Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Зауральский агропромышленный колледж

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОООО «Маяк» Кафе Лакомка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Такалов Р.Б./«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮДиректор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Зайнуллин И.А../  (подпись) (Ф.И.О.)«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

профессиональной подготовки для обучающихся с ОВЗ

по профессии 16675 «Повар»

г. Баймак

2022г.

РАССМОТРЕНА Составлена в соответствии

на заседании цикловой комиссии Федеральным государственным

общепрофессиональных и образовательным стандартом по

специальных дисциплин специальности среднего

Протокол № \_\_\_\_ профессионального образования

От \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_\_г. 16675 Повар

 утверждённого приказом

 Минобрнауки Российской Федерации

 от 2 июля 2013 г. № 513

Председатель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мухамедьяров Р.Н. Зам. директора по УПР:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Валеев А.Р.

Разработчики: Мухамедрахимова Л.Ш., преподаватель ГБПОУ ЗАПК

Рецензенты: Арсланова М.А., преподаватель ГБПОУ ЗАПК

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Стр.** |
| 1. | Общие положения | 3 |
| 1.1. | Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы | 3 |
| 1.2. | Требования к поступающим | 4 |
| 2. | Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы | 8 |
| 2.1. | Область и объекты профессиональной деятельности | 8 |
| 2.2. | Виды деятельности и компетенции | 9 |
| 2.3. | Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО | 9 |
| 2.4. | Результаты реализации АОППО. Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта | 13 |
| 2.5. | Структура АОППО | 14 |
| 2.6. | Трудоемкость АОППО | 15 |
| 2.7. | Срок освоения АОППО | 15 |
| 3. | Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса | 15 |
| 3.1. | Сводные данные по бюджету времени | 16 |
| 3.2. | Учебный план | 17 |
| 3.3. | Календарный учебный график | 20 |
| 3.4. | Пояснительная записка к учебному плану | 21 |
| 4. | Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы | 22 |
| 4.1. | Текущий контроль успеваемости  | 22 |
| 4.2. | Промежуточная аттестация | 23 |
| 4.3. | Государственная итоговая аттестация | 23 |
| 5. | Обеспечение специальных условий для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | 25 |
| 5.1. | Кадровое обеспечение | 25 |
| 5.2. | Учебно-методическое и информационное обеспечение | 25 |
| 5.3. | Материально-техническое обеспечение | 26 |
| 6. | Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | 27 |
| 7. | Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья | 27 |
| 8 | Рабочая программа воспитания | 29 |

**1. Общие положения**

**1.1. Нормативно-правовые основы разработки адаптированной образовательной программы.**

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Адаптированная основная образовательная программа профессионального обучения разработана и утверждена на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2022, выпуск № 51 ЕТКС и ФГОС среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. зарегистрированного в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940) в соответствии с особыми образовательными потребностями инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей.

Адаптированная программа профессионального обучения по рабочей профессии: Повар представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Цель профессиональной подготовки – выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве повара на предприятиях общественного питания, независимо от их организационно-правовых форм.

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020);

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020);

- Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в РФ», (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон от 3.05.2012 года № 46-ФЗ «О ратификации Конвенции о правах инвалидов»;

- Государственная программа РФ «Доступная среда» на 2020 - 2025 годы, утвержденная постановлением Правительства РФ от 29.03.2019г. № 363 (с изменениями и дополнениями от 18.10.2021г);

- Государственная программа РФ «Развитие образования» на 2018 - 2025 годы, утвержденная распоряжением Правительства РФ от 26 декабря 2017 г. № 1642;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 292 (в редакции приказа от 21.08.2013 г. № 977) «Об утверждении порядка организации и осуществление образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в редакции от 1.06.2021);

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденных приказом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 20.04.15 №06-830вн;

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития) от 30.08.2022г № 12;

- Письмо Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 – 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291 (в ред. от 2014г) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2022.[Выпуск № 51 ЕТКС](http://bizlog.ru/etks/etks-44/). Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 14.07.2003 N 51

-Устав ГБПОУ ЗАПК;

**1.2. Требования к поступающим**

К освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повара допускаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья (в том числе с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования.

Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной образовательной программе профессионального обучения по профессии Повар должны иметь документ об окончании специального (коррекционного) образовательного учреждения.

Лица с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на адаптированную образовательную программу должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендациями об обучении по данной профессии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

**Характеристика типичных нарушений инвалидов и лиц с ОВЗ различных нозологических групп:**

Лица с инвалидностью могут различаться:

- по нозологии (различные нарушения зрения, слуха, речи, опорно-двигательного аппарата, центральной нервной системы и др., а также комплексные формы сенсорно-моторных нарушений и последствий различных соматических заболеваний);

- по степени тяжести и структуре нарушений;

- по времени его возникновения (врожденные или приобретенные);

- по причинам и характеру протекания заболевания;

- по медицинскому анамнезу и прогнозу;

- по наличию сопутствующих заболеваний и вторичных нарушений;

- по состоянию сохранных функций;

- по социальному статусу и другим признакам.

Организация образовательного процесса в группе строится с учётом психологических особенностей каждого обучающегося на принципах индивидуализации и дифференциации. При составлении программы обучения детей с ОВЗ необходимо учитывать типичные нарушения состояния здоровья.

