



Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий АФ ГБПОУ РК  
«РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

## ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Профессии 43.01.09.Повар, кондитер

Квалификация «Повар, кондитер»

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего  
образования 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

г.Алушта, 2022

## Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

### УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АФ ГБПОУ РК

«РКИГ»

\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова  
подпись

### СОГЛАСОВАНО

\_\_\_\_\_

должность

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

(название предприятия)

Протокол № \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

Разработчики: Балабанова Анастасия Романовна, заведующий АФ  
ГБПОУ РК «РКИГ»

Крамар Светлана Ивановна, методист

Криворучко Елена Николаевна, председатель методической комиссии  
общеобразовательных учебных дисциплин

Дубова Татьяна Юрьевна, председатель методической комиссии  
общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Горчакова Лариса Ивановна, преподаватель высшей категории

Туровская Мария Николаевна, преподаватель высшей категории

Морозова Ирина Григорьевна, преподаватель первой категории

Сенюшина Мария Николаевна, преподаватель первой категории

Петухов Виктор Леонидович, преподаватель специалист

Ткаченко Виктор Владимирович, преподаватель специалист

Товбейн Илона Романовна, преподаватель специалист

Новиков Роман Сергеевич, преподаватель первой категории

Новикова Анна Александровна, преподаватель высшей категории

Капанская Оксана Евгеньевна, мастер производственного обучения  
первой категории

Лебедева Надежда Александровна, мастер производственного обучения  
первой категории

## Структура основной профессиональной образовательной программы

Стр.

1.	Общие положения	5
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
2.	Общая характеристика ОПОП	6
2.1.	Цель (миссия) ОПОП	6
2.2.	Срок освоения ОПОП	7
2.3.	Трудоемкость ОПОП	7
2.4.	Особенности ОПОП	8
2.5.	Требования к абитуриентам	9
2.6.	Востребованность выпускников	9
2.7.	Возможности продолжения образования выпускника	9
2.8.	Основные пользователи ОПОП	9
3.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	10
3.1.	Область профессиональной деятельности	10
3.2.	Объекты профессиональной деятельности	10
3.3.	Виды профессиональной деятельности	11
3.4.	Задачи профессиональной деятельности	11
4.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат обучения по завершению освоения образовательной программы	15
4.1.	Общие компетенции	15
4.2.	Профессиональные компетенции	15
4.3.	Матрица соответствия составных частей ОПОП СПО по профессии и компетенциям, формируемым в результате освоения образовательной программы	21
5.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	21
5.1.	Календарный учебный график	21
5.2.	Учебный план	21
5.3.	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	22
5.4.	Программы практик	22
5.5.	Рабочая программа воспитания	23
5.6.	Календарный план воспитательной работы	23
6.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	24
6.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	24
6.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестаций	25
7.	Ресурсное обеспечение ОПОП	25
7.1.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	25
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	30
7.3.	Организация практической подготовки обучающихся	30
7.4.	Организация воспитательной работы с обучающимися	32
7.5.	Кадровое обеспечение	34
7.6.	Финансовые условия реализации образовательной программы	35

8.	Организация и учебно-методическое обеспечение итоговой государственной аттестации выпускников	35
8.1.	Проведение итоговой государственной аттестации	35
8.2.	Фонды оценочных средств для проведения итоговой государственной аттестации	36
Приложения		
1.	Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии	37
2	Календарный учебный график	39
3	Компетентностно-ориентированный учебный план (в бумажном формате)	
4	Рабочая программа воспитания	40
5	Календарный план воспитательной работы представлен	57
6	Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практике (в бумажном формате)	
7	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.09.Повар, кондитер	69
8	Фонды оценочных средств для проведения ГИА (в бумажном формате)	
9	Рабочие программы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, учебной практики, производственной (преддипломной) практики (в бумажном формате)	
10	Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ» (в бумажном формате)	

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) профессии 43.01.09. Повар, кондитер реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1569.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, учебную программу и календарный график воспитательной работы, иные оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по профессии 43.01.09. Повар, кондитер составляют:

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ(с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрированный в Минюсте России 30.07.2013 № 29200(в редакции Приказа министерства просвещения РФ от 28.08.2020 № 441);

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652 «О внесении изменения в Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390», зарегистрированный в Минюсте России 23.12.2020 № 61735;

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

- Разъяснения «По формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Разъяснения «По формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»;

- Локальные нормативные акты.

