

УТВЕРЖДАЮ
Директор (БПОУ
Мелеузовский индустриальный колледж

Мелеузовский индустриальный колледж

1 ималетдинов

колледж

колледж

3 ималетриальный в порядка порядк

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

Повар Кондитер

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Мелеузовский индустриальный колледж (ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж)

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

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

Раздел 5. Структура образовательной программы

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

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Программы профессиональных модулей Приложение

- 1.1. Рабочая программа профессионального модуля 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- 1.2. Рабочая программа профессионального модуля 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

- 1.3. Рабочая программа профессионального модуля 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
- 1.4. Рабочая программа профессионального модуля 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- 1.5. Рабочая программа профессионального модуля 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение

- 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»
- 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины OП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»
- 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»
- 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»
- 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»
- 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»
- 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
- 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»
- 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Социальная адаптация в современных условиях»
- 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.10 «Национальная кухня»
- 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности»
- 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Рисование и лепка для кондитера»
- 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Этика и психология профессионального общения»
- 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины ФК.00 «Физическая культура»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее — ООП СПО) по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер* разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного Приказом Минпросвещения России *от 09.12.2016 г. № 1569* (далее — ФГОС СПО).

ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер и настоящей ООП СПО.

- 1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 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 09.12.2016 г. № 1569* «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации *от 08.09.2015 г. № 610н* «Об утверждении профессионального стандарта *«Повар»*;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации *от 07.09.2015 г. № 597н* «Об утверждении профессионального стандарта *«Кондитер»*;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации *от 08.09.2015 г. № 610н* «Об утверждении профессионального стандарта *«Пекарь»;*
 - 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:
- Φ ГОС СПО Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП –основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5724 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.
- 3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям *повар, кондитер*

| | | Квалифи | кации |
|---|--|-----------------------|--------------------------|
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | Квалификация повар | Квалификация кондитер |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | осваивается | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих | осваивается | |

| разнообразного ассортимента | блюд, кулинарных | | |
|--|-----------------------|-------------|-------------|
| ризноворизного иссортименти | изделий, закусок | | |
| | разнообразного | | |
| | | | |
| The second of th | ассортимента | | |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, | осваивается | |
| подготовка к реализации | оформление и | | |
| холодных блюд, кулинарных | подготовка к | | |
| изделий, закусок | реализации холодных | | |
| разнообразного ассортимента | блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок | | |
| | разнообразного | | |
| | ассортимента | | |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, | осваивается | |
| подготовка к реализации | оформление и | | |
| холодных блюд, кулинарных | подготовка к | | |
| изделий, закусок | реализации холодных | | |
| разнообразного ассортимента | блюд, кулинарных | | |
| | изделий, закусок | | |
| | разнообразного | | |
| | ассортимента | | |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, | осваивается | |
| подготовка к реализации | оформление и | | |
| холодных и горячих сладких | подготовка к | | |
| блюд, десертов, напитков | реализации холодных и | | |
| разнообразного ассортимента | горячих сладких блюд, | | |
| | десертов, напитков | | |
| | разнообразного | | |
| | ассортимента | | |
| Приготовление, оформление и | Приготовление, | | осваивается |
| подготовка к реализации | оформление и | | |
| хлебобулочных, мучных | подготовка к | | |
| кондитерских изделий | реализации | | |
| разнообразного | хлебобулочных, | | |
| ассортимента | мучных кондитерских | | |
| иссорнименни | изделий | | |
| | разнообразного | | |
| | | | |
| | ассортимента | | |

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

| Код компетенции | Формулировка компетенции | Знания, умения |
|--------------------|-----------------------------|----------------|
|--------------------|-----------------------------|----------------|

| ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональном и/или социальном к | - |
|--|------------|
| | онтексте: |
| профессиональной анализировать задачу и/или проблему и | |
| деятельности ее составные части; определять этапы | |
| применительно к задачи; выявлять и эффективно | искать |
| | |
| | я задачи |
| контекстам и/или проблемы; | |
| | ределять |
| необходимые ресурсы; | _ |
| | боты в |
| профессиональной и смежных | сферах; |
| реализовывать составленный план; о | ценивать |
| результат и последствия своих | действий |
| (самостоятельно или с помощью наставни | іка) |
| Знания: актуальный профессиональ | ный и |
| социальный контекст, в котором пр | иходится |
| работать и жить; основные и | сточники |
| информации и ресурсы для решения | задач и |
| проблем в профессиональном и/или сог | циальном |
| контексте; | |
| алгоритмы выполнения работ в професси | ональной |
| | боты в |
| профессиональной и смежных сферах; с | |
| плана для решения задач; порядок | |
| результатов решения задач профессио | |
| деятельности | ona ibiion |
| ОК 02 Осуществлять поиск, Умения: определять задачи для | поиска |
| анализ и информации; определять необходимые и | |
| интерпретацию информации; планировать процесс | поиска; |
| информации | рмацию; |
| Неооходимои для | перечне |
| выполнения задач | - |
| профессиональной | |
| деятельности результатов поиска; оформлять результат | |
| Знания: номенклатура информа | |
| источников, применяемых в професси | |
| деятельности; приемы структур | - |
| информации; формат оформления рез | вультатов |
| поиска информации | |
| ОК 03 Планировать и Умения: определять актуальность нор | |
| реализовывать правовой документации в професси собственное | |
| профессиональное и | |
| профессиональную терминологию; опред | |
| выстраивать траектории профессио | нального |
| развития и самообразования | |

| | | Знания: содержание актуальной нормативно- | |
|-------|----------------------------|---|--|
| | | правовой документации; современная научная и | |
| | | профессиональная терминология; возможные | |
| | | траектории профессионального развития и | |
| | | самообразования | |
| OK 04 | Работать в | Умения: организовывать работу коллектива и | |
| | коллективе и | команды; взаимодействовать с коллегами, | |
| | команде, | руководством, клиентами в ходе профессиональной | |
| | эффективно | | |
| | взаимодействовать с | деятельности | |
| | коллегами, | Знания: психологические основы деятельности | |
| | руководством, | коллектива, психологические особенности | |
| | клиентами | личности; основы проектной деятельности | |
| ОК 05 | Осуществлять | Умения: грамотно излагать свои мысли и | |
| | устную и | оформлять документы по профессиональной | |
| | письменную | тематике на государственном языке, проявлять | |
| | коммуникацию на | толерантность в рабочем коллективе | |
| | государственном | Знания: особенности социального и культурного | |
| | языке Российской | | |
| | Федерации с учетом | контекста; правила оформления документов и | |
| | особенностей | построения устных сообщений | |
| | социального и | | |
| | культурного контекста | | |
| ОК 06 | Проявлять | Умения: описывать значимость своей профессии | |
| OK 00 | гражданско- | 43.01.09 Повар, кондитер; применять стандарты | |
| | патриотическую | | |
| | позицию, | антикоррупционного поведения | |
| | демонстрировать | Знания: сущность гражданско-патриотической | |
| | осознанное | позиции, общечеловеческих ценностей; | |
| | поведение на основе | значимость профессиональной деятельности по | |
| | традиционных | профессии 43.01.09 Повар, кондитер; стандарты | |
| | общечеловеческих | антикоррупционного поведения и последствия его | |
| | ценностей, | нарушения | |
| | применять | | |
| | стандарты | | |
| | антикоррупционного | | |
| OK 07 | поведения Содействовать | Умения: соблюдать нормы экологической | |
| OK 0/ | сохранению | <u> </u> | |
| | окружающей среды, | безопасности; определять направления | |
| | ресурсосбережению, | ресурсосбережения в рамках профессиональной | |
| | эффективно | деятельности по профессии 43.01.09 Повар, | |
| | действовать в | кондитер | |
| | чрезвычайных | Знания: правила экологической безопасности при | |
| | ситуациях | ведении профессиональной деятельности; | |
| | | основные ресурсы, задействованные в | |
| | | профессиональной деятельности; пути | |
| | | обеспечения ресурсосбережения | |
| | | L / L / L / L | |

| OK 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | Умения: использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения |
|-------|---|---|
| OK 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| OK 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках | Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности |

| OK 11 | Использовать знания | Умения: выявлять достоинства и недостатки |
|-------|--|---|
| | по финансовой | коммерческой идеи; презентовать идеи открытия |
| | грамотности, планировать предпринимательску ю деятельность в профессиональной сфере | собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной |
| | | деятельности; презентовать бизнес-идею; |
| | | определять источники финансирования |
| | | Знания: основы предпринимательской |
| | | деятельности; основы финансовой грамотности; |
| | | правила разработки бизнес-планов; порядок |
| | | выстраивания презентации; кредитные банковские |
| | | продукты |

4.2. Профессиональные компетенции

| Основные виды | Код и наименование | Показатели освоения |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------|
| деятельности | компетенции | компетенции |
| Приготовление и | ΠK 1.1. Подготавливать | Практический опыт: |
| подготовка к | рабочее место, оборудование, | подготовке, уборке |
| реализации | сырье, исходные материалы | рабочего места; подготовке |
| полуфабрикатов для | для обработки сырья, | к работе, безопасной |
| блюд, кулинарных | приготовления | эксплуатации |
| изделий разнообразного | полуфабрикатов в | технологического |
| ассортимента | соответствии с инструкциями | оборудования, |
| accopinusienna | и регламентами | производственного |
| | | инвентаря, инструментов, |
| | | весоизмерительных |
| | | приборов; обработке |
| | | трациционных видов |
| | | овощей, грибов, рыбы, |
| | | нерыбного водного сырья, |
| | | птицы, дичи; |
| | | Умения: |
| | | подготавливать рабочее |
| | | место, выбирать, безопасно |
| | | эксплуатировать |
| | | оборудование, |
| | | производственный |
| | | инвентарь, инструменты, |
| | | весоизмерительные |
| | | приборы в соответствии с |
| | | инструкциями и |
| | | регламентами; |
| | | Знания: |
| | | требования охраны |
| | | труда, пожарной |
| | | безопасности, |

производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; ПК 1.2. Осуществлять Практический опыт: обработку, подготовку овощей, приготовлении, грибов, рыбы, нерыбного порционировании водного сырья, птицы, дичи (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимзаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения Знания: требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов ПΚ 1.3. Проводить Практический опыт:

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимзаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить

условия, соблюдать сроки

Знания:

их хранения

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Практический опыт:

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями

Умения:

соблюдать правила

сочетаемости, взаимзаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения

Знания:

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Практический опыт:

подготовке, уборке выборе, рабочего места, подготовке работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Умения:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Практический опыт:

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, К условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, TOM числе

региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, пищевой сохранения ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Практический опыт:

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, хиридол блюд, кулинарных изделий, числе закусок, В TOM региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практический опыт:

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования К качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, числе TOM региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы

2.5. ПК Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных круп, изделий разнообразного ассортимента

сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке хранении вынос, учетом требований К безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки применения пряностей приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, К условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты

оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, числе В TOM региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении требований учетом К безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать

(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, TOM числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при

сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении требований учетом К безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и

приправ;
выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично

(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования К качеству, условиям И срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, числе TOM региональных; нормы расхода, способы потерь, сокращения сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Практический опыт:

закусок

блюд, кулинарных изделий,

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной супов, подаче coycoB, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении

требований учетом безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями. Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знания: ассортимент, рецептуры, требования качеству, условиям срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, блюд, соусов, хиридол кулинарных изделий, закусок, TOM числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 3.1. Подготавливать Практический опыт: Приготовление, оформление рабочее место, оборудование, подготовке, уборке И рабочего подготовка сырье, исходные материалы места, выборе, К реализации для приготовления холодных подготовке работе, К

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов; порционировании (комплектовании), упаковке вынос, хранении требований учетом безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы учетом инструкций и регламентов;

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены организациях питания; назначение, виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

 ΠK 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок

Практический опыт: упаковке, складировании

неиспользованных продуктов;

региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, пищевой сохранения ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к бутербродов, реализации канапе, закусок холодных разнообразного ассортимента, блюд мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного закусок ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности

готовой продукции.

