихся, проживающих в общежитии	апрель	воспитатели общежития, СОТ	ЛР 2,18,21	
Спортивное и здоровьесориентирующее					
88.	Организация и проведение теннисного турнира в общежитии	апрель	Воспитатели общежития, СОТ	ЛР 9,18	
89.	Всемирный день здоровья. Лекция для обучающихся по здоровому образу жизни (с приглашением специалистов городского центра профилактики)	7 апреля	Л.В. Черногубова, фельдшер	ЛР 9	Проект «No stress»

90.	Всероссийская зарядка	7 апреля	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания, Классные руководители	ЛР 9	
Экологическое					
91.	Уроки экологической грамотности (единый экологический час, посвященный событиям в Чернобыле)	апрель	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
92.	День открытых дверей. Организация и проведение мастер-классов	апрель	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР,	ЛР 18,19,21	
93.	Кулинарное шоу	апрель	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					

94.	3-ой этап игры «Взрыв мозга»	апрель	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
Культурно-творческое					
95.	День открытых дверей. Подготовка визитки техникума	апрель	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,21	
МАЙ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
96.	Диктант Победы (участие обучающихся в диктанте, организация площадки)	май	С.Б. Кирина, кл. руководители	ЛР 1,5	
97.	Акция «Георгиевская ленточка»	май	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 1,5	
98.	День Победы. Выпуск стенгазеты «Наш бессмертный полк» в общежитии	май	воспитатели общежития, СОТ	ЛР 1,5,18,21	
99.	Конкурс чтецов «Я о войне сегодня говорю»	май	Т.И. Перовская, преподаватель	ЛР 5,18,21	Проект «Через годы, через расстояния»
Спортивное и здоровьесориентирующее					
100.	Акция #ЕКБНЕКУРИТ	31 мая	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	

101.	Всероссийская акция «Стоп ВИЧ/СПИД»	май	В.А. Злобинский, педагог дополнительного образования	ЛР 6,9	
102.	Организация и проведение первенства ТИПУ «Кулинар» по мини-футболу	май июнь	И.М. Кондратьев, руководитель физического воспитания	ЛР 9	Проект «No stress»
Экологическое					
103.	Тематическая неделя экологии в официальной группе техникума Вконтакте	май	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
104.	Организация и проведение профессиональных проб по профессиям для обучающихся школ	май	С.Е. Костромина Заместитель директора УПР, А.А. Вахрушева, заведующий МЦПК, мастера п/о, Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и	ЛР 18,19,21	

			содействия трудоустройству выпускников, классные руководители		
105.	Кулинарное шоу	май	Ю.А. Горбунова, руководитель Центра профориентации и содействия трудоустройству выпускников	ЛР 18,19,20,21	Проект «Кулинарное шоу»
Студенческое самоуправление					
106.	Весенний марафон	май	СОТ	ЛР 2,18,21	
Культурно-творческое					
107.	Концерт для ветеранов труда техникума «Кулинар», посвященный Победе в Великой Отечественной войне	май	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 5,6,18,21	Проект «Через тернии к звездам»
ИЮНЬ					
Гражданско-патриотическое воспитание					
108.	День защиты детей	1 июня	Е.В. Карамшук, социальный педагог, И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 12,18,21	Проект «Через тернии к звездам»
109.	День России	12 июня	И.В. Мехонцева, педагог-организатор, В.А. Злобинский, педагог дополнительного	ЛР 1,5,18,21	

			образования, воспитатели общеежития, СОТ		
Экологическое					
110.	День охраны окружающей среды. Сбор макулатуры	июнь	О.Н. Мальчихин, администратор проекта по экологическому воспитанию	ЛР 10,16	Проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»
Профессионально- и бизнес-ориентирующее					
111.	Международный фестиваль Барбекю. Участие обучающихся в соревнованиях	июнь	С.Е. Костромина, заместитель директора по УПР	ЛР 19	
Студенческое самоуправление					
112.	4-ой этап игры «Взрыв мозга»	июнь	Объединение «С.О.В.А»	ЛР 18,21	Проект по созданию студенческого объединения высокоинтеллектуальных активистов
Культурно-творческое					
113.	Международный фестиваль Барбекю. Выступление группы поддержки	июнь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,21	

114.	Торжественное вручение дипломов. Линейка	июнь	И.В. Мехонцева, педагог-организатор	ЛР 18,21	
------	--	------	--	----------	--

9. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Бугуева Л.В. - заместитель директора по учебно - методической работе, к.п.н.

Субботина И.Н. – заместитель директора по учебной работе.

Костромина С.Е.- заместитель директора по учебно-производственной работе.

Кирина С.Б. – заместитель директора по социально-педагогической работе

Азисова Ф.А. – заведующий отделением.

Тагильцева Е.Ю.- методист

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ:

Бугуева Л.В. - заместитель директора по учебно - методической работе, к.п.н.

Субботина И.Н. – заместитель директора по учебной работе.

Костромина С.Е.- заместитель директора по учебно-производственной работе.

Кирина С.Б. – заместитель директора по социально-педагогической работе

Азисова Ф.А. – заведующий отделением.

Тагильцева Е.Ю.- методист