## **2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП**

### **2.1. Цель (миссия) ОПОП**

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии. Выпускник в результате освоения ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер будет профессионально готов к деятельности по:

- приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;

- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## 2.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09.Повар, кондитер при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация составляют 3 года 10 месяцев.

## 2.3. Трудоемкость ОПОП

Код учебного цикла	Структура образовательной программы	По ФГОС, в академических часах	Объём образовательной программы в академических часах по программе
ОУД.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>		
	Базовая часть	<b>2052</b>	<b>2052</b>
	Промежуточная аттестация	2 нед.	2 нед.
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
	Базовая часть	не менее 324	549
	Вариативная часть		46
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>		
	Базовая часть	не менее 1980	2514
	Вариативная часть		612
Из них вариативная часть, <b>всего</b>		не менее 20% от общего объема (не менее 216)	24,66% (658)
Учебная практика		не менее 25% ПЦ (не менее 1404)	32,38% (1656)
Производственная практика			
ГИА		72	72
Общий объём образовательной программы обучающихся		<b>5724</b>	<b>5187</b>

## 2.4. Особенности ОПОП

Содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер определяется программой подготовки квалифицированного рабочего (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1569;
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 11.104.2022 № 68148);
- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Кондитерское дело»;
- Региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; телевизор, видеокамера, имеются наглядные пособия.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», «Учебный кулинарный цех» включает: помещение кухни ресторана, кондитерский цех, складское помещение, столы производственные, стол

кондитерский с гранитной поверхностью, тумбы для хранения сыпучих продуктов, стенды по охране труда, стеллаж для хранения инвентаря.

#### *Механическое оборудование*

Лампа для карамели

Миксер планетарный

Тестораскаточная машина

Тестомесильная машина

#### *Тепловое оборудование*

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

#### *Холодильное оборудование*

Шкаф шоковой заморозки

#### *Весомизмерительное оборудование*

Весы электронные

### **2.5. Требования к абитуриентам**

Требования регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «РКИГ» «Правила приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования в Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» на 2022-2023 учебный год» на 2022 год.

### **2.6. Востребованность выпускников**

Выпускники профессии 43.01.09. Повар, кондитер:

- приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **2.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник, освоивший ОПОП по 43.01.09. Повар, кондитер подготовлен:

- к освоению ОПОП среднего профессионального образования;
- к освоению ОПОП высшего образования по следующим направлениям подготовки по специальностям: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **2.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения АФ ГБПОУ РК «РКИГ»;
- обучающиеся по профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
- администрация и коллегиальные органы управления;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

#### **3.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства, посуда и инвентарь;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Возможные наименования должностей выпускников по данной профессии в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров; старший повар, кондитер; су-шеф. Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной профессии являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар, кондитер» является:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

### **3.4. Задачи профессиональной деятельности**

**В области - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

знать: 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; 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. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

**В области - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

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

ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том 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. уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

**В области - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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. уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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. Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.

**В области - приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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, 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. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 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; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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.

**В области - приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к 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, в 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; уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать

технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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; иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИЮ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Квалифицированный рабочий по профессии «Повар, кондитер» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### 4.2. Профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое

		оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного

	ассортимента.
--	---------------

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

	ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
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.
	ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
	ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое

		оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
	ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
	ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
	ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
	ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### **4.3. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в Приложении 1.

### **5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график, составная часть образовательной программы (ФЗ РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ, гл. 1, ст. 2, п. 9), определяющая:

- количество учебных недель;
- количество учебных дней;
- продолжительность каникул;
- даты начала и окончания учебных периодов/этапов.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП профессии 43.01.09.Повар, кондитер, включая практическую подготовку, теоретическое обучение, практику, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

#### **5.2. Учебный план**

В учебном плане определены следующие характеристики ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим – междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы ГИА (обязательные и предусмотренные Алуштинским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. 36 академических часов в неделю – обязательная аудиторная учебная нагрузка при очной форме получения образования.

ОПОП профессии 43.01.09.Повар, кондитер предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессиональный – ОП;
- профессиональный – ПП;
- учебная практика – УП;
- производственная практика – ПП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 75,34% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть 24,66% распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

В том числе вариативная часть использована на увеличение общепрофессионального цикла - 46 часов, профессионального цикла- 612 часов.

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - 14 часов; Безопасность жизнедеятельности - 18; ОП.14. Техника поиска работы – 14; МДК.02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 34 часа; УП. 03.01. – 72 часа; ПП.03.01. – 72 часов; МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 10 часов; МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – 84 часа; УП.04.01. – 72 часа; ПП.04.01. – 72 часа; МДК.05.01. - Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 32 часа; МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – 20 часов; УП.05.01. – 72 часа; ПП.05.01. – 72 часа.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и ПМ в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся ПМ проводятся учебная и производственная практика.