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, разнообразного закусок ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы

приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

требований к безопасности готовой продукции.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости подготовки продуктов, И применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и

Практический опыт:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

Умения:

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места выбирать, повара, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы c учетом инструкций и регламентов;

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных

продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления подачи И холодных И горячих блюд, десертов, сладких разнообразного напитков ассортимента, в том числе региональных;

(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом

требований к безопасности

Знания:

порционировать

готовой продукции

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления И подачи холодных И горячих сладких блюд, десертов, напитков, В TOM числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления И подачи холодных И горячих сладких блюд, десертов, разнообразного напитков ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы

приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, пищевой сохранения ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, требования к качеству, условиям срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления подачи холодных И горячих блюд, десертов, сладких напитков, В TOM числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, пищевой сохранения ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Практический опыт:

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с

учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей И приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления подачи горячих холодных И сладких блюд, десертов, разнообразного напитков ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знания:

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления И подачи холодных горячих И блюд, сладких десертов, напитков, В TOM числе региональных; нормы расхода, способы

сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Приготовление, оформление подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

И

К

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

Практический опыт:

уборке подготовке, рабочего места, выборе, подготовке работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,

Умения:

полуфабрикатов;

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки И применения пряностей И приправ;

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии личной гигиены организациях питания; назначение. виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инструментов, инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Практический опыт:

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

Умения:

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, оформления, варианты правила способы И презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой

ценности продуктов при приготовлении; ПК 5.3. Осуществлять Практический опыт: изготовление, творческое приготовлении, подготовку оформление, подготовке к реализации реализации хлебобулочных хлебобулочных, мучных изделий хлеба кондитерских изделий, разнообразного ассортимента. том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Умения: выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Знания: ассортимент, рецептуры, требования качеству, К условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, способы правила И презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, том числе региональных; ПК 5.4. Осуществлять Практический опыт: изготовление, творческое приготовлении,

подготовку

подготовке к реализации

оформление,

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

Умения:

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Знания:

ассортимент, рецептуры, требования качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила И способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, том числе региональных;

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Практический опыт:

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании),

эстетичной упаковке вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями. Умения: выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Знания: ассортимент, рецептуры, требования К качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, способы правила И презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, том числе региональных;

4.3. Личностные результаты

| Личностные результаты | Код |
|--|-------------|
| реализации программы воспитания | личностных |
| | результатов |
| | реализации |
| | программы |
| | воспитания |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позиц | цию, ЛР 2 |
| демонстрирующий приверженность принципам честно | сти, |
| порядочности, открытости, экономически активный и участвую | щий |

| в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на | |
|--|-------|
| условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и | |
| участвующий в деятельности общественных организаций | |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам | ЛР 3 |
| 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 | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, | ЛР 4 |
| осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к | |
| формированию в сетевой среде личностно и профессионального | |
| конструктивного «цифрового следа» | |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, | ЛР 5 |
| исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, | |
| малой родине, принятию традиционных ценностей | |
| многонационального народа России | IID (|
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность | ЛР 6 |
| к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | ЛР 7 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; | JIP / |
| уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям | ЛР 8 |
| различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и | J11 0 |
| иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и | |
| трансляции культурных традиций и ценностей многонационального | |
| российского государства | |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и | ЛР 9 |
| 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 | |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой | ЛР 10 |
| безопасности, в том числе цифровой | |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий | ЛР 11 |
| основами эстетической культуры | TD 10 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и | ЛР 12 |
| воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, | |
| ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со | |
| своими детьми и их финансового содержания | |

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.1.1. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

| | | | Объем с | бразо | | | | кадемиче | | | | | | | | | | | |
|--------|---|--------------------------------|---------|------------------------|--------------------------|---------------|----------|---|--------------|--|-----------|-------------|---------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-----------|------|
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, | | | | F | Іагрузка | во взаим | одействи | и с преі | подавателе | ем | Paci | пределен с | ние обя: еместра | зательн ам (час | ой нагр ов в се | оузки по местр) | о курсам | ми |
| | МДК, практик | пии | | | | | | УД и МД | К | | | 1 к | урс | 2 к | урс | 3 н | сурс | 4 к | курс |
| | | аттеста | | абота | | | | ВТ | ом числ | те | | 1 cemect | 2 cemecT | З | 4 семест | 5 семест | 6 семест | 7 семест | ∞ |
| | | формы промежуточной аттестации | Всего | Самостоятельная работа | Промежуточная аттестация | всего занятий | Лекций | лаб. и практ занятий, включая семинары | консультаций | индвидуальных, курсов работ (проектов) | экзаменов | 17 недель | 24 недели | 16 недель | 23 недели | 17недель | 23 недели | 16 недель | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| O.00 | Общеобразовательные учебные дисциплины | | 2148 | 0 | | 2052 | 1406 | 606 | 60 | 0 | 18 | 612 | 864 | 576 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Базовые учебные дисциплины | | 1496 | 0 | 12 | 1424 | 1010 | 414 | 48 | 0 | 12 | 396 | 540 | 488 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01 | Русский язык | Ε,,, | 164 | 0 | 6 | 140 | 91 | 49 | 12 | 0 | 6 | 32 | 26 | 82 | | | | † | - |
| ОУД.02 | Литература | ,,,ДЗ | 230 | 0 | | 218 | 171 | 47 | 12 | | | 50 | 70 | 98 | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | ,,,,ДЗ | 126 | 0 | | 126 | 103 | 23 | 0 | | | 36 | 90 | | | | | | |
| ОУД.04 | Математика | Ε,,, | 334 | 0 | 6 | 310 | 280 | 30 | 12 | | 6 | 78 | 74 | 158 | | | | | |
| ОУД.05 | Россия в мире | ,,,ДЗ | 328 | 0 | | 316 | 254 | 62 | 12 | | | 76 | 142 | 98 | | | | | T |

| ОУД.06 | Физическая культура | "ДЗ | 192 | 0 | | 192 | 8 | 184 | | | | 60 | 80 | 52 | | | | | |
|----------|---|--------|-----|----|---|-----|-----|-----|----|---|---|-----|-----|----|-----|---|---|-----|---------------|
| ОУД.07 | ЖЭО | ,ДЗ | 76 | 0 | | 76 | 67 | 9 | | | | 40 | 36 | | | | | | |
| ОУД.08 | Астрономия | ,ДЗ | 46 | 0 | | 46 | 36 | 10 | | | | 24 | 22 | | | | | | |
| | УД по выбору (из обязательных предметных областей) | | 542 | 0 | 6 | 518 | 338 | 180 | 12 | 0 | 6 | 156 | 274 | 88 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.09 | Биология | ,ДЗ | 108 | 0 | | 108 | 55 | 53 | | | | 40 | 68 | | | | | | |
| ОУД.10 | Химия | ,,Э | 354 | 0 | 6 | 330 | 243 | 87 | 12 | | 6 | 76 | 166 | 88 | | | | | |
| ОУД.11 | Родной язык | "ДЗ | 80 | 0 | | 80 | 40 | 40 | | | | 40 | 40 | | | | | | |
| | УД по выбору обучающегося | | 110 | 0 | 0 | 110 | 58 | 12 | 0 | 0 | 0 | 60 | 50 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.12 | Башкирский язык | ,,,,ДЗ | 70 | 0 | | 70 | 58 | 12 | | | | 40 | 30 | | | | | | |
| | Индивидуальный проект | "ДФК* | 40 | | | 40 | | | | | | 20 | 20 | | | | | | |
| Общепроф | рессиональный учебный цикл | | 689 | 43 | 6 | 576 | 347 | 229 | 58 | | 6 | 0 | 0 | 0 | 274 | 0 | 0 | 302 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ,ДЗ | 39 | 3 | 0 | 30 | 20 | 10 | 6 | | | | | | 30 | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ,ДЗ | 58 | 4 | 0 | 48 | 30 | 18 | 6 | | | | | | 48 | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ,Э | 86 | 4 | 6 | 64 | 48 | 16 | 6 | | 6 | | | | 64 | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ,,,,ДЗ | 32 | 2 | 0 | 26 | 18 | 8 | 4 | | | | | | 26 | | | | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ,ДЗ | 58 | 4 | 0 | 48 | 34 | 14 | 6 | | | | | | | | | 48 | |
| ОП.06 | Охрана труда | "ДЗ | 44 | 2 | 0 | 36 | 26 | 10 | 6 | | | | | | 36 | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ,,,,ДЗ | 82 | 6 | 0 | 70 | 31 | 39 | 6 | | | | | | 70 | | | | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ,,,,ДЗ | 76 | 6 | 0 | 70 | 50 | 20 | 0 | | | | | | | | | 70 | _ |

| ОП.09 | Социальная адаптация в современных условиях (вариатив) | ,,,,,ДЗ | 43 | 3 | 0 | 40 | 16 | 24 | 0 | | | | | | | | | 40 | |
|------------------------|---|-----------|------|----|----|---------------|---------------|-----|----|---|----|---|---|---|---------------|-----|-----|-----|-----|
| ОП.10 | Национальная кухня (вариатив.часть) | ,,,,,ДЗ | 49 | 3 | 0 | 40 | 12 | 28 | 6 | | | | | | | | | 40 | |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности вариатив.часть) | ,,,,,ДЗ | 38 | 2 | 0 | 36 | 26 | 10 | 0 | | | | | | | | | 36 | |
| ОП.12 | Рисование и лепка для кондитера (вариатив.часть) | ,,,,,ДЗ | 42 | 2 | 0 | 34 | 14 | 20 | 6 | | | | | | | | | 34 | |
| ОП.13 | Этика и психология профессионального общения (вариатив.часть) | ,,,,ДЗ | 42 | 2 | 0 | 34 | 22 | 12 | 6 | | | | | | | | | 34 | |
| П.0 | Профессиональный учебный цикл | | 2977 | 49 | 30 | 2826 | 576 | 270 | 58 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 564 | 612 | 828 | 274 | 548 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | 2934 | 46 | 30 | 2786 | 538 | 268 | 58 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 564 | 612 | 828 | 274 | 508 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, | ,,,,КЭ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | кулинарных изделий различного ассортимента | ,,,,,,,,, | 432 | 10 | 6 | 398 | 102 | 44 | 18 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 398 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | | ,,,,,,,, | 62 | 4 | 0 | 398 52 | 102 36 | 16 | 6 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 398 52 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 МДК.01.02 | различного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных | ,,,,,,,, | | | | | | | | | 6 | 0 | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | различного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации | ""ДЗ | 62 | 4 | 0 | 52 | 36 | 16 | 6 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ,,,,КЭ | 729 | 11 | 6 | 694 | 124 | 66 | 18 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 166 | 348 | 180 | 0 | 0 |
|-----------|--|----------|-----|----|---|-----|-----|----|----|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|---|---|
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 51 | 3 | 0 | 42 | 26 | 16 | 6 | 0 | | | | | 42 | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 168 | 8 | 0 | 148 | 98 | 50 | 12 | 0 | | | | | 52 | 96 | | | |
| УП.02 | Учебная практика | ,,,,ДЗ | 144 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | 72 | 72 | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ,,,,ДФК* | 366 | 0 | 6 | 360 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | 180 | 180 | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | ,,,,, | 664 | 8 | 6 | 638 | 90 | 44 | 12 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 194 | 444 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 44 | 2 | 0 | 36 | 26 | 10 | 6 | 0 | | | | | | 36 | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. | | 110 | 6 | 0 | 98 | 64 | 34 | 6 | 0 | | | | | | 50 | 48 | | |
| УП.03 | Учебная практика | ,,,,,ДЗ | 144 | 0 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | 108 | 36 | | |
| ПП.03 | Производственная практика | ,,,,ДФК* | 366 | 0 | 6 | 360 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 360 | | 0 |

| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ,,,,,,КЭ | 357 | 9 | 6 | 330 | 72 | 42 | 12 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 152 | 108 | 0 |
|-----------|---|-----------|-----|---|---|-----|-----|----|----|---|---|---|---|---|---|----|-----|-----|-----|
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. | | 44 | 2 | 0 | 36 | 24 | 12 | 6 | 0 | | | | | | 36 | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | | 91 | 7 | 0 | 78 | 48 | 30 | 6 | 0 | | | | | | 34 | 44 | | |
| УП.04 | Учебная практика | ,,,,,ДЗ | 108 | 0 | 0 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 108 | | |
| ПП.04 | Производственная практика | ,,,,,ДФК* | 114 | 0 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | 108 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ,,,,КЭ | 752 | 8 | 6 | 726 | 150 | 72 | 12 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 52 | 166 | 508 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 54 | 2 | 0 | 46 | 32 | 14 | 6 | 0 | | | | | | | 16 | 30 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 188 | 6 | 0 | 176 | 118 | 58 | 6 | 0 | | | | | | | | 64 | 112 |
| УП.05 | Учебная практика | ,,,,,ДЗ | 216 | 0 | 0 | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 36 | 72 | 108 |
| ПП.05 | Производственная практика | ,,,,,ДФК* | 294 | 0 | 6 | 288 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | 288 |
| ФК.00 | Физическая культура (для профессий СПО) | ,,,,,ДЗ | 43 | 3 | 0 | 40 | 38 | 2 | 0 | 0 | | | | | | | | | 40 |

| ПА | Промежуточная аттестация | | | | | 48 | | | | | | | | | | | |
|--------|--|--------------|-----------|--------|------|------|-------|--------------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| ГИА.01 | Демонстрационный экзамен | | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| | Итого | | 5904 | 54 | 54 | 5652 | | 144 | 0 | 612 | 864 | 576 | 828 | 612 | 828 | 576 | 756 |
| | Общее количество | консультациі | й: | _часов | | | Дисци | плины | и МДК | 612 | 864 | 576 | 504 | 252 | 708 | 396 | 360 |
| | | | | | | | Учеб | ная пра | ктика | 0 | 0 | 0 | 216 | 180 | 180 | 72 | 108 |
| | ГИА проводится в фор | оме демонстр | ационного | экзам | иена | | | зводсті практин | | 0 | 0 | 0 | 108 | 180 | 540 | 108 | 288 |
| | | | | | | | 5 | Экзамен | ы | 0 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 |
| | | | | | | | Диффе | ренцир зачеты | ованные | 0 | 8 | 2 | 7 | 2 | 3 | 8 | 0 |
| | | | | | | | | Зачеть | I | | | | | | | | |

5.2. Календарный учебный график 5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

| | | | | | | | | | | | 1 | 1 курс | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----|------|-------|-----|----|-----|-----------|-----|----|-----|--------------|--------|-----|----|---------|----|----|-----|----|--------|----|-----|----|--------|------------|----|
| Месяцы | | Сент | гябрь | | | Окт | ябрь | | | Hos | нбр ь | | | | Декабрі | Ь | | | | Январь | , | | | Фев | раль | |
| Недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | T | Т | Т | T | Т | T | Т | Т | К | К | Т | T | T | Т | T | Т | Т |
| Месяцы | | M | арт | | | Апр | эель | | | M | ай | | | | Июнь | | | | Ин | оль | | | | Август | | |
| Недели | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | У | У | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| T | | | | | 1 | | | | 1 | ** | | 2 кур | c | | п с | | | 1 | | a | | | | | | 1 |
| TT | 1 | | гябрь | 1 4 | - | | ябрь 7 | 0 | 0 | | брь | 10 | 1.2 | | Декабр | | 17 | 1.0 | | Январь | | 22 | 22 | | раль | 26 |
| Недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 1/ | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | Т | Т | Т | T | T | T | T | T | T | T | T | T | Т | T | Э | К | К | Т | T | Т | У | У | У | У |
| Месяцы | | M | арт | | | Апр | оель | | | M | ай | | | | Июнь | | | | Ин | ОЛЬ | | | | Август | | |
| Недели | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | П | П | П | П | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| | • | • | | | • | • | • | | • | | • | 3 кур | c | | | | • | • | | | • | | | | • | |
| Месяцы | | Сент | гябрь | | | Окт | ябрь | | | Hos | нбр ь | | | | Декабрі | Ь | | | | Январь | , | | | Фев | раль | |
| Недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | У | У | Т | Т | Т | Т | Э | К | К | Т | Т | Т/У | У | У | У | П |
| Maagyyy | 1 | М | арт | | 1 | Λ | | | ı | | ай | | 1 | | Marra | | | ı | | II.o. | | | l | A 22 | | |
| Месяцы | 27 | | · | 20 | 21 | | эель | 2.1 | 35 | 1 | 1 | 20 | 39 | 40 | Июнь | 1 | 12 | 4.4 | 15 | Июль | 47 | 48 | 40 | 50 | густ 51 | 52 |
| Недели | 21 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 33 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 4/ | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| Вид образовательной деятельности | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | Э | К | K | К | К | К | К | К | К | К |