**Особые образовательные потребности слабовидящих.**

В структуру особых образовательных потребностей слабовидящих лиц входят:

- получение специальной помощи средствами образования;

- психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и сверстниками;

- использование специальных средств обучения (в том числе и специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных» путей обучения;

- индивидуализация обучения требуется в большей степени, чем для обучения здоровых сверстников;

- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды;

- максимальное расширение образовательного пространства за счет расширения социальных контактов с широким социумом;

- целенаправленное обогащение (коррекция) чувственного опыта за счет развития сохранных анализаторов (в том числе и остаточного зрения);

- целенаправленное руководство осязательным и зрительным восприятием;

- формирование компенсаторных способов деятельности;

- профилактика вербализма и формализма знаний за счет расширения, обогащения и коррекции предметных и пространственных представлений, формирования, обогащения, коррекции понятий;

- использование специальных приемов организации учебно-познавательной деятельности слепых и слабовидящих обучающихся (алгоритмизация и др.);

- систематическое и целенаправленное развитие логических приемов переработки учебной информации;

**Особые образовательные потребности слабослышащих.**

В структуру особых образовательных потребностей глухих и слабослышащих лиц входят:

- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды, использование разных типов звукоусиливающей аппаратуры (коллективного и индивидуального пользования) в ходе всего учебно-воспитательного процесса, а также нахождения человека вне специально организованной коррекционно-образовательной среды;

- использование специальных методов, приёмов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей», т.е. компенсирующих образовательных маршрутов обучения;

- индивидуализация обучения, т.е. реализация дифференцированного подхода в обучении лиц с нарушением слуха внутри коммуникативной системы с учетом их возможностей и особых образовательных потребностей;

- условия обучения, обеспечивающие деловую и эмоционально комфортную атмосферу, способствующую качественному образованию и личностному развитию обучающихся, расширению их социального опыта, взаимодействия с лицами, имеющими сохранный слух;

- создание условий для развития у данной категории реципиентов инициативы, познавательной активности, в том числе за счет привлечения их к участию в различных (доступных) видах деятельности;

- учёт специфики восприятия и переработки информации, овладения учебным материалом при организации обучения и оценке достижений;

- преодоление ситуативности, фрагментарности и однозначности понимания происходящего с глухим или слабослышащим и его социокультурным окружением;

- обеспечение специальной помощи в осмыслении, упорядочивании, дифференциации и речевом опосредовании индивидуального жизненного опыта;

- применение в образовательно-коррекционном процессе соотношения устно-дактильной, письменной, устной, и жестовой речи (РЖЯ – русский жестовый язык) с учетом особенностей разных категорий глухих и слабослышащих лиц, обеспечения их качественного образования, развития коммуникативных навыков, социальной адаптации и интеграции в общество;

- использование обучающимися в целях реализации собственных познавательных, социокультурных и коммуникативных потребностей вербальных и невербальных средств коммуникации с учетом владения вышеуказанными средствами слышащими партнерами по общению.

**Особые образовательные потребности лиц с НОДА (нарушениями опорно-двигательного аппарата).**

В структуру особых потребностей лиц с НОДА входят:

- обеспечение создания особой пространственной и временной образовательных сред;

- создание для этой категории лиц безбарьерной архитектурно-пространственной среды;

- обеспечение специальными приспособлениями и индивидуально адаптированным рабочим местом;

- организация коррекционно-поддерживающего сопровождения в образовательном процессе.

**Особые образовательные потребности лиц с РАС (расстройствами аутистического спектра.**

В структуру особых образовательных потребностей лиц с РАС входят:

- создание постепенного и индивидуально дозированного введения лица с РАС в ситуацию обучения в общей аудитории;

- организация специальной поддержки лиц с РАС в развитии возможностей вербальной и невербальной коммуникации: обращение за информацией и помощью, выражение свое отношения, оценки, согласия или отказа поделиться впечатлениями;

- обеспечение дополнительными индивидуальными занятиями с психологом по отработке форм адекватного учебного поведения, умения вступать в коммуникацию и взаимодействие с преподавателем, студентами адекватно воспринимать похвалу и замечания;

- создание специальной установки педагога на развитие эмоционального контакта с лицом, имеющим РАС, поддержание в нем уверенности в том, что его принимают, ему симпатизируют, в том, что он успешен на занятиях;

- организация дозированного и постепенного расширения образовательного пространства за пределы образовательного учреждения.

**Особые образовательные потребности лиц с ТНР (тяжелыми нарушениями речи).**

В структуру особых образовательных потребностей лиц с ТНР входят:

- координация педагогических, психологических и медицинских средств воздействия в процессе комплексного медико-психолого-педагогического сопровождения;

 - получение комплекса медицинских услуг, в том числе физической реабилитации, способствующих устранению или минимизации первичной патологии, нормализации моторной сферы, состояния высшей нервной деятельности, соматического здоровья;

- индивидуальный темп обучения и продвижения в образовательном пространстве для разных категорий реципиентов с ТНР;

 - постоянный (пошаговый) мониторинг результативности образования;

- применение специальных методов, приемов и средств обучения, в том числе специализированных компьютерных технологий, дидактических пособий, визуальных средств, обеспечивающих реализацию «обходных путей» коррекционного воздействия на речевые процессы, повышающих контроль за устной и письменной видами речи;

- возможность обучаться дистанционно при наличии полного пакета медицинских документов.