Учебный процесс организован в режиме 5-дневной учебной недели, занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в Приложении 3, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ».

### **5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, МДК, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются заведующим Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствие с Положением «О разработке и утверждению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в ГБПОУ РК «РКИГ», согласованы с работодателями и утверждены приказом заведующим Алуштинским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ».

### **5.4. Программы практики**

Программы учебной, производственной практики разрабатываются на основе положения «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ» и являются приложением к ОПОП.

По профессии 43.01.09.Повар, кондитер предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика - 47 недель.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику профессии;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Рабочие программы УД и ПМ представляются на бумажных носителях в Приложении 9 к ОПОП.

### **5.5. Рабочая программа воспитания**

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

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 обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в Приложении 4.

### **5.6. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении 5.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

### **6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических занятий.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике обучающимися представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

## **6.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены АФ ГБПОУ РК «РКИГ» самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- государственная итоговая аттестация.

Фонды оценочных средств представлены в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся АФ ГБПОУ РК «РКИГ» в Приложении 6.

## **7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП**

### **7.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Алуштинский филиал, реализует ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер предполагает:

- наличие 11 учебных кабинетов, лабораторию, спортивный комплекс, библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал;
- материальная база для реализации ОПОП;
- технические средства обучения;
- базы практики;
- количество компьютерных классов и посадочных мест в них;
- наличие доступа к сети Интернет.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях соответствующей образовательной среды или в условиях реального производства в соответствии вида деятельности. При использовании электронных образовательных ресурсов Колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
<b>Кабинет №1</b> «Технология кондитерского производства» «Технология кулинарного производства» «Рисование и лепка»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Системный блок – 1 шт. 7. Шкафы с муляжами продуктов питания – 2 шт. 8. Ящик для хранения плакатов – 1 шт.	ОП.11. Основы рисования и лепки МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК.05.01. Организация

		приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
<b>Кабинет № 2</b> «Математика» «Астрономия»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Стенды по математике.	ОУД.09. Математика ОУД.08. Астрономия
<b>Кабинет № 3</b> «Основы безопасности жизнедеятельности» «Безопасность жизнедеятельности» «Охрана труда»	1. Стол преподавателя 1 шт. 2. Стул преподавателя 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 12 шт. 4. Стулья для обучающихся - 24 шт. 5. Стенды по ОТ и БЖД – 3 шт.	ОУД. 06. Физическая культура ОУД.07.Основы безопасности жизнедеятельности ОП.06.Охрана труда ОП.08.Безопасность жизнедеятельности ОП.09. Физическая культура
<b>Кабинет № 4</b> «Организация и технология розничной торговли» <b>Лаборатория</b> «Непродовольственных и продовольственных товаров»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Системный блок – 1 шт. 7. Шкафы с образцами упаковки продовольственных товаров – 6 шт.	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
<b>Кабинет № 5</b> «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Тогово-технологическое оборудование»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Системный блок – 1 шт. 7. Шкафы с образцами посуды, инвентаря – 3 шт.	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
<b>Кабинет № 6</b> «Иностранный язык» «Иностранный язык в профессиональной деятельности»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя - 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Телевизор- 1 шт.	ОУД.03.Иностранный язык ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности
<b>Кабинет № 7</b> История	1. Стол преподавателя - 1 шт. 2. Стул преподавателя - 1 шт. 3. Столы для обучающихся - 13 шт. 4. Стулья для обучающихся - 25 шт.	ОУД.05.История