4 курс

| | 1 | | _ | | | | _ | | 1 | | _ | | | | | | | | | _ | | | | _ | | |
|--|---|------|------|---|---|-----|------|---|---|-----|-----|----|----|----|---------|----|----|----|----|--------|----|----|----|-----|------|----|
| Месяцы | | Сент | ябрь | | | Окт | ябрь | | | Ноя | брь | | | , | Декабрі | • | | | | Январь | | | | Фев | раль | |
| Недели | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| Вид образовательной деятельности | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | E | К | К | У | У | У | У | У | У | У |

| Месяцы | | Ma | арт | | | Апр | оель | | | M | ай | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | Аві | уст | |
|--|----|----|-----|----|----|-----|------|----|----|----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|------|----|----|----|-----|-----|----|
| Недели | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| Вид образовательной деятельности | У | У | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | Э | Γ | Γ | | | | | | | | | |

T - теоретическое обучение К - каникулы

У - учебная практика Э - экзамены

 Π - производственная практика Γ - государственная итоговая аттестация

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания — личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающиеся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
 - 5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства Технического оснащения и организации рабочего места Технологии кондитерского производства

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
- актовый зал;
- 6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.09 Повар, кондитер*, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана »

- 1. Пароконвектомат ПКА6-1/3 верхняя панель управления, парогенератор 99 программ, термощуп GN 1/3 нержавейка;
- 2. Плита электрическая «Вятка»;
- 3. Шкаф пекарный электрический секционный модулированный трех камерный ШПЭСМ 3;
- 4. Холодильный шкаф бытовой «POLIS»;
- 5. Тестомесильная машина ТММ 1М;
- 6. Печь микроволновая «SAMSUNG»;
- 7. Миксер «VITEK-1405»;
- 8. Планетарный миксер GEMLUX GL –SM600 В;
- 9. Шкаф расстоечный ШРТ 8-02Э;
- 10. Упаковочная машина GASTRORAG TVS –HW -450;
- 11. Термоусадочная пленка из поливинилхлорида (ПВХ) для горячего стола;
- 12. Весы настольные циферблатные;
- 13. Весы электронные;
- 14. Холодильный шкаф бытовой «INDESIT»;
- 15. Индукционная плита EN-919, адаптор;
- 16. Электромясорубка «Аксион»;
- 17. Весы настольные электронные;

Немеханическое оборудование:

- 1. Мясорубка ручная;
- 2. Столы производственные;
- 3. Стеллажи стационарные;
- 4. Шкаф витрина;
- 5. Ларь для кратковременного хранения сыпучих продуктов;
- 6. Раковина для мытья рук;
- 7. Вытяжная вентиляция;
- 8. Стол для демонстрации готовой продукции;

Инвентарь, инструменты, посуда:

- 1. Набор разделочных досок
- 2. Ножи поварской тройки;
- 3. Щипцы универсальные;
- 4. Лопатки (металлические, силиконовые);
- 5. Венчик;

- Ложки:
- 7. Мерный стакан;
- 8. Сито;
- 9. Веселка;
- 10. Половник;
- 11. Тяпка;
- 12. Пинцет;
- 13. Миски из нержавеющей стали;
- 14. Набор кастрюль;
- 15. Набор сотейники;
- 16. Набор сковород;
- 17. Ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- 18. Корзины для отходов;
- 19. Стрейч пленка для пищевых продуктов;
- 20. Пергамент, фольга;
- 21. Пакеты для вакуумного аппарата;
- 22. Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- 23. Перчатки силиконовые;
- 24. Блендер;
- 25. Подставка для хранения разделочных досок;
- 26. Миски из нержавеющей стали 24см. 1,6л.;
- 27. Шумовка;
- 28. Набор эмалированных кастрюль различной вместимостью;
- 29. Эмалированные кастрюли
- 30. Чугунные кастрюли;
- 31. Сковороды съемной ручкой 220/50мм;
- 32. Корзина для отходов;
- 33. Емкость для пищевых отходов;
- 34. Совок для сыпучих продуктов;
- 35. Мусат для заточки ножей;
- 36. Ложка «шумовка»;
- 37. Нож «слайсер фигурный» 8,5см;
- 38. Ножи для карвинга;
- 39. Овощечистка Скраб;
- 40. Чебуречница;
- 41. Ложка для соуса;
- 44. Суповые тарелки;
- 45. Тарелки диаметром 30-32 см;
- 46. Доски разделочные (цветные);

В Учебной кухне ресторана ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные

электронные, весы напольные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный,

шкаф морозильный

шокофризер

льдогенератор

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

```
овоскоп,
 нитраттестер,
 машина для вакуумной упаковки,
 Механическое оборудование:
 тестомес,
 взбивальная машина,
 миксер
 куттер, мясорубка
 Тепловое оборудование:
 шкаф для расстойки теста.
 жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
 фритюрница
 гриль – саломандра;
 микроволновая печь;
 Вспомогательное оборудование: стеллаж
 полки,
 производственный стол,
 моечная ванна двух или четырехсекционная
 производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками
  производственный стол с охлаждаемой поверхностью
  производственный стол с ящиками,
 полка или шкаф для специй, эссенций, красителей
 моечная ванна
 Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:
дежи, кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,
лопатка,
сито.
скребок пластиковый,
скребок металлический,
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
набор мерных ложек,
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора.
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников кондитерские листы,
противни перфорированные,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
формы для саваренов,
трафареты для нанесения рисунка,
нож,
нож пилка (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
```

ножницы,

кондитерские гребенки,

силиконовые коврики для макарун, эклеров,

терки,

трафареты,

кисти силиконовые.

силиконовые коврики для выпекания, прихватки,

перчатки термостойкие,

гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг

термометр инфракрасный делитель торта

подносы,

Подложки для тортов (деревянные)

темперирующая емкость,

инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся,

газовая горелка

Расходные материалы:

бумага пергаментная

кондитерские мешки полимерные (одноразовые)

упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном

кондитерском цехе оборудованы

зоны инструктажа.

6.1.2.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж 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 дело»

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области <u>33</u> Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации должен быть укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
 - массовые и социокультурные мероприятия;
 - спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
 - -деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
 - психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
 - опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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 <u>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</u>, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности <u>33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</u>, 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена.

- 7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих сдают демонстрационный экзамен.
- 7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы Группа разработчиков

| ФИО | Организация, должность |
|----------------|--|
| Якшибаева А.Х. | Государственное бюджетное профессиональное |
| | образовательное учреждение Мелеузовский |
| | индустриальный колледж, преподаватель |
| Дмитриева С.М. | Государственное бюджетное профессиональное |
| | образовательное учреждение Мелеузовский |
| | индустриальный колледж, преподаватель |
| Прокудина И.В. | Государственное бюджетное профессиональное |
| | образовательное учреждение Мелеузовский |
| | индустриальный колледж, преподаватель |
| Рязаева С.Н. | Государственное бюджетное профессиональное |
| | образовательное учреждение Мелеузовский |
| | индустриальный колледж, педагог-психолог |

Руководители группы:

| т уководители группы. | | | | |
|-----------------------|---|--|--|--|
| ФИО | Организация, должность | | | |
| Максютов Р.Р. | Государственное бюджетное профессиональное | | | |
| | образовательное учреждение Мелеузовский | | | |
| | индустриальный колледж, заместитель директора | | | |
| | по учебно-производственной работе | | | |
| Субботина Е.И. | Государственное бюджетное профессиональное | | | |
| | образовательное учреждение Мелеузовский | | | |
| | индустриальный колледж, преподаватель | | | |

ПРИНЯТО

ПЦК профессий сельскохозяйственного производства Протокол №1 от 31.08.2021г.

/А.Х.Якшибаева

Совет колледжа Протокол №1 от 27.08.2021г.

СОГЛАСОВАНО

На заседании родительского комитета Протокол №1 от 31.08.2021г.

На заседании Совета обучающихся Протокол №1 от 31.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ Директор ГЫТОУ Мелеузовский индустриальный колледж ублучи 3.Ф. Гималетдинов Приказ №309 1-от от 27.08.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ 43.01.09 Повар, кондитер

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 | Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, | | | | |
| программы | кондитер | | | | |
| Основания для | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных | | | | |
| разработки | правовых документов: | | | | |
| программы | Конституция Российской Федерации; | | | | |
| | Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 | | | | |
| | «О национальных целях развития Российской Федерации на период до | | | | |
| | 2030 года»; | | | | |
| | 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); | | | | |
| | Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 | | | | |
| | Распоряжение правительства Россииской 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; | | | | |
| | Федеральный государственный образовательный стандарт среднего | | | | |
| | профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, | | | | |
| | кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N | | | | |
| | 44898), утвержденный Приказом Министерства образования и науки | | | | |
| | Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1569; | | | | |
| | Профессиональный стандарт «Повар» (утвержденный | | | | |
| | приказом Министерства труда и социальной защиты Российской | | | | |
| | Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н); | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | приказом Министерства труда и социальной защиты Российской | | | | |
| | Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н); | | | | |
| | Профессиональный стандарт «Пекарь» (утвержденный | | | | |
| | приказом Министерства труда и социальной защиты Российской | | | | |
| | Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н); | | | | |
| | Устав ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж | | | | |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие | | | | |
| | обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их | | | | |
| | позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении | | | | |
| | опыта поведения и применения сформированных общих компетенций | | | | |
| | квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена | | | | |
| Сроки | на практике Згода 10 месяцев | | | | |
| реализации | отоди то месяцев | | | | |
| программы | | | | | |
| Исполнители | Гималетдинов З.Ф. – директор | | | | |
| программы | Максютов Р.Р заместитель директора | | | | |
| | Каримова А.И заместитель директора | | | | |
| | Вагапова М.А педагог-психолог | | | | |
| | Игнатьева О.А социальный педагог | | | | |
| | Смирнова К.И педагог-организатор | | | | |
| | Шорохова И.В. – председатель родительского комитета | | | | |
| | Кучербаева 3. – председатель Совета обучающихся | | | | |

| Кураторы Педагоги дополнительного образования |
|--|
| Воспитатели |
| Преподаватели |

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.).

Рабочая программа воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО, соответствует подходам, отраженным в примерной рабочей программе ФГБОУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской Академии образования» (от 07.10.2020г.)

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 | Код личностных |
|--|----------------|
| реализации программы воспитания | результатов |
| (дескрипторы) | 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 | ЛР 2 |
| территориальном самоуправлении, в том числе на условиях | J11 Z |
| добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий | |
| в деятельности общественных организаций. | |
| 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 | ЛР 3 |
| деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий | |
| неприятие и предупреждающий социально опасное поведение | |
| окружающих. | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, | |
| осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к | TD 4 |
| формированию в сетевой среде личностно и профессионального | ЛР 4 |
| конструктивного «цифрового следа». | |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, | |
| исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, | TD 5 |
| малой родине, принятию традиционных ценностей | ЛР 5 |
| многонационального народа России. | |

| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |
|---|-------|
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 8 |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | ЛР 12 |

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности

| Выполняющий | профессиональные | навыки | В | сфере | сервиса | ЛР 13 |
|---|------------------|--------|---|-------|---------|-------|
| домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела | | | | | J11 13 | |

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации

| Принимающий цели и задачи научно-технического, экономического, | | | | | |
|--|---|-------------|----------|------------|-------|
| информационного | И | социального | развития | Республики | ЛР 14 |
| Башкортостан, мотивированный к их реализации | | | | | |

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса

| Укрепляющий престиж образовательной организации и избранной | |
|---|--------|
| профессиональной деятельности. Занимающий активную позицию в | ЛР 15 |
| собственном профессиональном и личностном развитии. Открытый | JIF 13 |
| к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий | |

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

| учебной дисциплины результатов реализации программы воспитания ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и правовые основы профессиональной ЛР 4, ЛР 10 |
|--|
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и лира для |
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и лр 4, лр 9, лр 10 гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ЛР 4, лр 9, лр 10 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, лр 10 |
| ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| ассортимента ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| ассортимента ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и Гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| разнообразного ассортимента ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и личены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| ассортимента ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и лР 4, ЛР 9, ЛР 10 гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| гигиены ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 10 |
| ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ЛР 4, ЛР 9, ЛР 10 |
| ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места |
| • |
| $1.01111/1$ $\frac{1}{2}$ $$ |
| |
| деятельности ОП 05. Основы калькуляции и учета ЛР 4, ЛР 10 |
| ОП 06. Охрана труда ЛР 4, ЛР 7, ЛР 10 |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ЛР 9 |
| ОП 08. Безопасность жизнедеятельности ЛР 9 |
| ОП 09. Физическая культура ЛР 1, ЛР 7, ЛР 9 |
| ОП 10. Социальная адаптация в современных условиях ЛР 7 |
| ОП 11. Национальная кухня ЛР 5 |
| ОП 12. Основы предпринимательской деятельности ЛР 7 |
| ОП 13. Рисование и лепка для кондитера ЛР 4, |
| ОП 14. Этика и психология профессионального общения ЛР 4 |
| ОУД.01 Русский язык ЛР 4 |
| |
| ОУД.02 Литература ЛР 5, ЛР 12 |
| ОУД.03 Иностранный язык ЛР 5 |
| ОУД.04 Математика ЛР 4 |
| ОУД.05 Россия в мире ЛР 1, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 7 |
| ОУД.06 Физическая культура ЛР 7, ЛР 9 |
| ОУД.07 ОБЖ ЛР 9 |
| ОУД.08 Астрономия ЛР 4 |
| ОУД.09 Биология ЛР 5, ЛР 9, ЛР 12 |
| ОУД.10 Химия ЛР 5, ЛР 9, ЛР 10 |
| ОУД.11 Родной язык ЛР 4, ЛР 7 |

| ОУД.12 Башкирский язык | ЛР 2, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, |
|------------------------|-------------------------|
| | ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР |
| | 10 |

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

Личностное развитие обучающихся при освоении ими образовательной программы среднего профессионального образования проявляется в позитивной установке на профессиональное самоопределение и личностное саморазвитие, мотивации к профессиональной деятельности. Личностные результаты не подлежат персонифицированной оценке.