**Особые образовательные потребности лиц с общим заболеванием.**

В структуру особых образовательных потребностей лиц с заболеваниями внутренних органов:

- организация особой образовательной среды, а именно: создание санитарно-бытовых помещений, туалетных комнат, предназначенных для пользования этой категорией лиц;

- индивидуализация обучения лиц с общим заболеванием с учетом их возможностей и особых образовательных потребностей;

- условия обучения, обеспечивающие деловую и эмоционально комфортную атмосферу, способствующую качественному образованию и личностному развитию обучающихся, расширению их социального опыта.

**Характеристики учащихся коррекционной школы VIII вида**

**Легкая УО:** профессиональное обучение возможно.

**Психофизические возможности:**

Медленная речь, приобретают речевые навыки с некоторой задержкой, могут поддерживать беседу.

Невозможность, выполнения сложных задач. Большинство достигают полной независимости в сфере ухода за собой и в практических и домашних навыках.

**Трудности в обучении:**

Особые проблемы в чтении и письме. Значительную помощь может принести образование, предназначенное для развития их навыков и проявления компенсаторных возможностей.

**Умеренная УО**: профессиональное обучение возможно в некоторых случаях.

**Психофизические возможности:**

Медленно развиваются понимание и использование речи, а окончательное развитие в этой области ограничено.

Речь простая, не всегда понимает собеседника.

Отстает развитие навыков самообслуживания и моторики, некоторые нуждаются в надзоре на протяжении всей жизни.

Постоянный патронаж.

В общем полностью мобильны и физически активны и большинство из них обнаруживают

признаки социального развития.

**Трудности в обучении:**

Образовательные способности ограничены, однако возможно освоение основных навыков, необходимых для чтения, письма и счета. Процесс обучения должен быть направлен на развитие ограниченного потенциала и приобретения некоторых базисных навыков.

Программы должны соответствовать замедленному характеру обучения с небольшим объемом усваиваемого материала.

**Тяжелая УО:** профессиональное обучение невозможно.

**Глубокая УО:** профессиональное обучение невозможно.

**Для лиц с нарушениями интеллектуального развития характерны следующие особые образовательные потребности:**

— получение специальной помощи средствами образования;

— обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса;

— научный, практико-ориентированный, действенный характер содержания образования;

— доступность содержания познавательных задач, реализуемых в процессе образования;

— увеличение сроков получения образования;

— систематическая актуализация сформированных у обучающихся знаний и умений;

— специальное обучение их «переносу» с учетом изменяющихся условий учебных, познавательных, трудовых и других ситуаций;

— обеспечение особой пространственной и временной организации;

общеобразовательной среды с учетом функционального состояния центральной нервной системы и нейродинамики психических процессов;

— использование преимущественно позитивных средств стимуляции деятельности и поведения обучающихся, демонстрирующих доброжелательное и уважительное отношение к ним;

— развитие мотивации и интереса к познанию окружающего мира с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающегося к обучению и социальному взаимодействию со средой;

— стимуляция познавательной активности, формирование позитивного отношения к окружающему миру.

— овладение разнообразными видами, средствами и формами коммуникации, обеспечивающими успешность установления и реализации социокультурных связей и отношений обучающегося с окружающей средой;

— возможность обучения по программам профессиональной подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

— психологическое сопровождение, оптимизирующее взаимодействие обучающегося с педагогами и другими обучающимися;

— психологическое сопровождение, направленное на установление взаимодействия семьи и организации;

— постепенное расширение образовательного пространства, выходящего за пределы организации.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения адаптированной образовательной программы**

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников по профессии Повар:

-принцип творчества (программа заключает в себе неиссякаемые возможности для воспитания и развития творческих способностей обучающихся во время практических занятий);

-принцип научности;

-принцип доступности (учет индивидуальных особенностей);

-принцип поэтапности (последовательность, приступая к очередному этапу, нельзя миновать предыдущий);

-принцип динамичности (от самого простого до сложного);

-принцип сравнений (разнообразие вариантов заданной темы, способов приготовления блюд, разнообразие сырья);

-принцип выбора;

-принцип сотрудничества (совместная работа с обучающимися в техникуме, работниками столовой интерната, родителями).

**2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности**

Виды деятельности:

* Подготовка материалов, инструмента и инвентаря, рабочего места для проведения технологических процессов по приготовлению блюд, гарниров и напитков.
* Приготовление блюд, гарниров и напитков различной степени сложности.
* Ведение индивидуальной трудовой деятельности

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Осуществлять деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, нести ответственность за результаты своей работы |
| ОК 4 | Уметь пользоваться информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач |
| ОК 5 | Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, общаться с коллегами, руководством, посетителями |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние |

Выпускник, освоивший АОППО, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Производить первичную обработку сырья, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов |
| ПК 2 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из рыбы  |
| ПК 3 | Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы |
| ПК 4 | Производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд и гарниров |
| ПК 5 | Готовить и оформлять простые супы и соусы |
| ПК 6 | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов  |
| ПК 7 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых, макаронных изделий |
| ПК 8 | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы |
| ПК 9 | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы |
| ПК 10 | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога |
| ПК 11 | Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски |
| ПК 12 | Готовить горячие и холодные напитки |
| ПК 13 | Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда  |

**2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО:**

**Повар 2-го разряда**

**Характеристика работ.** Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса**.**

**Должен знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения;

- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, правила комплектации, условия и сроки хранения;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

 Примеры работ:

1. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий.

2. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений.

3. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля.

4. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей.

5. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки.

5. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени.

6. Размораживание рыбы, мяса, птицы.

7. Потрошение рыбы, птицы, дичи.

8. Разделка сельди, кильки.

9. Обработка субпродуктов.

**Повар 3-го разряда**

**Характеристика работ.**

Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**Должен знать:**

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Примеры работ**

1. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки.

2. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц.

3. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков.

4. Запекание овощных и крупяных изделий.

5. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий.

6. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

7. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

**2.4. Результаты реализации АОППО**

**Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта**

В результате освоения АОППО выпускник по профессии Повар должен получить знания и умения соответствующие видам деятельности.

**Повар 2 разряда:**

**Должен знать:**

- правила механической кулинарной обработки сырья и продуктов, требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки их хранения;

- рецептуру, технологию приготовления блюд и кулинарных изделий, требования к качеству, правила комплектации, условия и сроки хранения;

- виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

- правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила ухода за ними;

- основы физиологии питания, личной гигиены и санитарии.

Должен уметь:

- вести процесс механической кулинарной обработки сырья: овощей, круп, мясных и рыбных продуктов (гидрообработку, очистку, дочистку, нарезку овощей и зелени; размораживать мясо и мясопродукты, сельскохозяйственную птицу, рыбу; разделывать субпродукты, сельдь); подготавливать полуфабрикаты из овощей, рыбы, мяса для варки и жарки;

- изготавливать блюда и кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;

- варить картофель и другие овощи, в том числе крупы, бобовые и макаронные изделия, яйца;

- жарить картофель, другие овощи, в том числе изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;

- запекать овощные и крупяные изделия;

- процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать;

- готовить бутерброды, блюда из полуфабрикатов, консервов, концентратов;

- выполнять порционирования блюд, осуществлять раздачу блюд массового спроса;

- определять качество пищи, предупреждать и устранять возникшие недостатки при её приготовлении.

**Повар 3 разряда:**

**Должен знать:**

рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделии, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

**Должен уметь:**

* Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
* Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питании
* Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

**2.5. Структура АОППО**

|  |  |
| --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** |
| **АД.00** | **Адаптационный цикл** |
| **АД.01** | Социально – профессиональная адаптация |
| **00** | **Гуманитарный цикл** |
| 01 | История родного края |
| 02 | Основы этики и психологии |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл**  |
| ОП.01. | Физиология питания, санитария и гигиена |
| ОП.02. | Товароведение пищевых продуктов |
| ОП.03 | Оборудование и охрана труда |
| ОП.04. | Специальное рисование и лепка |
| ОП.06. | Организация производства |
| ОП.07. | Основы калькуляции и учета |
| **ПМ.00** | ***Профессиональный цикл*** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| ПМ.01 | Технология изготовления блюд гарниров и напитков |
| **АФК 00** | **Физическая культура.** |
| АФК.00 | Адаптивная физическая культура |
| УП | Учебная практика |
| ПП | Производственная практика |
| ПА | Промежуточная аттестация |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация |

**2.6. Трудоемкость АОППО**

Трудоемкость АОППО по учебному плану составляет 1440 часов, обязательная нагрузка 936 часа, в том числе на теоретическое обучение по профессии отведено - 340 часов, учебная практика - 216 часов, производственная практика- 288 часов, дифференцированных зачетов - 4 предметов, зачетов - 4 предмета, экзаменов – 3 предметов; ГИА - 36 часов.

**2.7. Срок освоения АОППО**

Срок освоения программы профессионального обучения по профессии Повар составляет: 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

При необходимости возможна реализация обучения с использованием дистанционных технологий. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

По окончании срока освоения АОППО и при успешном прохождении ГИА выпускникам присваивается квалификация по профессии и выдается свидетельство об обучении.

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

**3.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **по профилю специальности** |  |  |  |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| Iкурс | 26 | 6 | 8 | 1 | 2 | 43 |

**3. 2. План учебного процесса программы по профессии Повар**

Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Зауральский агропромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ:

 Директор ГБРОУ ЗАПК

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А. Зайнуллин

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.

**УЧЕБНЫЙ П Л А Н**

для профессиональной подготовки рабочих в ГБПОУ ЗАПК

из числа выпускников специальных (коррекционных) образовательных школ

(обучение детей с ограниченными возможностями здоровья)

по

профессии:

**16675 Повар**

2022 г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование циклов, курсов, предметов | Экзамены | Всего часов | Теоретические занятия | Лабораторно-практические занятия | Самостоятельная работа |
| 1 год обучения | Всего часов аудиторной нагрузки |
| 1 полугодие | 2 полугодие |
| Количество недель |
| 17 | 23 | 1 |
| Количество часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| **1.1 Гуманитарный цикл** |
|  | История родного края |  | 82 | 48 | 6 | 28 | 54 | --- | экзамены | 54 |
|  | Этика и культура общения |  | 30 | 18 | 2 | 10 | - | 20 | 20 |
|  | **Итого по циклу:** |  | **112** | **66** | **8** | **38** | **54** | **20** | **74** |
| **ОП.00** | **2.1 Общепрофессиональный цикл** |
| ОП.01 | Основы физиологии питания, санитария и гигиена |   | 110 | 66 | 8 | 11 | 34 | 40 |  | 74 |
| ОП.02 | Товароведение пищевых продуктов |  | 168 | 92 | 20 | 18 | 68 | 44 |  | 112 |
| ОП.03 | Оборудование и охрана труда |  | 110 | 60 | 14 | 36 | 34 | 40 |  | 74 |
| ОП.04 | Специальное рисование и лепка |  | 96 | 51 | 13 | 32 | 24 | 40 |  | 64 |
| ОП.05 | Социально-профессиональная Адаптация |  | 50 | 24 | 10 | 9 | 34 | - |  | 34 |
| ОП.06 | Организация производства |  | 96 | 56 | 8 | 32 | 14 | 50 |  | 64 |
| ОП.07 | Основы калькуляции и учёта |  | 90 | 48 | 12 | 6 | 34 | 26 |  | 60 |
| ОП.08 | Физическая культура |  | 120 | 6 | 74 | 40 | 40 | 40 |  | 80 |
|  |  |  | **840** | **403** | **159** | **278** | **276** | **274** |  | **562** |
| **ПМ.00** | **2.2 Профессиональный цикл** |
| ПМ.01 | ПМ.01 Приготовление блюд , гарниров и напитков |  | 316 |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд, гарниров и напитков | 1 | 450 | 210 | 90 | 150 | 116 | 184 |  | 300 |
|  | **Итого по** **проф.** **циклам:** |  | **450** | **210** | **90** | **150** | **116** | **184** |  | **300** |
|  | Учебная практика |  | **216** |  |  |  | **108** | **108** |  | **216** |
|  | Практическая подготовка |  | **288** |  |  |  | **-** | **288** |  | **288** |
| Нагрузка в неделю |  |  |  |  |  | 36 | 36 |  |  |
| ВСЕГО ЧАСОВ |  | **1559** |  |  |  | **554** | **874** |  | **1440** |
| консультации |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  |
| экзамены |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| ВСЕГО часов на учебный план |  | **1621** |  |  |  |  |  |  |  |

**3.3 Календарный учебный график.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяцы  | Сентябрь  | Октябрь  | Ноябрь  | декабрь | Январь  | Февраль |
| 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** |
|  | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | - | - | - | Т | К | К | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т |
|  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | У | У | У |  | - | - | - | - | - |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяцы  | Март | Апрель | Май | Июнь | Июль | 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** |
|  | Т | Т | Т | Т | Т | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  |  |  |  |  |  | У | У | У | П | П | П | П | П | П | П | П | Э | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Т | -теоретическое обучение | Э | -экзамены |
|  |  |  |  |
| У | - учебная практика | П | - производственная практика |
|  |  |  |  |
| Г | - государственная (итоговая) аттестация | К | - каникулы |

**3.4. Пояснительная записка к учебному плану по программе 16675 Повар**

Настоящий учебный план адаптированной образовательной программы профессионального обучения (АОППО) по профессии 16675 Повар для обучения детей с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из коррекционных общеобразовательных учебных заведений, ГБПОУ ЗАПК разработан на основе Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2022, выпуск № 51 ЕТКС и ФГОС среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н. зарегистрированного в Минюсте России 21 сентября 2015 г. N 38940

Учебная программа включает в себя:

1. Адаптационный цикл
2. Гуманитарный цикл
3. Общепрофессиональный цикл
4. Профессиональный цикл
5. Учебная и производственная практика.
6. Промежуточная аттестация
7. Государственная (итоговая) аттестация.

Обязательная ежегодная нагрузка составляет 1440 часа, в том числе на учебную и производственную практики по профессии 504 часа.

На промежуточную и итоговую аттестации предусмотрено по одной неделе на каждый учебный год.

Каникулы составляют 2 недели.

Начало учебного года - 1 сентября, окончание обучения - 30 июня.

Продолжительность учебной недели – 36 часов, продолжительность занятий – 45 мин., учебные занятия сгруппированы парами.

Максимальная аудиторная нагрузка для обучающихся составляет 36 часов в неделю, в период производственной практики – 36 часов.

Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в учебно - производственных мастерских колледжа, производственная практика - концентрированно на предприятиях и организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки или в учебно - производственных мастерских колледжа.

Адаптационный цикл включает дисциплины:

Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

Деловая коммуникативная культура

Основы предпринимательской деятельности

Оздоровительная физическая культура

Реализация адаптационных дисциплин направлена на решение основных коррекционно-реабилитационных задач в образовательном процессе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья. Организация профессионального обучения умственно отсталых обучающихся направлена на реализацию следующих коррекционно-реабилитационных задач:

- обогащение и расширение знаний и представлений об окружающей действительности;

- развитие личностных компонентов познавательной деятельности (целенаправленности, активности, самостоятельности);

- развитие познавательной активности и познавательных интересов;

- формирование необходимого уровня социализации;

- развитие коммуникативной деятельности;

- развитие обще интеллектуальных умений;

- развитие способностей к предпринимательской деятельности;

- укрепление и сохранение психофизического здоровья.