	5. Телевизор – 1 шт. 6. Компьютер – 1 шт.	
<b>Кабинет № 8:</b> Информатика и ИКТ Основы проектной деятельности <b>Лаборатория</b> Информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся - 13 шт. 4. Стулья для обучающихся - 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Ноутбук – 1 шт. 7. DVD-проигрыватель – 1 шт.	ОУД.10. Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности ОУД.11. Информатика ОУД.12. Основы проектной деятельности
<b>Кабинет № 9</b> Русский язык и литература Деловая культура Родная литература	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся - 13 шт. 4. Стулья для обучающихся - 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Ноутбук – 1 шт. 7. DVD-проигрыватель – 1 шт.	ОУД.01. Русский язык ОУД.02. Литература ОУД.03. Родная литература
<b>Кабинет № 10</b> Социально-экономических дисциплин	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся – 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Стенды по экономике, бухучету – 3 шт.	ОУД.12. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции и учёта ОП.12. Основы предпринимательской деятельности ОП.14. Техника поиска работы
<b>Кабинет № 11</b> Санитарии и гигиены Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены <b>Лаборатория</b> «Микробиологии, санитарии и гигиены»	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Стул преподавателя – 1 шт. 3. Столы для обучающихся - 13 шт. 4. Стулья для обучающихся – 25 шт. 5. Телевизор – 1 шт. 6. Компьютер – 1 шт. 7. Стенды по преподаваемым дисциплинам – 7 шт. 8. Микроскопы – 2 шт. 9. Разновесы – 1 шт. 10. Лабораторная посуда 11. Штативы для пробирок – 15 шт. 12. Шаростержневые модели – 3 шт.	ОУД.10. Химия ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.13. Экологические основы природопользования
<b>Лаборатория</b> «Учебная кухня ресторана» «Учебный кондитерский цех» «Учебный кулинарный цех»	1. Плиты электрические – 2 шт. 2. Жарочный шкаф - 1 шт. 3. Столы производственные – 10 шт. 4. Шкафы для хранения инвентаря, инструментов – 5 шт. 5. Бойлер – 1 шт.	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

	<p>6. Весы электрические - 1 шт.  7. Весы циферблатные - 1 шт.  8. Моечные ванны (двойные) – 2 шт.  9. Умывальные раковины - 1 шт.  10. Стенды по охране труда – 4 шт.  11. Тестомес – 1 шт.  12. Столы для обучающихся - 8 шт.  13. Стулья для обучающихся - 16 шт.</p>	<p>полуфабрикатов  УП.01.01.  МДК 02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  УП.02.01.  МДК 03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  УП.03.01.  МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  УП.04.01.  МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  УП.05.01.</p>
<p>Спортивный комплекс:</p>	<p><b>Спортивная площадка</b>  1. Перекладина – 2 шт.  2. Тренажеры – 10 шт.  <b>Спортивный зал</b>  1. Спортивный инвентарь – 11 ед.</p>	<p>ОУД.06. Физическая культура  ОП.09. Физическая культура  ФК.00 Физическая культура</p>

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.	1. Столы для обучающихся – 1 шт. 2. Стулья для обучающихся- 15 шт. 3. ПЭВМ - 4 шт. 4. Компьютерные столы – 6 шт. 5. Принтер – 2 шт.	
---	---	--

## 7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер обеспечивается доступом обучающихся к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей ОПОП. Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд включает печатные и/или электронные издания основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 50 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего из журналов следующего перечня:

1. Вестник образования России.
2. Гастроном.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

## 7.3. Организация практической подготовки обучающихся

Практическая подготовка – форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка в Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» регламентируется положением «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ».

Реализация ОПОП (отдельных её частей) предполагает обязательную учебную и производственную практику. Объем практической подготовки устанавливаются от общего объема учебной нагрузки по соответствующему циклу:

Название модуля	Учебная практика	Производственная практика
МДК.01.01.Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	72	72
МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных		

полуфабрикатов		
МДК.02.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	252
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	144	180
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	144	144
МДК.05.01. Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	216	288
<b>Итого</b>	<b>720</b>	<b>936</b>

Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей. Учебная практика реализуется в мастерских и профессиональных лабораториях Колледжа с соответствующим оборудованием, инструментами, инвентарем, расходными материалами, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе, используемых при проведении чемпионатов Ворлдскиллс Россия, указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по соответствующей компетенции WSI «Поварское дело», WSI «Кондитерское дело».

Производственная практика обучающихся реализуется на предприятиях по профессии «Повар, кондитер», оснащенных современным оборудованием, использующих современные производственные технологии и материалы.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам профессиональной деятельности, предусмотренных ОПОП.

Оснащенность баз практики обеспечивает выполнение всех видов профессиональной деятельности, предусмотренных ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Руководство практикой от предприятия осуществляют наставники, определенные из числа высококвалифицированных работников организации, помогающие обучающимся овладеть умениями и навыками. Оборудование рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию вида деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть всеми профессиональными компетенциями.

Основными базами практики являются: ООО «Ривьера ЮПРО», ИП Сокур А.А., ООО «Парк-отель «Порто Маре», ООО «Санаторий «Голден», с которыми заключены договорные отношения. Базы практики предоставляют возможность обучающимся прохождению практики в соответствии с учебным планом.