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой, зафиксированных в форме (например, портфолио, мониторинговой карты).

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж:

- 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 поддержки 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.

Оценка достижений, представленных в портфолио обучающегося, производится по показателям:

- вовлеченность обучающегося в различные направления воспитательной работы;
- степень самостоятельности и инициативности;
- уровень достижений обучающегося.

Форма аттестации освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов осуществляется путем заполнения мониторинговой карты обучающегося на основе критериев.

| Мониторинговая карта | | | | |
|----------------------|-------|--|--|--|
| обучающихся группы № | курса | | | |
| по профессии | | | | |

| Код ЛР | ФИО | Критерий оценки личностных результатов | Способы получения информации о ЛР | Подтверждение (грамоты, сертификаты, фото, ссылка на электронный ресурс и т.п.) |
|-----------|-----|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| Рекомендации по работе с обучающимися | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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 OB3, 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.

Нормативно-методическое обеспечение программы включает:

Положение о психологической службе ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о кураторстве ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о психолого-медико-педагогической комиссии ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о Совете обучающихся ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж Положение о родительском комитете ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о Совете профилактики правонарушений ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о Совете по физической культуре ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение об общественном наркологическом посте в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о Совете профилактике правонарушений ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о научном обществе ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о методической комиссии кураторов ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о группах военно-патриотического направления (воспитания, обучения), именуемые в дальнейшем «кадетские группы» при ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение об организации конкурсов и олимпиад, научно-практических конференций в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о работе кружков, спортивных секций и других внеучебных объединений для обучающихся ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о волонтерском движении в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение об индивидуальном проекте обучающихся ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о коллегии кадетской чести ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Положение о наставничестве в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Программа развития ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж на 2020-2024 гг.

Программа профессионального воспитания и социализации в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж на 2018-2023 гг.

Программа «Равный-равному» для реализации антинаркотической пропаганды в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж

Программа «Профилактика деструктивных проявлений среди обучающихся ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж»

Программа «Формирование законопослушного поведения и навыков здорового образа жизни в ГБПОУ Мелеузовский индустриальный колледж»

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом:

Директор колледжа

Заместитель директора – 2 человека

Педагог-организатор – 1 человек

Социальный педагог - 1 человек

Педагог- психолог - 1 человек

Библиотекарь – 1 человек

Кураторы – 31 человек

Педагоги дополнительного образования – 9 человек

Воспитатели – 5 человек

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 ПООП 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 ПООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к соревнованиям WORLDSKILLS Russia используются ресурсы организаций-партнеров.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация располагает следующими ресурсами:

- Библиотека,
- Актовый зал,
- Музей,
- Стрелковый тир,
- Спортивный зал,
- Помещения для работы спортивных секций и творческих кружков.

Для работы психолого-педагогической службы — кабинет психолога, социального педагога

В общежитиях колледжа имеются комнаты для проведения спортивных и кружковых занятий.

Для обеспечения сохранения обучающихся имеется медицинский кабинет с квалифицированным работником.

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.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа https://mic.siteedu.ru/

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

принято

ПЦК информатики и экономических дисциплин, легкой и пишевой промышленности

пищевой промышленности
Протокол № 1 от «31» О8 .2021г.

У Тикинитаева ЯХ

Совет колледжа Протокол № <u>/</u> от «2-*I*» *О 8* .2021г.

СОГЛАСОВАНО

На заседании родительского комитета Протокол № ____ от «3_г» ____ 08__.2021г.

На заседании Совета обучающихся Протокол № $\underline{1}$ от « $\underline{3}$ » $\underline{\mathcal{OB}}$.2021г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

43.03.09 Повар, кондитер по образовательной программе среднего профессионального образования по профессии на период 2021-2022 учебный год.

Мелеуз, 2021

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне

Российской Федерации

«Россия - страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena. online/;

«Лидеры России» https:://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

«Финансовая культура» https://fmcult.info/;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»

Республики Башкортостан

Республиканский фестиваль «Студенческие встречи» среди профессиональных образовательных организаций РБ;

Республиканский конкурс на лучшую организацию антинаркотической профилактической работы в учреждениях ПОО РБ;

Республиканский конкурс самодеятельно-художественного творчества «Я вхожу в мир искусств» среди обучающихся профессиональных образовательных организаций РБ;

Фестиваль-конкурс на лучшую модель духовно-нравственного развития и гражданско-патриотического воспитания в социокультурном пространстве Республики Башкортостан «За честь Республики!»

«День города»;

«День Республики», а также отраслевые профессионально-значимые события и праздники

| Дата | Содержание и формы деятельности | Участники | Место | Ответственные | Коды ЛР | | |
|--------|-----------------------------------|-----------|--------------|-----------------------|---------|--|--|
| | | | проведения | | | | |
| | СЕНТЯБРЬ | | | | | | |
| 01.09. | День знаний | 1-4 курс | Главный вход | Заместитель директора | ЛР 1 | | |
| | | | | Педагог-организатор | ЛР 4 | | |
| | | | | | ЛР 5 | | |
| | | | | | ЛР 7 | | |
| | | | | | ЛР 11 | | |
| 01.09. | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» | 1-4курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 1 | | |
| | | | | | ЛР 3 | | |
| | | | | | ЛР 5 | | |

| Co 02.09. | Организация работы спортивных секций и творческих кружков | 1-4 курс | | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
|-----------------|---|----------------|----------------------|--|--|
| 03.09. | День солидарности в борьбе с терроризмом | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора Педагог-организатор Кураторы | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 |
| 03.09. | Классный час «Терроризм – угроза миру» | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 |
| 06.09. | Заседание ППК №1 | Члены комиссии | Методический кабинет | Заместитель директора | ЛР 4 ЛР 7 |
| 06.09. | Тематический классный час «Знакомство с профессией» | 1 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
| 06.09 23.09. | Мероприятия, посвященные безопасности жизнедеятельности | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора Педагог-организатор | ЛР 4 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 |
| 06.09 30.09 | Проведение тренингов, семинаров- практикумов по вопросам успешной адаптации обучающихся нового набора и формированию интереса к профессии. -Программа адаптационного тренинга для обучающихся первых курсов «Адаптация, тренировка, обучение» | 1 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 12 |
| 08.09. | Классный час «Азбука финансовой | 1 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |

| | грамотности» | | | Куратор группы | |
|----------------------------------|--|---|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 08.09 30.09. | Беседа-тренинг с обучающимися, проживающими в общежитии колледжа «Эффективное общение» | 1курс | Общежитие колледжа | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 |
| 13.09 29.09. По графику | Посещение музея в колледже «История и традиции колледжа» | 1 курс | Музей колледжа | Педагог-организатор Библиотекарь | ЛР 12 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 |
| 14.09 30.09. | Психологическое тестирование обучающихся на выявление склонности к суицидальному поведению | 1 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 15.09. | Заседание общественного наркологического поста (ОНП) | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 15.09. | Выборы членов Совета обучающихся, Совета общежития, Планирование работы. | Обучающиеся, проживающие в общежитии колледжа | Общежитие | Воспитатели | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 15.09. | Участие в практике "Основы самозанятости, как начальная школа предпринимательства" | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 ЛР 3 |
| 16.09. | Заседание Совета профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 20.09. | Заседание Совета обучающихся | 1-4 курс | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 9 |
| 20.09- 26.09. | «Подготовка к взрослой жизни» встреча со специалистами ГБУЗ РБ | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 7 ЛР 9 |

| | Мелеузовская ЦРБ | | | | ЛР 10 ЛР 12 |
|-----------------------------|--|----------|----------------------------|---|---------------------------------------|
| 20.09- 30.09. | Осенний кросс на приз Р.Булатова | 1-4 курс | Спортивная площадка | Преподаватели физкультуры | ЛР 12 ЛР 2 ЛР 9 ЛР 10 |
| 30.09. | Единый урок по безопасности в сети Интернет | 1-4 курс | Аудитория | Преподаватель ИКТ | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 30.09. | Классный час «Как распознать опасный контент» | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Отборочный этап Регионального чемпионата «Молодые профессионалы WorldSkillsRussia» | 2-3 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 |
| По приказу МОиН РБ | Социально-психологическое тестирование | 1-4курс | Аудитория | Заместитель директора Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Профилактические мероприятия с приглашением сотрудников ОДН МВД России | 1 курс | Аудитория | Заместитель директора Социальный педагог | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Встреча педагога-психолога с обучающимися 1 курса «Когда и куда нужно обращаться за помощью» Информирование о работе телефонов доверия | 1 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |

| В | Экологическая акция «Чистый | 1-4 курс | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 1 |
|---------|-----------------------------------|----------------|--------------|---------------------------|-------|
| течение | четверг» | | территория | | ЛР 2 |
| месяца | | | | | ЛР 3 |
| Каждый | | | | | ЛР 5 |
| четверг | | | | | ЛР 10 |
| Один | Участие членов Совета обучающихся | Представители | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| раз в | в заседаниях стипендиальной | CO | _ | _ | ЛР 3 |
| месяц | комиссии, сектора контроля | | | | ЛР 7 |
| | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 9 |
| В | Работа молодежного волонтерского | Волонтеры | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | клуба «Новое время» | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | городских акциях, проектной | | | _ | ЛР 3 |
| месяца | деятельности | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Проведение родительского собрания | Родители курса | Аудитория | Куратор | ЛР 12 |
| течение | | | | | |
| месяца | | | | | |
| В | Основы медицинских знаний и | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 9 |
| течение | здорового образа жизни | | | | |
| месяца | Выполнение проектов | | | | |
| | «Сравнительный анализ суточного | | | | |
| | рациона военнослужащего видов | | | | |
| | родов ВС РФ» | | | | |
| | «Специфика приготовления пищи | | | | |
| | полевых условиях, местах боевых | | | | |
| | действий» | | | | |
| В | Белем көнө. День Знаний | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 4 |
| течение | Составление диалога | | | языка | |
| месяца | | | | | |

| В течение | Әзерәк үзем тураһында. Немного о себе. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 4 |
|------------------------|--|--------|-----------|-----------------------------------|--------------|
| месяца | Выполнение реферата "Почему я выбрал профессию повар, кондитер" | | | | |
| В течение месяца | Белемалабыз. Получаем знания Последовательная разработка проекта с указанием перечня конкретных действий и результатов; определение источников информации, | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 2 |
| | способов сбора и анализа информации, вида продукта и возможных форм презентации. Подготовка презентации. | | | | |
| В течение месяца | Легкая атлетика Выполнение упражнений общей выносливости при приготовлении вторых блюд | 1 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Развитие понятия о числе Решение практических задач, связанных с профессией | 1 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Тел hәм телмәр. Язык и речь Выполнение реферата "Семантические особенности слов в башкирском языке, связанный с профессией "Повар, кондитер" | 1 курс | Аудитория | Преподаватель родного языка | ЛР 4 |
| В течение месяца | Периодическая система и периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева Сообщение «Биография Д. И. Менделеева», «Значение ПЗ для | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 5 |

| | развития науки и понимания химической картины мира». | | | | |
|------------------|---|--------|-----------|-----------------------------|-----------------------|
| В течение месяца | Роль биологии в формировании современной естественнонаучной картины мира. Урок семинар «Роль отечественных ученых в становление биологии», «История кулинарной микробиологии в России» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 5 |
| В течение месяца | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве Создание презентаций на темы: «Роль бактерий в природе и жизни человека»; «Значение плесневых грибов в природе и жизни человека»; «Значение дрожжей в природе и в жизни человека» «Вирусы и их воздействие на человека» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основные пищевые инфекции и пищевые отравления Создание презентаций на темы: Выполнение рефератов: на темы: «Пищевые инфекционные заболевания», «Пищевые отравления»; «Глистные заболевания» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 9 ЛР 10 |

| В течение месяца | Основы калькуляции и учета Ценообразование в общественном питании Выполнение практического занятия. «Работа со Сборником рецептур и калькуляционными картами: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
|------------------------|---|--------|-----------|-----------------------------------|----------------------|
| | собственногопроизводства. определение процентной доли потерь при различных видах обработкисырья | | | | |
| В течение месяца | ПМ.01 МДК 01.01 Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него Ролевая игра в профессию. Учебная экскурсия в лабораторию учебной кухни ресторана | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| В течение месяца | Легкая атлетика Выполнение упражнений общей выносливости при приготовлении вторых блюд. | 3 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 1 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | ПМ 03 МДК 03.01. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции Ролевая игра в профессию | 3 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| В течение месяца | ПМ 03 МДК 03.01. Инновационные технологии, | 3 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |

| | обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции Выполнение рефератов на аналогичную тему | | | | |
|------------------------|--|-----------------------|----------------------------|-----------------------------|---|
| В течение месяца | ПМ 03 МДК 03.02. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Ролевая игра в профессию | 3 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| В течение месяца | ПМ 04 МДК 04.01. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него Ролевая игра в профессию | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| | | OF | СТЯБРЬ | | |
| 01.10. | Мероприятие, приуроченное ко «Дню пожилых» | Актив колледжа | Закрепленная территория | Педагог-организатор | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 12 |
| 01.10. | День профтехобразования | Коллектив колледжа | Аудитория | Куратор | ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 11 |
| 04.10. | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 |