В ходе обучения физической культуре решаются оздоровительные, образовательные и коррекционные задачи. Обучение направлено на формирование и совершенствование ряда двигательных умений и навыков, которые являются необходимыми при овладении профессии, а также предусматривают сообщение обучающимся сведений по вопросам укрепления здоровья и физического развития.

Программы учебных дисциплин и программы профессиональных модулей прилагаются.

-Продолжительность занятий на практике 6 часов с перерывом на обед 40 минут.

-Занятия учебной практики чередуются с теоретическим обучением.

В процессе учебных занятий предусмотрено время для физминуток и снятия напряжений*.*

**4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО**

Оценка качества освоения программы включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливаются колледжем с учетом ограничений здоровья.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, обсуждаются на заседаниях предметно – цикловой комиссии и утверждаются заместителем директора по учебно-методической работе, а для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются преподавателями колледжа после предварительного положительного заключения работодателей.

 **4.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся**

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Формами текущего контроля являются:

— использование тестовых заданий;

— фронтальный опрос;

— выполнение практических заданий по изучаемой теме;

— самостоятельные работы;

— индивидуальные работы;

— контрольные работы.

**4.2. Промежуточная аттестация**

Формами промежуточной аттестации являются:

— зачет;

— дифференцированный зачет;

— комплексный экзамен по ПМ.

По дисциплинам адаптационного цикла Социально-профессиональная адаптация

Освоение дисциплины ОП.01 и практики завершается дифференцированным зачётом, который проводится за счёт учебного времени, отведённого на дисциплину или практику.

По учебным дисциплинам ОП.02, ОП.03, ПМ 01 промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзамена.

По окончании изучения профессионального модуля в последний день производственной (при ее отсутствии – учебной) практики проводится квалификационный экзамен, в ходе которого оцениваются не только теоретические знания, но и практические навыки, полученные обучающимся.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам, а также предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление в колледже индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Формы и условия проведения промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в начале обучения. В процессе контроля знаний детей с ОВЗ применяются индивидуальные, скорректированные, логические и другие задания, устный опрос с вспомогательными сопроводительными карточками.

С учетом особенности здоровья обучающихся детей с ОВЗ тесты составлены в виде 4 вариантов и 10 вопросов в каждом варианте. Предполагается письменный опрос, а детям с тяжелыми нарушениями речи, расстройствами аутистического спектра, слабослышащих, с нарушением зрения оказывать сопровождение речью и письмом.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля производится в соответствии с адаптированной шкалой:

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности****(правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных образовательных****достижений** |
| **отметка** | **Вербальный аналог** |
| **90-100** | **5** | **Отлично** |
| **80-70** | **4** | **Хорошо** |
| **60-50** | **3** | **Удовлетворительно** |
| **Менее 50** | **2** | **Не удовлетворительно** |

**4.3. Государственная итоговая аттестация**

К государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Выпускники предоставляют дневник - отчет о выполненной работе на занятиях учебной практики и производственную характеристику с занятия производственной практики.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или двух профессиональных модулей.

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» итоговая аттестация выпускников государственных, муниципальных учреждений профессионального образования является обязательной.

ГИА выпускников, обучающихся по программе среднего профессионального образования по профессии Повар состоит из двух частей:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы: Приготовление блюд, гарниров и напитков.

- защита письменной экзаменационной работы, выполненной выпускником по теме, определяемой преподавателем колледжа.

Письменная экзаменационная работа состоит из тестирования.

Колледж не позднее, чем за 6 месяцев до начала итоговой аттестации доводит до сведения обучающихся конкретный перечень экзаменов по учебным предметам, выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ, входящих в состав итоговой аттестации, а также набор экзаменационных тестов в полном соответствии с государственным стандартом среднего профессионального образования.

Выполнение выпускной практической квалификационной работы производят во время производственной практики. Консультирует, проверяет соблюдение технологии и качество мастер производственного обучения.

Перед ГИА мастер производственного обучения и преподаватель проверяют готовность выпускника к аттестации и визируют работу.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной аттестационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения АОППО осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Аттестационная комиссия формируется из представителей общественных организаций, педагогических работников и мастеров производственного обучения аттестуемой группы выпускников, а также специалистов объединений, предприятий, организаций и учреждений - заказчиков кадров рабочих и специалистов.

Аттестационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность аттестационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель аттестационной комиссии назначается из числа педагогических работников подведомственного учреждения среднего профессионального образования, не состоящего в штате учреждения, где проходит аттестация выпускников. Состав аттестационной комиссии утверждается приказом директора учреждения среднего профессионального образования.

Основными функциями аттестационной комиссии являются:

-комплексная оценка уровня подготовки выпускника и его соответствие требованиям государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

-принятие решения и выдаче выпускнику соответствующего документа о полученном образовании;

-подготовка рекомендаций по совершенствованию качества профессионального обучения рабочих и специалистов на основе анализа результатов итоговой аттестации выпускников конкретного учреждения среднего профессионального образования.

Для оценки качества подготовки обучающихся с интеллектуальными нарушениями по профессиональным модулям привлекаются работодатели в качестве внештатных экспертов.

По результатам итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация по специальности, входящей в профессию, и выдается соответствующий документ об уровне образования и квалификации. Протоколы итоговой аттестации и сводные ведомости итоговых оценок по изучению предметов хранятся постоянно в архиве учреждения среднего профессионального образования.