#### **7.4. Организация воспитательной работы с обучающихся**

Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

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

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы 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;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- профориентационной мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Программа и календарный план воспитательной работы представлены в Приложении 4 и Приложении 5.

В Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социокультурная среда, направленная на всестороннее развитие и социализацию обучающихся, укрепления их нравственных, гражданских качеств, сохранения здоровья; способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Главной целью внеучебной работы с обучающимися является создание соответствующих условий для их активной жизнедеятельности, гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, духовном, культурном, творческом и нравственном развитии.

Основными задачами формирования внеучебной деятельности Алуштинского

филиала ГБПОУ РК «РКИГ» являются:

- формирование у обучающихся духовно-нравственных и культурных ценностей и потребностей, этических норм и общепринятых правил поведения в обществе;
- формирование у обучающихся гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- создание условий для творческой самореализации личности, обеспечения досуга обучающихся во внеучебное время;
- воспитание здорового образа жизни;
- формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности, конкурентоспособности будущих специалистов в изменяющихся условиях;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- сохранение и преумножение культурных традиций Колледжа, обеспечение преемственности;
- формирование чувства корпоративности и солидарности.

Базовыми принципами организации социокультурной среды для обучающихся являются:

- принцип индивидуализации, предполагающий определение индивидуальной траектории развития каждого обучающегося, включение его в различные виды деятельности с учетом его особенностей, раскрытие потенциала личности, как в учебной, так и во внеучебной работе;
- предоставление возможности каждому обучающемуся самореализоваться и раскрыть себя;
- принцип гуманистической ориентации, направленной на признание человека высшей социальной ценностью, уважительного отношения к каждому человеку, а также обеспечения свободы совести, вероисповедания и мировоззрения;
- принцип социальной адекватности, требующий соответствия содержания и средств образования социальной ситуации, в которой организуется образовательный процесс;
- принцип сотрудничества, предусматривающий объединение целей обучающихся и педагогов, организацию совместной жизнедеятельности, общение, взаимопонимание и взаимную поддержку.

В Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» реализуются следующие направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- правовое воспитание, профилактика безнадзорности, правонарушений, наркомании и алкоголизма, курения, борьба с курением;
- воспитание толерантной культуры, профилактика экстремизма, нигилизма, ксенофобии у обучающихся;
- нравственно-эстетическое воспитание;
- спортивно-оздоровительная работа;
- формирование конкурентоспособных качеств, ориентации на успех и лидерство;
- наставничество.

Созданная в Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» социокультурная среда способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления – Совет Колледжа.

Студенческое самоуправление нацелено на формирование ответственной

позиции обучающегося в пространстве Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ», навыков сотрудничества и партнерства, формирование проектных команд обучающихся, направленных на решение задач Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» (умение работать в команде, умение строить коммуникацию, умение разрабатывать и реализовывать проектную деятельность). Реализуемая модель студенческого самоуправления базируется на предоставлении возможностей каждому обучающемуся самореализоваться, стать участником общественно значимой деятельности, раскрыть свой потенциал в общественно-культурной и спортивной жизни обучающихся Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ».

Для повышения эффективности организации внеучебного времени обучающихся, обеспечения мобильности выпускников на рынке труда и их стабильной занятости, в Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» разработаны программы дополнительного профессионального образования по различным направлениям подготовки.

В рамках внеаудиторной работы для обучающихся организуется посещение музеев.

В Алуштинском филиале ГБПОУ РК «РКИГ» ведётся психолого-консультационная работа по адаптации студентов первого курса к новой системе обучения, ориентации в правах и обязанностях, культурному совершенствованию, налаживанию доброжелательных отношений между преподавателями и обучающимися. Данную работу проводят, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы групп.

Обучающимся на бюджетной основе назначается государственная академическая стипендия. Кроме того, могут быть назначены другие виды стипендии: специальные государственные стипендии Правительства Российской Федерации; государственные социальные стипендии; именные стипендии; персональные стипендии.

Обучающиеся Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» поощряются грамотами, благодарностями, материальной поддержкой за активное участие в научной, общественной, спортивной и культурно-массовой работе.

Преподаватели Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ» строят свою работу с обучающимися на основе индивидуального подхода, с учетом интересов и способностей каждого, проводят работу по вовлечению обучающихся к участию в олимпиадах, конференциях, выставках, спортивных соревнованиях, поддерживают постоянную связь с родителями или законными представителями. Участие обучающихся в олимпиадах, конкурсах в течение периода обучения является обязательным.