| 04.10. | Тематический классный час «Моя будущая профессия - повар» к Дню работников пищевой промышленности | 1 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
|-----------------|--|---------------------------------------|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| 04.10. | Конкурс «А ну-ка, девушки» «Сервировка праздничного стола» к Дню работников пищевой промышленности | 2 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
| 26.09 05.10. | Участие в подготовке и проведении мероприятий, посвященных Дню Учителя | Актив колледжа | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7 ЛР 11 |
| 06.10. | Заседание Совета общежития | Обучающиеся, проживающие в общежитиях | Общежитие | Воспитатели | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 12.10. | Мероприятия, приуроченные Дню Республики | 1-4 курс | Аудитория | Библиотекарь | ЛР 1 ЛР 5 ЛР 8 |
| 14.10 | Заседание Совета профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 15.10 | Заседание общественного наркологического поста (ОНП) | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 19.10 22.10. | Информационно-профилактическая встреча «Не отнимай у себя завтра» | 1 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 20.10. | Профилактические мероприятия с приглашением сотрудников органов системы профилактики безнадзорности и профилактики | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |

| | системы правонарушений | | | | ЛР 10 |
|---------|--|------------|---------------|-------------------------|-------|
| 21.10. | Межрегиональная онлайн-олимпиада «Основы финансовой грамотности» | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| 26.10. | Международное | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| | предпринимательское тестирование | | | | ЛР 7 |
| 27.10. | Тематическая информационная | 1-4 курс | Фойе колледжа | Библиотекарь | ЛР 2 |
| | выставка «Пожарная безопасность», в | | | | ЛР 3 |
| | рамках месячника гражданской | | | | ЛР 7 |
| | обороны | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 29.10 | День памяти жертв политических | 1-4 курс | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 1 |
| | репрессий | | | Библиотекарь | ЛР 2 |
| | | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| В | Отборочный этап Регионального | 2-3 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| течение | чемпионата «Молодые | | | | ЛР 4 |
| месяца | профессионалы WorldSkillsRussia» | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | «Командообразующий» тренинг для | Участники | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течение | участников чемпионата «Молодые | чемпионата | | | ЛР 4 |
| месяца | профессионалы WorldSkillsRussia» | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Встречи с представителями | 1-4 курс | Актовый зал | Заместитель директора | ЛР 5 |
| течение | общественных организаций | | | | ЛР 8 |
| месяца | | | | | ЛР 11 |
| | | | | | ЛР 12 |
| В | Мероприятия по профилактике | 1-4 курс | Актовый зал | Заместитель директора | ЛР 2 |
| течение | экстремизма и терроризма | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |

| Первая половин а месяца | Мониторинг социальных сетей обучающихся | 1-4 курс | Аудитория | Куратор Социальный педагог | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
|---|---|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| По графику | Первенство колледжа по настольному теннису | 1-4 курс | Спортивный зал колледжа | Преподаватели физкультуры | ЛР 10 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца Каждый четверг | Экологическая акция «Чистая осень», «Чистый четверг» | 1-4 курс | Закрепленная территория | Куратор | ЛР 10 ЛР 9 ЛР10 ЛР 11 |
| Один раз в месяц | Участие членов Совета обучающихся в заседаниях стипендиальной комиссии, сектора контроля посещаемости и успеваемости | Члены Совета обучающихся | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Участие в общеколледжных, городских акциях, проектной деятельности | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Работа молодежного волонтерского клуба «Новое время» | Актив группы | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Лексикология и фразеология. Культура речи Составление кроссворда на тему «Поварское и кондитерское искусство» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 4 |
| В течение месяца | Лексикология и фразеология. Культура речи | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 4 |

| | Составление кроссворда на тему «Профессионализмы, терминологическая лексика» | | | | |
|------------------------|---|--------|-----------|-----------------------------------|--------------|
| В течение месяца | Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Выполнение проектов «Сравнительный анализ суточного рациона военнослужащего видов родов ВС РФ» «Специфика приготовления пищи | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 9 |
| | полевых условиях, местах боевых действий» | | | | |
| В течение месяца | Развитие понятия о числе Решение практических задач, связанных с профессией | 1 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Легкая атлетика Выполнение упражнений общей выносливости при приготовлении вторых блюд | 1 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Беззең укыу йорто. Укыу йыһаздары. Наше учебное заведение. Учебные принадлежности. Составление диалога | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 4 |
| В течение месяца | Минең тыуған ерем. Моя родной край. Глубокий анализ материалов по лексикологии башкирского языка; изучение многочисленных исследований XIX века, в которых описывался быт, нравы, обычаи башкир. Подготовка проектной работы , презентации на тему "Новые возможности и перспективы для | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 5 |

| | поваров, кондитеров в нашем колледже" | | | | |
|------------------------|---|--------|-----------|---------------------------------|---------------|
| В течение месяца | Минең дусым. Мой друг. Составление диалога «Мой лучший друг», написать сочинение «Дружба - это» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 7 |
| В течение месяца | Лексикология Словарная работа, анализ слов по текстам, связанный с профессией повар, кондитер | 1 курс | Аудитория | Преподаватель родного языка | ЛР 7 |
| В течение месяца | Биология Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, состояния окружающей среды на организм человека. Практическая работа «Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, состояния окружающей среды на организм и работоспособность человека» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 |
| В течение месяца | Биология Репродуктивное здоровье Урок семинар «Профилактика и охрана репродуктивного здоровья работников общественного питания, столовых, кондитерских и пищевых производств» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 ЛР 12 |
| В течение месяца | Техническое оснащение и организация рабочего места Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| | Создание презентации «Характеристика основных типов предприятий общественного питания» | | | | |
|---------|--|--------|-----------|-----------------------------|-------|
| В | Техническое оснащение и организация | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | рабочего места | | | | ЛР 10 |
| месяца | Практическое занятие №1 | | | | |
| | Организация рабочих мест повара по | | | | |
| | обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, | | | | |
| | птицы | | | | |
| | Выполнение проектов: | | | | |
| | «Размещение оборудования в | | | | |
| | овощном цехе» | | | | |
| | «Размещение оборудования в мясо – | | | | |
| | рыбном цехе» | | | | 77.4 |
| В | ПМ.01 | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 01.02 | | | | ЛР 10 |
| месяца | Кулинарное использование, | | | | |
| | требования к качеству, сроки | | | | |
| | хранения овощей Решение практических задач, | | | | |
| | связанных с профессией: | | | | |
| | выполнение тестовых работ по | | | | |
| | обработке различных видов овощей | | | | |
| В | ПМ.01 | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 01.02 | 2 KJPC | | Преподаватель спеддпедпият | ЛР 10 |
| месяца | Санитарно-гигиенические требования | | | | |
| , | к содержанию рабочих мест, | | | | |
| | оборудования и правила ухода за | | | | |
| | ними Дискуссия о санитарно- | | | | |
| | гигиенических требованиях к | | | | |
| | организации рабочих мест | | | | |
| | оборудования и правила ухода за | | | | |
| | ними | | | | |

| В | Легкая атлетика | 3 курс | Аудитория | Преподаватель физической | ЛР 1 |
|---------|-----------------------------------|----------|-----------|-----------------------------|-------|
| течение | Выполнение упражнений общей | | | культуры | ЛР 7 |
| месяца | выносливости при приготовлении | | | | ЛР 9 |
| | вторых блюд. | | | | |
| В | ПМ 03 | 3 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 03.02. | | | | ЛР 5 |
| месяца | Особенности приготовления салатов | | | | ЛР 8 |
| | региональных кухонь мира | | | | ЛР 10 |
| | Доклад на тему: «Башкортостан – | | | | |
| | многонациональная республика» | | | | |
| | Создание презентации: | | | | |
| | «Кухни народов Башкортостана» | | | | |
| В | ПМ 04 | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 04.01. | | | | ЛР 10 |
| месяца | Основные понятия качества и | | | | |
| | безопасности по системе ХАССП | | | | |
| | Выполнение проектов: «Виды | | | | |
| | опасностей системы ХАССП»; | | | | |
| | «Принципы системы ХАССП» | | | | |
| В | Национальная кухня | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 5 |
| течение | Ассортимент блюд башкирской кухни | | | | |
| месяца | Выполнение проекта «Разработка | | | | |
| | меню башкирской кухни» | | | | |
| В | Рисование и лепка | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР4 |
| течение | Рисование фруктов и овощей | | | | |
| месяца | Выполнение презентации «Поэтапное | | | | |
| | выполнение рисунков и фруктов» | | | | |
| | | | НОЯБРЬ | | _ |
| 01.11- | Мероприятия, посвященные Дню | 1-4 курс | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 1 |
| 04.11 | народного единства | | | | ЛР 2 |
| | | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 7 |

| | | | | | ЛР 8 |
|--------|------------------------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------|
| | | | | | ЛР 9 |
| 02.11 | Беседа-тренинги с психологом | Обучающиеся, | Общежитие | Педагог-психолог | ЛР 3 |
| 16.11. | «Навыки позитивного мышления» для | проживающие в | | | ЛР 7 |
| | обучающихся, проживающих в | общежитии | | | ЛР 9 |
| | общежитии | · | | | ЛР 10 |
| 08.11. | Тематический классный час | 3 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 |
| | «Кухонное царство» | 7 1 | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 7 |
| 10.11. | Заседание ППК №2 | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | | | J 1 | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 11.11 | Общеколледжный конкурс «Ты | 1 курс | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 6 |
| 12.11. | уникален» | J1 | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| | | | | | ЛР 11 |
| 14.11 | Организация работы по успешной | 1 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| 30.11. | адаптации первокурсников | • • | | | ЛР 4 |
| | -Диагностическая анкета «Уровень | | | | ЛР 7 |
| | адаптации обучающегося к колледжу» | | | | |
| 15.11. | Заседание общественного | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | наркологического поста (ОНП) | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 15.11. | Заседание Совета профилактики | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | безнадзорности и правонарушений | | | | ЛР 4 |
| | несовершеннолетних | | | | ЛР 9 |
| 16.11. | Мероприятия ко Дню толерантности | 1-2 курс | Аудитория | Куратор | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| 19.11 | Мероприятия, посвященные | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 3 |
| | Международному дню отказа от | | | | ЛР 7 |
| | курения | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |

| 18.11. | Квест-игра «Мы против террора» | 1-2 курс | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 1 |
|----------|--|----------------|---------------|-------------------------|-------|
| 10,11, | The contract of the contract o | 1 - 11/11 | i ijaii opini | тады от организатор | ЛР 2 |
| | | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| 18.11. – | Мероприятия, посвященные | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 5 |
| 20.11. | Всероссийскому Дню правовой | 71 | | Социальный педагог | ЛР 11 |
| | помощи детям | | | | ЛР 12 |
| 25.11. | Мероприятия, посвященные «Дню | Актив колледжа | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 6 |
| | матери» | | | 1 | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| | | | | | ЛР 11 |
| | | | | | ЛР 12 |
| 18.11 | Встреча с сотрудниками полиции и | Группа | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| 30.11. | представителями КДНиЗП | • • | | Социальный педагог | ЛР 7 |
| | «Правонарушения и ответственность | | | | ЛР 9 |
| | за них» | | | | ЛР 10 |
| С | Реализация программы модуля | 2-3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| 23.11.по | «Формирование функциональной | | | _ | ЛР 7 |
| 16.12. | финансовой грамотности» | | | | |
| 25.11 | Мероприятия в рамках Всероссийской | Актив колледжа | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| 01.12 | акции СТОП ВИЧ/СПИД | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 26.11- | Профилактическая беседа «ВИЧ | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 3 |
| 01.12. | инфекция, есть о чём подумать» | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| Первая | Мероприятия по обеспечению | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 |
| половин | пожарной безопасности | | | | ЛР 7 |
| а месяца | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |

| По графику | Первенство колледжа по шашкам, шахматам | 1-2 курс | Спортзал колледжа | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
|------------------------|---|----------------|----------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Каждый четверг | Экологическая акция «Чистый четверг» | 1-4 курс | Закреплённая территория | Куратор | ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 |
| В течение месяца | Участие в общеколледжных, городских спортивных мероприятиях, акциях, проектной деятельности | Актив колледжа | Закрепленная территория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Психологическое тестирование обучающихся на выявление склонности к суицидальному поведению | 2 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Работа молодежного волонтерского клуба «Новое время» | Актив группы | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Выполнение проектов «Сравнительный анализ суточного рациона военнослужащего видов родов ВС РФ» «Специфика приготовления пищи полевых условиях, местах боевых действий» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 9 |
| В течение месяца | heз нимә менән мауғыһығыз? Чем вы увлекаетесь? | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 9 |

| | Создание презентации «Мое увлечение», оформить коллаж с фотографиями. | | | | |
|------------------------|---|--------|-----------|------------------------------|---------------|
| В течение месяца | Россия в мире Социальный статус личности Создание презентаций «Уникальность профессии», «Социальный статус повара». Выполнение рефератов «История профессии повар», «Социальная значимость профессии» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель обществознания | ЛР 4 ЛР 7 |
| В течение месяца | Выявление мутагенов в окружающей среде Лабораторная работа «Выявление возможных мутагенов в рабочей зоне повара -кондитера» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель биологии | ЛР 9 |
| В течение месяца | Измерения в геометрии Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Техническое оснащение и организация рабочего места Практическое занятие №2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции Выполнение проекта: «Размещение оборудования в холодном цехе» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| В течение месяца | Техническое оснащение и организация рабочего места Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| | Создание презентаций на темы: «Виды механического оборудования в предприятиях общественного питания»; «Виды теплового оборудования в предприятиях общественного питания» «Виды холодильного оборудования в предприятиях общественного питания» | | | | |
|------------------|---|--------|-----------|-----------------------------|---------------|
| В течение месяца | Техническое оснащение и организация рабочего места Практическое занятие №3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции Выполнение проекта: «Размещение оборудования в горячем цехе» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| В течение месяца | ПМ 04 МДК 04.02. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента Выполнение проектов: «Приготовление холодных десертов необычной формы». Создание презентаций: «Программное обеспечение пищевого 3D- принтера»; «Приготовление холодных десертов с необычной текстурой»; «Приготовление свадебных холодных десертов»; «Приготовление мини- десертов в | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 8 ЛР 10 |