**5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

**5.1. Кадровое обеспечение**

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальные педагоги, педагог-психолог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса.

Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно-планирующей документацией и учебно-методическими комплексами по всем дисциплинам.

При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы.

При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно- ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного формирования умственных действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной литературы по всем дисциплинам.

Фонд дополнительной литературы включает официальные издания, научно-популярные периодические издания и справочно-библиографические издания по профилю подготовки, журналы и газеты.

Реализация программы обеспечена доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам.

Во время самостоятельной подготовки в читальном зале обучающиеся обеспечены информационными справочными материалами, доступом в сеть Интернет.

**5.3. Материально-техническое обеспечение**

Колледж для реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение занятий по всем учебным дисциплинам и учебной практике. Все учебные помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии Повар

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Наименование |
|  | Кабинеты: |
| 1 | Лаборатория кулинарии  |
| 2 | Материаловедения  |
| 3 | Спортивный зал. |
| 4 | Открытая спортплощадка с элементами полосы препятствия. |
| 5 | Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет |
| 6 | Актовый зал. |

**Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета.**

-индивидуальные одноместные парты для детей с ОВЗ.

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочие места преподавателя;

- интерактивная доска;

- проектор;

- компьютер

- комплект учебных наглядных пособий;

- поурочные папки, плакаты.

- учебные элементы,

- учебный материал в электронном виде;

**Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:**

* + рабочие места по количеству обучающихся;
	+ технологическое оборудование;
	+ наборы инструментов;
	+ приспособления, инвентарь;
	+ столовая и кухонная посуда;

 - столовые приборы

Учебный процесс для обучающихся с ОВЗ организован на первом этаже отдельного корпуса. Создана для детей с ОВЗ безбарьерная архитектурно-пространственная среда. Корпус обеспечен пандусом, специальными перилами в зоне движения вдоль стен. Туалеты обеспечены специальными приспособлениями.

В кабинетах специально адаптированные индивидуальные учебные места.

**6. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптационной образовательной программы профессионального обучения. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Видами практики обучающихся, осваивающих программы профессионального обучения, являются учебная практика и производственная практика.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики обучающимися колледж учитывает рекомендации, данные психолого-медико-педагогической комиссией.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности.

**7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Профессиональное обучение обеспечивает вхождение обучающегося с ограниченными возможностями здоровья во множество разнообразных социальных взаимодействий, что создает и расширяет базу для адаптации. Развиваются общественные навыки, коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми. Формируется мировоззрение и гражданская позиция.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в колледже осуществляется в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии.

В составе комплексного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медико - оздоровительное и социальное сопровождение, создание в колледже толерантной социокультурной среды.

С целью получения знаний о психофизиологических особенностях лиц с ограниченными возможностями здоровья, специфике усвоения учебной информации, применения специальных методов и приемов обучения осуществляется обучение педагогического коллектива как в рамках ежегодно организуемых курсов повышения квалификации, так и в рамках семинаров, методических совещаний.

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья направлено на организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение и развитие личности обучающихся, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений. Педагог-психолог проводит индивидуальные и групповые коррекционные занятия, направленные на преодоление отклонений в развитии у выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений.

Медицинско-оздоровительное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на диагностику их физического состояния, сохранение их здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к процессу обучения.

Социальное сопровождение обучающихся включает мероприятия, направленные на их социальную поддержку, помощь в решении вопросов по социальным выплатам, выделению материальной помощи, стипендиальному обеспечению, предоставлению дополнительных образовательных услуг, а также создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Обучающиеся активно участвуют во всех мероприятиях, волонтерском движении, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышению уровня профессионального мастерства, формированию портфолио, необходимого для трудоустройства.

Для обучающихся организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

 Министерство образования и науки Республики Башкортостан

 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Зауральский агропромышленный колледж

Утверждаю:

 Директор ГБПОУ ЗАПК

 \_\_\_\_\_\_\_\_ /Зайнуллин И. А./

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Принята на заседании Педагогического совета ГБПОУ ЗАПК Протокол № 1 от 29 августа 2022

Рассмотрена на заседании

цикловой комиссии

Протокол № 1

от 29 августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

 **по профессии 16675 Повар**

**20\_\_\_ год**

 **СОДЕРЖАНИЕ**

 **РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

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

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

 **РАБОТЫ**

 **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания по профессии 16675 Повар |
| Основания для разработки программы | Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:- 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 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 16675 Повар (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270). |
| 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 |
| Сроки реализации программы | Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме - 10 месяцев. |
| Исполнители программы | Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, классные руководители, преподаватели, мастера производственного обучения, заведующий учебной части, педагог-психолог, члены Студенческого совета, представители Родительского комитета, представители организаций - работодателей по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм |

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

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Личностные результаты реализации программы воспитания*(дескрипторы)* | КодЛичностных результатов реализации программы воспитания |
| Портрет выпускника СПО |  |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. | ЛР 2 |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | ЛР 5 |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | ЛР 8  |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 9 |
| 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 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса с учетом специфики субъекта Российской Федерации | ЛР 14 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями |
| Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса. | ЛР 14 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса |
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса. | ЛР 14 |

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

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

**Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

* демонстрация интереса к будущей профессии;
* оценка собственного продвижения, личностного развития;
* положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
* ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
* проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
* участие в исследовательской и проектной работе;
* участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
* соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
* конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
* демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
* готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
* сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;

- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

* отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
* отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
* участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

- добровольческие инициативы по 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.