### **7.5. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами Алуштинского филиала ГБПОУ РК «РКИГ», имеющими высшее профессиональное образование, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой УД, ПМ, а также систематически занимающиеся самообразованием и повышением квалификации. Общая численность педагогических работников, привлекаемых к реализации ОПОП по профессии 43.01.09.Повар, кондитер 15 чел., в том числе, имеющих опыт педагогической деятельности 14 чел., молодых специалистов 1 чел.; преподаватели высшей квалификационной категории 5 чел.; преподаватели первой квалификационной категории 5 чел.; специалисты 5 чел.

Доля педагогических работников, приведенных в виде целочисленного значения ставок, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных

модулей, с опытом работы на предприятиях не менее 3 лет, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускника, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, 27 %.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по профессии 43.01.09.Повар, кондитер, приведен в тарификационном списке (Приложение 7).

#### **7.6. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ СПО по профессии 43.01.09.Повар, кондитер с учетом корректирующих коэффициентов.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОПОП осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ СПО по профессиям/специальностям и укрупненным группам профессий/специальностей, утвержденной Минобрнауки России 27.11.2015 № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации ОПОП включают в себя затраты на оплату труда 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 07.05.2012 № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

### **8. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА ВЫПУСКНИКОВ**

#### **8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация является обязательным компонентом ОПОП, она проводится по завершению полного обучения по направлению подготовки.

Организация ГИА выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ; ФГОС СПО по профессии 43.01.09. повар, кондитер; приказом Минобрнауки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрирован 07.12.2021 № 66211)»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РК «РКИГ».

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, ГИА проходят в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация проводится согласно Положению о выпускной квалификационной работе, Положению о государственной экзаменационной комиссии, Положению о порядке организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработан комплект документов по подготовке к государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, содержит формы, условия проведения демонстрационного экзамена, разрабатывается председателем цикловой комиссии, утверждается заведующим филиалом и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за полгода до ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты демонстрационного экзамена, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

## **8.2. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Для проведения ГИА члены цикловых методических комиссий во главе с председателем разрабатывают программы и фонды оценочных средств, которые утверждаются заведующим филиалом.

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.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем письменных экзаменационных работ, описание процедур и условий проведения ГИА, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 8.









ПРИНЯТО  
Решением Педагогического совета  
АФ ГБПОУ РК «РКИГ»  
Протокол № 1 от 29 августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий АФ ГБПОУ РК  
«РКИГ»  
\_\_\_\_\_ А.Р. Балабанова  
Приказ №

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
**АФ ГБПОУ РК «РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ**  
**ГОСТЕПРИИМСТВА**

г. Алушта, 2022

## **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 воспитания	Программа воспитания АФ ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
Основания для разработки Программы воспитания	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);</li> <li>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>– 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);</li> <li>– Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;</li> <li>– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</li> <li>– Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;</li> <li>– Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;</li> <li>– Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;</li> <li>– Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;</li> <li>– 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;</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>– распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;</li> <li>– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;</li> <li>– приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой</li> </ul>