| | съедобной посуде» | | | | |
|---------|--|--------|-----------|------------------------------|-------|
| В | ПМ 04 | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 8 |
| течение | МДК 04.02. | | | | ЛР 10 |
| месяца | Правила сервировки стола и подачи, | | | | |
| | температура подачи холодны десертов | | | | |
| | сложного ассортимента | | | | |
| | Создание презентаций подачи | | | | |
| | холодных десертов | | | | |
| | «Подача в съедобной посуде»; | | | | |
| | «Подача в ледяной посуде»; | | | | |
| | «Подача с использованием | | | | |
| | специальных форм» | | | | |
| | «Подача с приемами молекулярной | | | | |
| | кухни» | | | | |
| В | Имидж повара-кондитера в контексте | 4 курс | Аудитория | Преподаватель этики и | ЛР 4 |
| течение | профессиональной этики. | | | психологии профессионального | |
| месяца | Выполнение практических заданий: | | | общения | |
| | «Составление профессионального | | | | |
| | кодекса повара, кондитера» | | | | |
| | «Составление и произнесение | | | | |
| В | презентационной речи, резюме» Социальная адаптация в современных | 4 курс | Аудитория | Преподаватель | ЛР 7 |
| течение | условиях | 4 курс | Аудитория | Преподаватель | J11 / |
| месяца | Профессиональная идентификация | | | | |
| Месяца | повара-кондитера | | | | |
| | Выполнение практических заданий | | | | |
| | «Профессиограмма повара- | | | | |
| | кондитера»; | | | | |
| | Написание сочинения – интервью на | | | | |
| | тему «Мои представления о | | | | |
| | собственном профессиональном | | | | |
| | будущем» | | | | |
| В | Национальная кухня | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 5 |

| течение месяца | Приготовление блюд татарской кухни Выполнение проекта «Выставка стола татарской кухни» фотофиксация, видиофиксация | | | | |
|------------------------|---|----------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| В течение месяца | Рисование и лепка Техника лепки элементов украшения для тортов Выполнение сообщения, презентации «Техника лепки элементов украшения для тортов» | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР4 |
| | | ДЕ | ЕКАБРЬ | | - |
| 01.12. | Всемирный день борьбы со СПИДом | 1-2 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 02.12. | Тематический классный час «Я пеку, варю, жарю!» | 4 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
| 01.12- 16.12. | Всероссийский онлайн-зачет по финансовой грамотности (базовый уровень) | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 3 |
| 03.12. | Мероприятия, посвященные Международному Дню инвалидов | 1-4 курс | Закрепленная территория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 03.12. | Мероприятия, посвященные дню добровольца (волонтера) в России | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 09.12 | Мероприятия, посвященные День Героев Отечества | 1-2 курс | Аудитория | Начальник кадетского корпуса | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 |

| 09.12 | Просветительские и воспитательные мероприятии по противодействию коррупции | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
|-------------------------|--|----------------|-------------|-------------------------|--|
| 09.12. | Классный час «Мы против коррупции» | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 10.12. | День конституции Российской федерации | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 2 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 11 |
| 15.12. | Заседание общественного наркологического поста (ОНП) | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 15.12. | Заседание Совета профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| С 23.11.по 16.12. | Реализация программы модуля «Формирование функциональной финансовой грамотности» | 2-3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 ЛР 7 |
| До 17.12. | Участие в осенней сессии онлайнуроков финансовой грамотности | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 3 ЛР 7 |
| 23.12. | Новогоднее представление для студентов колледжа | Актив колледжа | Актовый зал | Педагог – организатор | ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12 |
| 20.12 29.12. | Выставка новогодних поздравительных открыток-газет | Актив группы | Аудитория | Куратор | ЛР 6 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12 |

| 27.12- | Санитарно-противоэпидемические | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 |
|---------|------------------------------------|----------------|--------------|-------------------------|-------|
| 30.12 | (профилактические) мероприятия | 71 | J 1 | 1 1 1 2 | ЛР 7 |
| | в период новогодних праздников и | | | | ЛР 9 |
| | зимних каникул | | | | ЛР 10 |
| 30.11. | Профилактические мероприятия с | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| | приглашением сотрудников органов | | | | ЛР 3 |
| | системы профилактики | | | | ЛР 7 |
| | безнадзорности и профилактики | | | | ЛР 9 |
| | системы правонарушений | | | | ЛР 10 |
| По | Региональный чемпионат «Молодые | 2-4 курс | | Заместитель директора | ЛР 2 |
| графику | профессионалы WorldSkillsRussia» | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | «Коммуникативные навыки» тренинг | 2-4 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течение | для участников чемпионата | | | | ЛР 4 |
| месяца | «Молодые профессионалы | | | | ЛР 7 |
| | WorldSkillsRussia» | | | | ЛР 9 |
| По | Республиканский конкурс творческих | Индивидуально | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 1 |
| плану | работ по проблемам противодействия | | | | ЛР 3 |
| МО и Н | терроризму и экстремизму | | | | ЛР 5 |
| РБ | | | | | ЛР 7 |
| Каждый | Экологическая акция «Чистый | 1-4 курс | Закрепленная | Куратор | ЛР 9 |
| четверг | четверг» | | территория | | ЛР 10 |
| | | | | | ЛР 11 |
| Один | Участие членов Совета обучающихся | Представители | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| раз в | в заседаниях стипендиальной | CO | | | ЛР 3 |
| месяц | комиссии, сектора контроля | | | | ЛР 7 |
| | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 9 |
| Один | Заседание Совета обучающихся | Члены СО | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| раз в | | | | | ЛР 3 |
| месяц | | | | | ЛР 7 |
| , | | | | | ЛР 9 |
| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | Закрепленная | Педагог-организатор | ЛР 2 |

| течение | городских спортивных мероприятиях, | | территория | | ЛР 3 |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|--------------------------|------|
| месяца | акциях, проектной деятельности | | | | ЛР 7 |
| | _ | | | | ЛР 9 |
| В | Работа молодежного волонтерского | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | клуба «Новое время» | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Участие вокального кружка в | Актив колледжа | Аудитория | Педагог дополнительного | ЛР 2 |
| течение | общеколледжных, городских | | | образования | ЛР 3 |
| месяца | мероприятиях | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Основы медицинских знаний и | 1 курс | Аудитория | Преподаватель ОБЖ | ЛР 9 |
| течение | здорового образа жизни | | | | |
| месяца | Выполнение проектов | | | | |
| | «Сравнительный анализ суточного | | | | |
| | рациона военнослужащего видов | | | | |
| | родов ВС РФ» | | | | |
| | «Специфика приготовления пищи в | | | | |
| | полевых условиях, местах боевых | | | | |
| | действий» | | | | |
| В | Современные возможности | 1 курс | Аудитория | Преподаватель астрономии | ЛР 4 |
| течение | радиоастрономии и космонавтики для | | | | |
| месяца | связи с земными цивилизациями | | | | |
| | Выполнение проектов: | | | | |
| | «История создания кондитерских | | | | |
| | изделий, посвященных первому | | | | |
| | полету человека в космос» | | | | |
| | «Обеспечение будущих | | | | |
| | колонизаторов Луны продуктами | | | | |
| | питания» | | | | |
| | «Разработка рецептов изделий из теста | | | | |
| | для питания космонавтов» | | | | |

| | «Приготовление оригинального рецепта «Лунный кратер»» | | | | |
|------------------------|--|--------|-----------|---------------------------------|-----------------------|
| В течение месяца | Йыл мизгелдәре. Времена годаСовершенствование навыков работы с художественным текстом, умения вычленять элементы описания, представленные художественными средствами башкирского языка; на основе примеров художественных текстов создать собственные пейзажные зарисовки, описания природы; воспитывать любовь к природе. Подготовить презентацию «Край | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского языка | ЛР 10 |
| В течение месяца | родной, Башкортостан!» Основы товароведения продовольственных товаров Химический состав пищевых | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 9 ЛР 10 |
| | продуктов Выполнение реферата: на темы: «Пищевые вещества и их влияние на организм человека» | | | | |
| В течение месяца | Элементы комбинаторики Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Измерения в геометрии Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Культура и искусство России Создание презентации «Русские национальные блюда» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель английского языка | ЛР 5 |

| | Выполнение рефератов, сообщений на аналогичную тему Создание презентации «Рассвет поварского искусства в истории» | | | | |
|------------------------|--|----------------|-------------|---|-------------------------------|
| В течение месяца | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Порядок приема на работу Составить резюме и подготовить презентацию при устройстве в ресторан японской кухни | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| В течение месяца | Основы предпринимательской деятельности Бизнес-проект «Ресторан быстрого питания. Как организовать с помощью франчайзинга» | 4 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| | | IR | НВАРЬ | · | <u> </u> |
| 11.01 25.01. | Мониторинг социальных сетей обучающихся | 1-4 курс | Аудитория | Куратор Социальный педагог | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 14.01. | Заседание Совета профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 14.01. | Заседание общественного наркологического поста (ОНП) | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 18.01. | Заседание ППК №3 | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 18.01 27.01. | Встречи с сотрудниками ОДН МВД России по Мелеузовскому району | Группа | Актовый зал | Заместитель директора Социальный педагог | ЛР 3 ЛР 7 |

| | «Профилактика правонарушений и преступлений среди несовершеннолетних» | | | | ЛР 9 ЛР 10 |
|------------------------|--|----------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 25.01. | Мероприятия, посвященные Татьяниному дню (Дню студента) | Актив колледжа | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 27.01. | Мероприятия, посвященные дню снятия блокады Ленинграда | 1-4 курс | Аудитория | Преподаватели истории | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 27.01. | Мероприятия, приуроченные Дню памяти жертв Холокоста | Группа | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Тренинг «Уверенность в себе» для участников чемпионата «Молодые профессионалы WorldSkillsRussia» | 2-4 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Проведение родительского собрания | Родители курса | Аудитория | Куратор | ЛР 12 |
| В течение месяца | Мероприятия по профилактике травматизма и гибели детей в результате пожаров | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| По графику | Открытое первенство по гиревому спорту | 1-2 курс | Спортзал колледжа | Педагог дополнительного образования | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| По графику | Первенство колледжа по рукопашному бою | 1-2 курс | Спортзал колледжа | Педагог дополнительного образования | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |

| | | | | | ЛР 10 |
|---------|-------------------------------------|----------------|--------------|---------------------------|-------|
| По | Первенство колледжа по волейболу, | 1-2 курс | Спортзал | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 |
| графику | баскетболу | | колледжа | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| Каждый | Экологическая акция | 1-4 курс | Закрепленная | Куратор | ЛР 9 |
| четверг | «Чистый четверг» | | территория | | ЛР 10 |
| | | | | | ЛР 11 |
| Один | Участие членов Совета обучающихся | Представители | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| раз в | в заседаниях стипендиальной | CO | | | ЛР 3 |
| месяц | комиссии, сектора контроля | | | | ЛР 7 |
| | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 9 |
| Один | Заседание Совета общежития | Обучающиеся | Общежитие | Воспитатели | ЛР 2 |
| раз в | | проживающие в | | | ЛР 3 |
| месяц | | общежитиях | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | Закрепленная | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | городских спортивных мероприятиях, | | территория | | ЛР 3 |
| месяца | акциях, проектной деятельности | | | | ЛР 7 |
| _ | | | | _ | ЛР 9 |
| В | Работа молодежного волонтерского | Актив колледжа | Закрепленная | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | клуба «Новое время» | | территория | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | - | ЛР 9 |
| Первая | Детское новогоднее представление на | Актив колледжа | Закрепленная | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| неделя | площади города | | территория | | ЛР 3 |
| января | | | | | ЛР 7 |
| D | 77 | 4 | | | ЛР 9 |
| В | Иртэгэ көн нидэй була? Какая завтра | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 10 |
| течение | будет погода? | | | языка | |
| месяца | Выполнение рефератов, сочинений, | | | | |
| | эссе «О погоде» | | | | |
| В | Россия в мире | 1 курс | Аудитория | Преподаватель истории | ЛР 5 |

| течение месяца | Культура России XVI- XVIIввВиртуальная экскурсия в Государственный исторический музей на сайте https://www.culture.ru/institutes/ музейное занятие «Русская культура XVI-XVIIвв» Создание презентации «Быт и национальная кухня народов России | | | | |
|------------------------|---|--------|-----------|-----------------------------|---------------|
| В течение месяца | XVI-XVIIвв» Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений. Проект «Роль отечественных ученых в создании органической химии», Доклад «Жизнь и деятельность А.М.Бутлерова» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 5 |
| В течение месяца | Элементы комбинаторики Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.01. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок Ролевая игра в профессию | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.01. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| | Учебная экскурсия по мастерской учебной кухни ресторана Деловая игра с организацией рабочего места, оборудования, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, | | | | |
|------------------|---|--------|-----------|-----------------------------|---------------|
| | закусок разнообразного ассортимента | | | | |
| | в соответствии с инструкциями и | | | | |
| | регламентами | | | | |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.01. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации Дискуссия о санитарно-гигиенических требованиях к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.02. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассировки; заправка супов, доведение до вкуса Урок, решение практических задач, связанных с профессией, | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| | проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности | | | | |
|--------------------------|--|----------|----------------|-------------------------|--------------|
| В течение месяца | Россия в мире Вторая мировая война. Великая Отечественная Война Виртуальная экскурсия в Музей Великой Отечественной войны на сайте culture.ru>s/muzej-pobedy/ Исследовательская работа на тему: «Моя семья в годы Великой Отечественной войны» Создание презентации «Земляки - герои в годы войны» | 2 курс | Аудитория | Преподаватель истории | ЛР 1 |
| В течение месяца | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Порядок приема на работу Составить резюме и подготовить презентацию при устройстве в ресторан японской кухни | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| В течение месяца | Основы предпринимательской деятельности Бизнес-проект «Ресторан быстрого питания. Как организовать с помощью франчайзинга» | 4 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| C 01 02 | | | РЕВРАЛЬ | П | IID 2 |
| С 01.02. по 24.04. | Онлайн уроки по финансовой грамотности (организатор Центральный банк России) | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 3 ЛР 7 |
| 02.02 | Мероприятия, посвященные | 1-2 курс | Аудитория | Куратор | ЛР 3 |