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

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

**3.1.** **Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

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

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

Для реализации программы воспитания образовательная организация должны быть укомплектованы квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей, преподавателей, мастеров производственного обучения.

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

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

направленность образовательной программы, требования международных стандартов. **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

среда.

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗАУРАЛЬСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

 **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

 **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

 по программе профессиональной подготовки для обучающихся с ОВЗ

 по профессии 16675 «Повар»

 на период с 1 сентября по 30 июня 2023г.

**Баймак, 2022 год**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Содержание и формы деятельности** | **Участники** | **Место проведения** | **Ответственные** | **Коды ЛР** | **Наименование модуля** |
| **СЕНТЯБРЬ** |
| 1 | День знанийУрок знаний «Урок науки и технологий» | 1курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР1, 237 8 | «Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональныйвыбор» «Взаимодействие с родителями» |
| 2 | День окончания Второй мировой войны | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 5, 6 | Встреча с Ветеранами ВОВ |
| 2 | День солидарности в борьбе с терроризмом | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 3,8, 9, | «Кураторство и поддержка» |
|  |  |  |  | Заместитель директора по воспитательной части заместитель директора по учебно-производственной работе | 10 | «Учебное занятие» |
| 10 | Посвящение в студенты | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1, 2 | «Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» |
|  |  |  |  | Классный руководитель |  | «Молодежные общественные объединения» |
| 15 | Введение в профессию (специальность) | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР13, | «Профессиональный выбор» |
|  |  |  |  | Заместитель директора по воспитательной части | 14, 15 | «Цифровая среда» |
|  |  |  |  | Представитель профессии | 16 | «Организация предметно-эстетической |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Территория предприятия |  |  | среды»«Взаимодействие с родителями»«Профессиональный выбор» |
|  |  |  |  |
|  | День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь).День зарождения российской государственности (862 год) | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директорапо воспитательной части | ЛР 5, 6, 7 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»  |
|  ОКТЯБРЬ |
| 1 | День пожилых людей | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директорапо воспитательной части | ЛР4, 5, 6 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»  |
| 5 | День Профессионально-технического образования | 1 курс | Территория колледжа |  Директор колледжа | ЛР2, 4 | «Ключевые дела ПОО» |
|  |  |  |  | Заместитель директора по воспитательной части |  | «Кураторство и поддержка» |
|  |  |  |  | Заместитель директора по учебно-производственной работе |  | «Учебное занятие» |
|  |  |  |  |  |  | «Студенческое самоуправление» |
|  |  |  |  |  |  | «Молодежные общественные объединения» |

«Цифровая среда»

«Организация предметно-эстетической среды»

«Профессиональный

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  | выбор» |
|  |  |  |  |  |  | «Взаимодействие с родителями» |
| 30 | День памяти жертв политических репрессий | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 4,5, 8,11 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| **НОЯБРЬ** |
| 4 | День народного единства | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,2, 3,5, 7, 8, 11 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 5 | День матери | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 12 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| ДЕКАБРЬ |
| 9 | День Героев Отечества | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5,6 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 12 | День Конституции Российской Федерации | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,2, 3 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные |
|  |  |  |  |  |  | общественные объединения» |
| **ЯНВАРЬ** |
| 1 | Новый год | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 25 | «Татьянин день» (праздник студентов) | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,23 78 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 27 | День снятия блокады Ленинграда | 1 курс |  | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 5,6,7 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| **ФЕВРАЛЬ** |
| 2 | День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943) | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора, курирующий воспитание | ЛР 5,6,7 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 8 | День российской науки | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 54 | «Студенческое самоуправление» «Молодежныеобщественные объединения» «Цифровая среда |
|  |  |
| 23 | День защитников Отечества | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,5, 6,7 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |  |
| **МАРТ** |  |
| 8 | Международный женский день | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной частиЗаместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 11, 12 |  |  |
| 18 | День воссоединения Крыма с Россией | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР5, 8 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |  |
| **АПРЕЛЬ** |  |
| 12 | День космонавтики | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР2, 34 5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |  |
| **МАЙ** |  |
| 1 | Праздник весны и труда | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной работе | ЛР 1,2, 4, 5, | «Студенческое самоуправление» «Молодежныеобщественные объединения» |  |
|  |
| 9 | День Победы | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,5, 6,7 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 24 | День славянской письменности и культуры | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 4,5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда |
| 26 | День российского предпринимательста | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 2 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| **ИЮНЬ** |
| 1 | Международный день защиты детей | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,7, 9,10, 11, 12 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 5 | День эколога | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 4,5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
|  |
| 6 | Пушкинский день России | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 12 | День России | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части Заместитель директора по учебно-производственной и научной работе | ЛР 1,2, 3,5, 7, 8, 9,10, 11 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 22 | День памяти и скорби | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР 1,2, 5 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |
| 27 | День молодежи | 1 курс | Территория колледжа | Заместитель директора по воспитательной части | ЛР1, 23 7 8 | «Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» |