	<p>экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - Стратегия социально-экономического развития Республики Крым до 2030 года</li> <li>- - Устав Worldskills Russia</li> <li>- - Устав Worldskills International</li> <li>- Устав ГБПОУ РК «РКИГ»</li> </ul>
Цель Программы воспитания	<p>Целью разработки и реализации рабочей программы воспитания является формирование гармонично развитой высоконравственной личности, разделяющей российские традиционные духовные ценности, обладающей актуальными знаниями и умениями, способной реализовать свой потенциал в условиях современного общества, готовой к мирному созиданию и защите Родины.</p> <p>Главной задачей является создание организационно - педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства с учетом получаемой квалификации на основе соблюдения непрерывности процесса воспитания в сфере образования.</p> <p>В ходе формирования рабочей программы воспитания рекомендуется использовать структуру и формулировки, предложенные в примерной программе воспитания, которые дополняются и изменяются в соответствии со спецификой деятельности ПОО и особенностями уклада жизни субъекта Российской Федерации.</p> <p>Внедрение рабочей программы должно содействовать созданию воспитывающей среды в организации, улучшению имиджа ПОО на региональном уровне, расширению партнерских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.</p>
Проекты Программы воспитания	<p><b>Проект 1.</b> Поддержка семейного воспитания и общественных объединений в сфере воспитательной деятельности</p> <p><b>Проект 2.</b> Комплексная поддержка уязвимых категорий детей и молодежи</p> <p><b>Проект 3.</b> Расширение воспитательных возможностей информационных ресурсов</p> <p><b>Проект 4.</b> Гражданско-патриотическое воспитание и формирование российской идентичности</p> <p><b>Проект 5.</b> Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию</p> <p><b>Проект 6.</b> Физическое воспитание и формирование культуры здоровья</p> <p><b>Проект 7.</b> Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение</p> <p><b>Проект 8.</b> Экологическое воспитание и популяризация научных знаний</p>
Показатели эффективности Программы воспитания	<p><b>Проект 1.</b> <i>Поддержка семейного воспитания и общественных объединений в сфере воспитания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Партнерства в сфере воспитательной деятельности Количество мероприятий, направленных на укрепление семьи, повышение престижа многодетности, в том числе среди приемных родителей</li> <li>- Количество бесед, лекций, способствующих выработке культуры семейного воспитания на основе традиционных духовно-нравственных ценностей, с учетом роли религии и традиционной культуры народов, населяющих крымский полуостров</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество встреч с семьями с целью популяризации лучшего опыта воспитания детей, возрождения профессиональных династий</li> <li>- Количество заседаний педагогического совета с привлечением родительского сообщества с целью расширения участия семьи в воспитательной деятельности колледжа</li> <li>- Количество студентов и членов их семьи в совместных туристических походах, экскурсиях, мероприятиях выходного дня</li> <li>- Количество консультаций родителей по различным вопросам семейного воспитания</li> <li>- Наличие условий для просветительской работы по вопросам семейного воспитания</li> <li>- Количество договоров о сотрудничестве с общественными организациями по вопросам воспитательной деятельности</li> <li>- Количество обновленных образовательных программ с включением в содержание профессионального образования вопросов семейного воспитания</li> <li>- Количество заседаний Совета студенческого самоуправления и повышение роли студентов в управлении колледжем       <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество обучающихся, принимающих участие в социально значимых благотворительных проектах, в волонтерском движении</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Проект 2.</b> <i>Комплексная поддержка уязвимых категорий детей и молодежи</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество мероприятий по обеспечению комплексной поддержки уязвимых категорий детей и молодежи (с ограниченными возможностями здоровья, оставшихся без попечения родителей, находящихся в социально опасном положении, сирот)</li> <li>- Количество бесед, лекций, направленных на оказание помощи студентам в выработке моделей поведения в различных трудных жизненных ситуациях, в том числе проблемных, стрессовых и конфликтных</li> <li>- Количество обучающихся, которым оказана морально-психологическая помощь социально-психологической службой колледжа</li> <li>- 100% отстаивание социальных и имущественных прав студентов из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей       <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обеспечение эффективной работы, способствующей социальной реабилитации и полноценной интеграции в общество уязвимых категорий обучающихся</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Проект 3.</b> <i>Расширение воспитательных возможностей информационных ресурсов</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество новых рабочих мест в кабинетах и профессиональных лабораториях для использования информационных воспитательных ресурсов, в том числе сети «Интернет»</li> <li>- Наличие информационного организационно-методического оснащения воспитательной деятельности колледжа</li> <li>- Наличие банка данных информационных ресурсов по популяризации традиционных российских культурных, эстетических, нравственных и семейных ценностей и норм поведения</li> <li>- Количество мероприятий, направленных на выработку у молодежи умения совершать правильный выбор в условиях возможного негативного воздействия информационных ресурсов, причиняющей вред здоровью и психическому развитию студентов</li> <li>- Количество кабинетов, оснащенных компьютерной техникой,</li> </ul>
--	--