| | Сталинградской битве | | | | ЛР 7 |
|--------|-------------------------------------|----------------|-------------|--------------------------------|-------|
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 14.02 | Мероприятия, посвященные 14 | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 3 |
| | февраля | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 15.02 | Заседание общественного | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | наркологического поста (ОНП) | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 15.02 | Заседание Совета профилактики | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | безнадзорности и правонарушений | | | | ЛР 4 |
| | несовершеннолетних | | | | ЛР 9 |
| 15.02 | Мероприятия, посвященные выводу | 1-2 курс | Аудитория | Начальник Кадетского корпуса | ЛР 2 |
| | войск из Афганистана | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 17.02 | Фестиваль солдатской песни «Синева» | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| | | | | Начальник кадетского корпуса | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 15.02 | Мероприятия, посвященные Дню | Актив колледжа | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 3 |
| 25.02 | защитника Отечества | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 15.02 | Профилактические мероприятия с | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| 21.02. | приглашением сотрудников органов | | | | ЛР 3 |
| | системы профилактики | | | | ЛР 7 |
| | безнадзорности и профилактики | | | | ЛР 9 |
| | системы правонарушений | | | | ЛР 10 |
| 21.02. | Международный день родного языка | 1-4 курс | Аудитория | Преподаватели русского языка и | ЛР 5 |
| | | | | литературы | |
| По | Конкурс «А ну-ка, парни!» | 1-3 курс | Спортивная | Начальник кадетского корпуса | ЛР 3 |

| графику | | | площадка | | ЛР 7 |
|---------|-------------------------------------|---------------|----------------|------------------------------|-------|
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| По | Соревнования по стрельбе из | 1-2 курс | Тир колледжа | Начальник кадетского корпуса | ЛР 3 |
| графику | пневматической винтовки | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Беседа с психологом на тему детско- | 1 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течении | родительских взаимоотношений | | | | ЛР 4 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 12 |
| В | Социальная игра «Нет наркотикам» в | 1,2 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течение | рамках программы «Равный-равному» | (выборочно по | | Педагог-организатор | ЛР 4 |
| месяца | | итогам СПТ) | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Мероприятия по профилактике | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 |
| течение | травматизма | | | | ЛР 7 |
| месяца | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| По | Первенство колледжа по волейболу, | 1-4 курс | Спортивный зал | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 |
| графику | баскетболу | | колледжа | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| Каждый | Экологическая акция «Чистый | 1-4 курс | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 1 |
| четверг | четверг» | • • | территория | | ЛР 2 |
| _ | - | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Организация и проведение | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| течение | мероприятий в рамках месячника | | | | ЛР 4 |
| месяца | оборонно-массовой и военно- | | | | ЛР 9 |
| | патриотической работы, посвященной | | | | |

| | Дню защитника Отечества | | | | |
|------------------------------|--|---------------------|----------------------------|---|-------------------------------|
| Один раз в месяц | Участие членов Совета обучающихся в заседаниях стипендиальной комиссии, сектора контроля посещаемости и успеваемости | Представители СО | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| Один раз в месяц | Заседание Совета обучающихся | Члены СО | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| В течение месяца | Участие в общеколледжных, городских спортивных мероприятиях, акциях, проектной деятельности | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Профориентационные мероприятия | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Работа молодежного волонтерского клуба «Новое время» | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| По приказу МОи Н РБ | Мониторинг для определения обучающихся, наиболее уязвимых идеологии терроризма | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора Педагог-психолог | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| По плану | Муниципальный форум «Агидель» | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Уравнения и неравенства Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |

| В течение месяца | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Порядок приема на работу Составить резюме и подготовить презентацию при устройстве в | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
|------------------------|--|----------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| В течение месяца | ресторан японской кухни Иностранный язык в профессиональной деятельности Культура и искусство России Создание презентации «Русские национальные блюда» Выполнение рефератов, сообщений на аналогичную тему | 3 курс | Аудитория | Преподаватель английского языка | ЛР 9 |
| В течение месяца | Основы предпринимательской деятельности Бизнес-проект «Ресторан быстрого питания. Как организовать с помощью франчайзинга» | 4 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| | |] | MAPT | | |
| 01.03. | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 5 |
| 04.03. | Мероприятия, посвященные международному женскому дню «8 Марта» | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| 04.03. | Тематический классный час «Широкая Масленица» | 1 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
| 04.03. | Тематический классный час «Блинная фантазия » | 3 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 ЛР 4 ЛР 7 |
| 09.03 | Профилактические мероприятия с | 1-3 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |

| 11.03. | приглашением сотрудников органов системы профилактики безнадзорности и профилактики системы правонарушений | | | | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
|--------------------------|--|----------------|----------------------------|---|--|
| 15.03 | Заседание Совета профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 15.03. | Заседание общественного наркологического поста (ОНП) | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 4 ЛР 9 |
| 24.03 31.03 | Неделя детской и юношеской книги | 1-2 курс | Библиотека | Библиотекарь | ЛР 1 ЛР 3 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 |
| С 01.02. по 24.04. | Онлайн уроки по финансовой грамотности (организатор Центральный банк России) | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 3 ЛР 7 |
| 24.03 29.03. | Встреча с врачом-наркологом ГБУЗРБ Мелеузовской ЦРБ | 2, 3 курс | Аудитория | Заместитель директора Социальны педагог | ЛР 4 ЛР 6 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 11 |
| В течение месяца | Профориентационная работа | Актив колледжа | Школы города и района | Заместитель директора | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Участие в общеколледжных, городских спортивных мероприятиях акциях, проектной деятельности | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение | Работа молодежного волонтерского клуба «Новое время» | Актив колледжа | Закреплённая территория | Педагог-организатор | ЛР 3 ЛР 7 |

| месяца | | | | | ЛР 9 |
|----------|-----------------------------------|----------------|--------------|---------------------------|-------|
| | | | | | ЛР 10 |
| Каждый | Экологическая акция «Чистый | Актив колледжа | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 1 |
| четверг | четверг» | | территория | | ЛР 2 |
| | _ | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 10 |
| Один | Участие членов Совета обучающихся | Представители | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| раз в | в заседаниях стипендиальной | CO | | | ЛР 7 |
| месяц | комиссии, сектора контроля | | | | ЛР 9 |
| | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 10 |
| Первая | Встречи с представителями | 1курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| половин | религиозных конфессий | | | | ЛР 7 |
| а месяца | | | | | ЛР 8 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| | | | | | ЛР 12 |
| По | Конкурс «А ну-ка, девушки!» | Группа | Спортзал | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 |
| графику | | | колледжа | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| По | Первенство колледжа по волейболу, | Группа | Спортзал | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 |
| графику | баскетболу | | колледжа | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Психологическое тестирование | 3-4 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течение | обучающихся на выявление | | | | ЛР 4 |
| месяца | склонности к суицидальному | | | | ЛР 7 |
| | поведению | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Мониторинг психологической | 1,2 курс | Аудитория | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| течение | атмосферы в группах. Выявление | | | | ЛР 4 |
| месяца | фактов буллинга и кибербуллинга в | | | | ЛР 7 |

| | студенческой среде. Онлайн опрос | | | | ЛР 9 |
|---------|-------------------------------------|--------|-----------|---------------------------|-------|
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Цикл уроков по творчеству Л.Н. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель литературы | ЛР 5 |
| течение | Толстого | | | | ЛР 12 |
| месяца | Эссе по творчеству писателя на тему | | | | |
| | Отечественной войны 1812 г. | | | | |
| | О сохранении семейных ценностей в | | | | |
| | условиях войны. | | | | |
| | Индивидуальные задания: составить | | | | |
| | меню для солдат, участвовавших в | | | | |
| | сражениях | | | | |
| В | Байрамдар. Праздники. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 6 |
| течение | Составление реферата | | | языка | |
| месяца | Охарактеризовать социальные | | | | |
| | функции праздника; рассмотреть | | | | |
| | мировоззренческое, этическое и | | | | |
| | эстетическое содержаниебашкирских | | | | |
| | народных праздников; определить | | | | |
| | роль башкирских народных | | | | |
| | праздников в духовном воспитании | | | | |
| | современных поколений. | | | | |
| В | Праздники и традиции. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель английского | ЛР 5 |
| течение | Учебное занятие | | | языка | |
| месяца | Традиционные праздники-Новый | | | | |
| | год,Масленица,День | | | | |
| | Победы.Разработка рецептов | | | | |
| | традиционной русской кухни и поиск | | | | |
| | забытых старорусских рецептов. | | | | |
| В | Применение спиртов. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 |
| течение | Доклад с презентацией «Применение | | | | |
| месяца | спиртов впищевой промышленности» | | | | |
| В | Свойства и применение уксусной | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 10 |
| течение | кислоты. | | | | |

| месяца В течение месяца | Лабораторная работа «Свойства уксусной кислоты», Урок семинар «Универсальное и безопасное использование карбоновых кислот на кухне» Основы медицинских знаний и здорового образа жизни Решение практических задач, связанных с профессией и оказанием первой медицинской помощи при | 2 курс | Аудитория | Преподаватель БЖ | ЛР 9 |
|--------------------------|--|--------|-----------|-----------------------------------|---------------|
| | различных повреждениях и | | | | |
| В течение месяца | состояниях организма Уравнения и неравенства Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Гимнастика Выполнение упражнений на развитие координации работы рук, совершенствование вестибулярной устойчивости при приготовлении десертов | 2 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.02. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов Урок, решение практических задач, связанных с профессией, проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности | | | | |
|---------|---|--------|-----------|-----------------------------|-------|
| В | ПМ 02 | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 02.02. | • 1 | | | ЛР 10 |
| месяца | Методы приготовления, | | | | |
| | органолептические способы | | | | |
| | определения степени готовности | | | | |
| | отдельных компонентов для соусов и | | | | |
| | соусных полуфабрикатов в | | | | |
| | соответствии с методами | | | | |
| | приготовления, типом основных | | | | |
| | продуктов и технологическими | | | | |
| | требованиями к соусу. Условия | | | | |
| | хранения и назначение соусных | | | | |
| | полуфабрикатов, правила охлаждения | | | | |
| | и замораживания, размораживания и | | | | |
| | разогрева отдельных компонентов для | | | | |
| | соусов, соусных полуфабрикатов и | | | | |
| | готовых соусов | | | | |
| | Урок, решение практических задач, | | | | |
| | связанных с профессией, | | | | |
| | проявляющий и демонстрирующий | | | | |
| | уважение к людям труда, осознающий | | | | |
| | ценность собственного труда. | | | | |
| | Заботящийся о защите окружающей | | | | |
| | среды, собственной и чужой | | | | |
| _ | безопасности | | | | |
| В | Экономические и правовые основы | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| течение | профессиональной деятельности | | | | |
| месяца | Порядок приема на работу | | | | |

| В | ресторан японской кухни Гимнастика | 3 курс | Аудитория | Преподаватель физической | ЛР 1 |
|---------|--|----------|--------------|-----------------------------|-------|
| течение | Выполнение упражнений на развитие | 3 курс | Тудитория | культуры | ЛР 7 |
| месяца | координации работы рук, | | | | ЛР 9 |
| | совершенствование вестибулярной | | | | |
| | устойчивости при приготовлении | | | | |
| В | десертов. ПМ 05 | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 05.01. | н курс | Тудитория | преподаватель спецдиециплип | ЛР 10 |
| месяца | Технологический цикл приготовления, | | | | |
| , | оформления и подготовки к | | | | |
| | реализации хлебобулочных, мучных | | | | |
| | кондитерских изделий. | | | | |
| | Учебная экскурсия по лаборатории | | | | |
| | хлебопекарного производства с | | | | |
| | ознакомлением технологических | | | | |
| | процессов производства по | | | | |
| | изготовлению мучных кондитерских и | | | | |
| | хлебобулочных изделий | | | | |
| В | ПМ 05 | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 05.01. | | | | ЛР 10 |
| месяца | Оборудование кондитерского цеха | | | | |
| | Создание презентации «Оборудование | | | | |
| D | кондитерского цеха» | 4 | | T T | HD 7 |
| В | Основы предпринимательской | 4 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 7 |
| течение | деятельности | | | | |
| месяца | Бизнес-проект «Ресторан быстрого питания. Как организовать с помощью | | | | |
| | питания. Как организовать с помощью франчайзинга» | | | | |
| | франчаизині а <i>»</i> | | АПРЕЛЬ | | |
| 11.04 | Акция «Собери макулатуру – спаси | 1-4 курс | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 1 |
| 11.04 | лкции «Соосри макулатуру — спаси | 1-4 Kypc | Закрепленная | заместитель директора | 711 1 |

| 29.04. | дерево» | | территория | | ЛР 2 |
|----------|-----------------------------------|----------------|------------|-------------------------|-------|
| _,,,,,, | | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 12.04 | День космонавтики | 1-2 курс | Библиотека | Библиотекарь | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 15.04. | Заседание общественного | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | наркологического поста (ОНП) | | | | ЛР 4 |
| | , , | | | | ЛР 9 |
| 15.04. | Заседание Совета профилактики | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | безнадзорности и правонарушений | | | | ЛР 4 |
| | несовершеннолетних | | | | ЛР 9 |
| C 01.02. | Онлайн уроки по финансовой | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 3 |
| ПО | грамотности (организатор | 7.1 | | | ЛР 7 |
| 24.04. | Центральный банк России) | | | | |
| 12.04 | Социально-психологический тренинг | Обучающиеся, | Общежитие | Педагог-психолог | ЛР 2 |
| 25.04. | «Гендерные различия» для | проживающие в | колледжа | | ЛР 4 |
| | обучающихся, проживающий в | общежитии | | | ЛР 7 |
| | общежитии | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 12 |
| 18.04. | Профилактические мероприятия, | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 7 |
| | встреча с сотрудниками ГБУЗ | | | | ЛР 9 |
| | Мелеузовская ЦРБ | | | | ЛР 10 |
| | | | | | ЛР 12 |
| 18.04- | Всероссийский чемпионат по | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| 29.04. | финансовой грамотности | | | | ЛР 7 |
| 29.04. | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 1 |
| | | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| В | Защита индивидуальных проектов по | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |

| течение месяца | финансовой грамотности | | | | ЛР 7 |
|------------------------|--|---------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| По графику | Открытые классные часы, посвященные Дня Победы в ВОВ | 1-3 курс | Аудитория | Куратор | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| По графику | День бегуна. Первенство колледжа по весеннему кроссу | 1-3 курс | Спортзал колледжа | Преподаватели физкультуры | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| В течение месяца | Мероприятия в период прохождения весеннего паводка | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 ЛР 10 |
| Каждый четверг | Экологическая акция «Чистый четверг» | 1-4 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10 |
| В течение месяца | Социально-экологическая акция «Чистый город» | 1-4 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10 |
| В течение месяца | Благоустройство закрепленной территории колледжа | 1-4 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10 |
| Один раз в месяц | Участие членов Совета обучающихся в заседаниях стипендиальной комиссии, сектора контроля | Представители СО | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 |

| | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 9 |
|---------|--|----------------|------------|---------------------------|------|
| Один | Заседание Совета общежития | Обучающиеся | Общежитие | Воспитатели | ЛР 2 |
| раз в | | проживающие в | | | ЛР 3 |
| месяц | | общежитии | | | ЛР 7 |
| | | | | _ | ЛР 9 |
| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | городских акциях, проектной | | | | ЛР 3 |
| месяца | деятельности | | | | ЛР 7 |
| | | | | _ | ЛР 9 |
| В | Профориентационные мероприятия | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | - | ЛР 9 |
| В | Работа молодежного волонтерского | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | клуба «Новое время» | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | 4 | | | ЛР 9 |
| В | Өфө Башкортостандың баш калаһы. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 5 |
| течение | Уфа-столица БашкортостанаИзучить | | | языка | |
| месяца | историю становления и развития Уфы; | | | | |
| | - рассмотреть архитектуру Уфы; | | | | |
| | - изучить скульптуру Уфы; | | | | |
| | - изучить музеи и театры Уфы; | | | | |
| D | Составление реферата, эссе. | 1 | A | П | Про |
| В | Физиологическое действие метанола и | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 |
| течение | этанола на организм человека. | | | | |
| месяца | Реферат: «Влияние алкоголя на | | | | |
| | организм подростков и | | | | |
| В | работоспособность человека» | 2 24220 | Avinymonym | Пионо народами ГЖ | пр о |
| | Основы медицинских знаний и | 2 курс | Аудитория | Преподаватель БЖ | ЛР 9 |
| течение | здорового образа жизни Решение практических задач, | | | | |
| месяца | 1 / / | | | | |
| | связанных с профессией и оказанием | | | | |

| | первой медицинской помощи при различных повреждениях и состояниях организма | | | | |
|------------------------|---|--------|-----------|-----------------------------------|---------------|
| В течение месяца | Обобщающее повторение Решение практических задач, связанных с профессией | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| В течение месяца | Гимнастика Выполнение упражнений на развитие координации работы рук, совершенствование вестибулярной устойчивости при приготовлении десертов | 2 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.02. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. Урок, решение практических задач, связанных с профессией, проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| В течение месяца | ПМ 02 МДК 02.02. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |

| В течение месяца | диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра Урок, решение практических задач, связанных с профессией, проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности Гимнастика Выполнение упражнений на развитие координации работы рук, совершенствование вестибулярной устойчивости при приготовлении десертов. | 3 курс | Аудитория | Преподаватель физической культуры | ЛР 1 ЛР 7 ЛР 9 |
|------------------------|---|----------------|-----------|-----------------------------------|------------------------------|
| В течение месяца | ПМ 05 МДК 05.02. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов Создание презентаций: «Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий»; «Кондитерские крема» | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 ЛР 10 |
| 4.07 | Т П С | | МАЙ | T T | HD 2 |
| 4.05 9.05. | Акции, посвященные Дню Победы | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| 4.05 9.05. | Организация мероприятий, посвященных Дню Победы | Актив колледжа | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 |

| | | | | | ЛР 9 |
|---------|-----------------------------------|----------------|-----------|-------------------------|-------|
| 4.05 | Участие в городских, | Актив колледжа | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| 9.05. | республиканских мероприятиях, | | | | ЛР 3 |
| | посвященных Дню Победы | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 13.05 | Международный день памяти жертв | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| 16.05. | СПИДа | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 16.05. | Тематический классный час | 4 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 |
| | «Требования современного рынка | | | | ЛР 4 |
| | труда» | | | | ЛР 7 |
| 16.05. | Заседание общественного | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | наркологического поста (ОНП) | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 17.05. | Заседание Совета профилактики | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | безнадзорности и правонарушений | | | | ЛР 4 |
| | несовершеннолетних | | | | ЛР 9 |
| 17.05 | Мониторинг социальных сетей | 1-4 курс | Аудитория | Куратор | ЛР 3 |
| 31.05. | обучающихся | 7.1 | | Социальный педагог | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 26.05. | Квиз – игра «Я - предприниматель» | 3 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| | 1 1 1 | 7 1 | | | ЛР 7 |
| 31.05. | Всемирный день без табака | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| | 1 | | J 1 | 1 | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Мероприятия по профилактике | 1-4 курс | Аудитория | Инженер по охране труда | ЛР 3 |
| течение | травматизма | • • | | | ЛР 7 |
| месяца | | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |

| течение | городских спортивных мероприятиях, | | | | ЛР 3 |
|---------|-------------------------------------|----------------|--------------|--|-------|
| | акциях, проектной деятельности | | | | ЛР 7 |
| месяца | акциях, проектной деятельности | | | | ЛР 9 |
| D | П 1 | 1 4 | 2 | | |
| В | Профориентационные мероприятия | 1-4 курс | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 2 |
| течение | | | территория | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Работа молодежного волонтерского | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| течение | клуба «Новое время | | | | ЛР 3 |
| месяца | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| Каждый | Экологическая акция «Чистый | 1-4 курс | Закрепленная | Заместитель директора | ЛР 1 |
| четверг | четверг» | • • | территория | | ЛР 2 |
| 1 | 1 | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 10 |
| Один | Участие членов Совета обучающихся | Представители | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| раз в | в заседаниях стипендиальной | CO | 7/~1 | And the state of t | ЛР 3 |
| месяц | комиссии, сектора контроля | | | | ЛР 7 |
| Месяц | посещаемости и успеваемости | | | | ЛР 9 |
| По | Профилактическая встреча | 1 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| плану | обучающихся с сотрудником | Ткурс | 7 тудитория | Социальный педагог | ЛР 3 |
| совмест | правоохранительных органов | | | Социальный педагог | ЛР 7 |
| ной | правоохранительных органов | | | | ЛР 9 |
| | | | | | |
| работы | О1 - Г Г 1 | 1 | A | П | ЛР 10 |
| В | Өфө Башкортостандың баш калаһы. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 5 |
| течение | Уфа-столица БашкортостанаИзучить | | | языка | |
| месяца | историю становления и развития Уфы; | | | | |
| | - рассмотреть архитектуру Уфы; | | | | |
| | - изучить скульптуру Уфы; | | | | |
| | - изучить музеи и театры Уфы; | | | | |
| | Составление реферата, эссе. | | | | |

| В течение месяца | Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Доклад «Пищевые пластики», разработка информационных буклетов | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 10 |
|------------------------|---|--------|-----------|-----------------------------|-------|
| D | «Маркировка пищевого пластика» | 1 | | T. | HD 10 |
| В | Высокомолекулярные органические соединения. | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 10 |
| месяца | Лабораторная работа «Исследование | | | | |
| | кинетики набухания полимеров в | | | | |
| | органических растворителях» | | | | |
| В | Превращения белков пищи в | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 |
| течение | организме. | | | | |
| месяца | Учебное занятие «Превращения | | | | |
| D | белков пищи в организме» | | | П | TID 4 |
| В | Математика | 2 курс | Аудитория | Преподаватель математики | ЛР 4 |
| течение | Обобщающее повторение | | | | |
| месяца | Решение практических задач, связанных с профессией | | | | |
| В | ПМ 02 | 2 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 02.02. | 2 Kypc | Аудитория | преподаватель спецдисциплин | ЛР 10 |
| месяца | Правила выбора основных продуктов | | | | |
| месяци | и ингредиентов к ним нужного типа, | | | | |
| | качества и количества в соответствии с | | | | |
| | технологическими требованиями. | | | | |
| | Подбор, подготовка пряностей и | | | | |
| | приправ | | | | |
| | Урок, решение практических задач, | | | | |
| | связанных с профессией, | | | | |
| | проявляющий и демонстрирующий | | | | |
| | уважение к людям труда, осознающий | | | | |
| | ценность собственного труда. | | | | |
| | Заботящийся о защите окружающей | | | | |

| | среды, собственной и чужой | | | | |
|---------|-------------------------------------|----------|-------------|--------------------------------|-------|
| | безопасности | | | | |
| В | ПМ 05 | 4 курс | Аудитория | Преподаватель спецдисциплин | ЛР 4 |
| течение | МДК 05.02. | | | | ЛР 10 |
| месяца | Рисование элементов, выполняемых | | | | |
| | при помощи кондитерского мешка и | | | | |
| | корнетика | | | | |
| | Видео урок практического задания | | | | |
| | 1. Основные работы с кондитерским | | | | |
| | мешком; | | | | |
| | 2. Кондитерские насадки и узоры для | | | | |
| | оформления; | | | | |
| | 3. Как сделать корнетик; | | | | |
| | 4. Все о кондитерских мешках. | | | | |
| | | | ИЮНР | | |
| 02.06. | Чествование обучающихся «За честь | 1-4 курс | Актовый зал | Заместитель директора | ЛР 2 |
| | колледжа» | | | Педагог-организатор | ЛР 4 |
| | | | | Педагоги дополнительного | ЛР 7 |
| | | | | образования | ЛР 11 |
| 06.06. | Тематический классный час | 2 курс | Аудитория | Куратор группы | ЛР 2 |
| | «Признание в любви или кулинарное | | | | ЛР 4 |
| | путешествие по Башкортостану» | | | | ЛР 7 |
| 06.06. | Мероприятия, приуроченные | 1-3 курс | Аудитория | Преподаватели русского языка и | ЛР 3 |
| | Пушкинскому дню в России, день | | | литературы | ЛР 7 |
| | русского языка | | | | ЛР 9 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 06.06. | Мероприятия, посвященные | 1-3 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 1 |
| | Всемирному дню охраны окружающей | | | Преподаватели экологии | ЛР 2 |
| | среды (день эколога) | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 10 |
| 09.06. | Финансовая игра «Финансовая | 2 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| | безопасность» | | | | ЛР 7 |

| 12.06 | День России | 1-3 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 1 |
|--------|------------------------------------|----------------|-------------|-------------------------|------|
| 14.06. | | •• | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 5 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 8 |
| 14.06. | Финансовая игра «Финансики» | 1 курс | Аудитория | Преподаватель экономики | ЛР 2 |
| | - | 7.1 | | | ЛР 7 |
| 15.06. | Заседание общественного | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | наркологического поста (ОНП) | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 15.06. | Заседание Совета профилактики | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | безнадзорности и правонарушений | | | | ЛР 4 |
| | несовершеннолетних | | | | ЛР 9 |
| 16.06. | Встречи с сотрудниками КДН и 3П, | 1-3курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| | ОДН МВД России по Мелеузовскому | | | Социальный педагог | ЛР 3 |
| | району «Профилактика | | | | ЛР 7 |
| | правонарушений и преступлений | | | | ЛР 9 |
| | среди несовершеннолетних» | | | | |
| 21.06. | Заседание ППК №4 | Члены комиссии | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 21.06 | Мероприятия, посвященные 22 июня – | 1-3 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 |
| 23.06. | День памяти и скорби | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 23.06 | Профилактическая беседа «Наркотики | 1-4 курс | Аудитория | Кураторы | ЛР 2 |
| 24.06. | – путь в бездну» | | | | ЛР 3 |
| | | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| 28.06 | Торжественное вручение дипломов | 4 курс | Актовый зал | Педагог-организатор | ЛР 2 |
| 30.06 | выпускникам | | | | ЛР 4 |
| | | | | | ЛР 7 |

| | | | | | ЛР 11 |
|------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| В течение месяца | Проведение родительского собрания | 1-4 курс | Аудитория | Куратор | ЛР 12 |
| Каждый четверг | Экологическая акция «Чистый четверг» | 1-4 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10 |
| По плану | Участие в городском мероприятие народного гуляния «Сабантуй» | Актив колледжа | Закрепленная территория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| Один раз в месяц | Заседание Совета обучающихся | 1-4 курс | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 |
| Один раз в месяц | Участие членов Совета обучающихся в заседаниях стипендиальной комиссии, сектора контроля посещаемости и успеваемости | Представитель СО | Аудитория | Заместитель директора | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| Один раз в месяц | Заседание Совета общежития | Обучающиеся, проживающие в общежитиях | Общежитие | Воспитатели | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |
| В течение месяца | Профориентационные мероприятия | 1-4 курс | Закрепленная территория | Заместитель директора | ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5 ЛР 10 |
| В течение месяца | Работа молодежного волонтерского клуба «Новое время» | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7 ЛР 9 |

| В | Участие в общеколледжных, | Актив колледжа | Аудитория | Педагог-организатор | ЛР 2 |
|---------|------------------------------------|----------------|-----------|---------------------------|-------|
| течение | городских спортивных мероприятиях, | | | | ЛР 3 |
| месяца | акциях, проектной деятельности | | | | ЛР 7 |
| | | | | | ЛР 9 |
| В | Сәйәхәт, экскурсия. Путешествие, | 1 курс | Аудитория | Преподаватель башкирского | ЛР 8 |
| течение | экскурсия. | | | языка | |
| месяца | Выполнение проектов «Путешествие, | | | | |
| | экскурсия» | | | | |
| В | Химия и жизнь | 1 курс | Аудитория | Преподаватель химии | ЛР 9 |
| течение | Учебные занятия, рефераты, доклад | | | | ЛР 10 |
| месяца | «Пищевая промышленностьс | | | | |
| | химической позиции», лабораторный | | | | |
| | опыт «Обнаружение витаминов», урок | | | | |
| | семинар «Рациональное питание», | | | | |
| | «Пищевые добавки», | | | | |
| | просмотр фильма «Химические | | | | |
| | процессы пищевых производств» | | | | |
| | урок –конференция «Проблема | | | | |
| | отходов и побочных продуктов | | | | |
| | пищевой промышленности». | | | | |