	<p>обеспечивающей условия для повышения у студентов уровня владения русским языком, родными языками, иностранными языками, навыками коммуникации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ежегодное количество студентов, пользующихся электронными ресурсами информационно-библиотечного центра</li> <li>- Количество внедренных в учебный процесс единиц оборудования, компьютерной техники, поддерживающего технологии электронного обучения и дистанционных образовательных технологий</li> <li>- Динамика посетивших на официальном сайте виртуальной экскурсии по колледжу и ее филиалам</li> <li>- Наличие в колледже информационной системы управления образовательным процессом, системы контроля за качеством профессионального обучения</li> <li>- 100% доступ обучающихся и педагогических работников к электронной библиотеке и курсам дистанционного обучения       <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% объединение локальной сетью всех помещений колледжа с доступом в сеть Интернет</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Проект 4. Гражданско-патриотическое воспитание и формирование российской идентичности</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доля мероприятий, направленных на выработку у студентов активной гражданской позиции, основанной на традиционных культурно- духовных и нравственных ценностях российского общества       <ul style="list-style-type: none"> <li>- Процентный рост ежегодных мероприятий, обеспечивающих развитие культуры межнационального общения, формирование приверженности идеям дружбы и взаимопомощи, воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их религиозным убеждениям           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество обучающихся, вовлеченных в различные формы самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности колледжа</li> <li>- Количество мероприятий, способствующих формированию смысловых установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам другим негативным социальным явлениям</li> <li>- Наличие системы комплексного методического сопровождения деятельности педагогических работников, участвующих в воспитании и формировании российской гражданской идентичности</li> <li>- Качественная реализация плана мероприятий по формированию у студентов чувства патриотизма, гордости за свою Родину, готовности к защите интересов Отечества           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество обновленных образовательных программ социально-гуманитарного цикла, обеспечивающих ориентацию обучающихся в современных общественно-политических процессах, происходящих в России и мире               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 100% участие студентов колледжа в мероприятиях, связанных с такими символами государства, как герб, флаг, гимн Российской Федерации</li> <li>- Количество студентов колледжа участвующих в республиканской поисковой и краеведческой деятельности</li> <li>- 100 % охват числа обучающихся, участвующих в мероприятиях патриотической направленности, по воспитанию и формированию</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li></ul>
--	---

	<p>правовых, культурных и нравственных ценностей среди молодёжи</p> <p><b>Проект 5. Духовное и нравственное воспитание, приобщение молодежи к культурному наследию</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Реализация плана мероприятий по развитию у студентов нравственных чувств: чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия; способности к сознательному выбору добра и сопереживания к людям, в том числе лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам</li> <li>- Количество договоров о сотрудничестве в сфере духовно-нравственного воспитания детей и молодежи, в том числе традиционными религиозными общинами</li> <li>- Количество воспитательных мероприятий, направленных на формирование уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации, с использованием уникального российского культурного наследия, в том числе кулинарного и туристского</li> <li>- Увеличение количества учебных мест с равными возможностями для доступа к культурным ценностям</li> <li>- Количество изученного и обобщенного передового педагогического опыта по вопросам воспитания</li> <li>- Количество участников в культурных мероприятиях, направленных на популяризацию российских произведений искусства и культуры</li> <li>- Количество публикаций, созданных учебных и просветительских видеофильмов, направленных на нравственное, гражданско-патриотическое и общекультурное развитие студентов колледжа</li> <li>- Расширение количества мест доступа к электронным ресурсам с целью приобщения к сокровищнице мировой и отечественной культуры.</li> </ul> <p><b>Проект 6. Физическое воспитание и формирование культуры здоровья</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Доля студентов, принявших участие в спортивных соревнованиях регионального, всероссийского, международного уровней</li> <li>- Количество мероприятий, направленных на формирование у подрастающего поколения ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни</li> <li>- Создание школы здоровья с целью мотивации студентов и работников колледжа к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитию культуры здорового питания</li> <li>- Создание спортивной инфраструктуры для регулярных занятий физической культурой и спортом, развивающего отдыха и оздоровления во внеурочное время</li> <li>- Приобретение спортивного оборудования, инвентаря для обучающихся, в том числе с ограниченными возможностями здоровья</li> <li>- 100% реализация плана мероприятий по развитию культуры безопасной жизнедеятельности, профилактики наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек</li> <li>- 100% использование потенциала спортивной деятельности для профилактики асоциального поведения</li> <li>- Количество студентов, вовлеченных в Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс ГТО</li> <li>- Доля студентов, получивших золотые, серебряные и бронзовые знаки отличия ГТО</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Количество студентов, участвовавших в спортивно-массовых мероприятиях (75%)</li> <li>- Количество победителей в спортивных соревнованиях различных уровней (не менее 10% от количества участвующих)</li> <li><b>Проект 7. Трудовое воспитание и профессиональное самоопределение</b></li> <li>- Количество профориентационных мероприятий среди школьников Республики Крым, направленных на содействие профессиональному самоопределению, приобщения детей к социально значимой деятельности для осмысленного выбора будущей профессии</li> <li>- Доля студентов, принявших участие в конкурсах, фестивалях, регионального, всероссийского, международного уровней</li> <li>- 100% внедрение практико-ориентированной системы обучения в условиях реального производства</li> <li>- Количество работодателей, участвующих в реализации ФГОС ТОП-50 (ауд. нагрузка, дипломные проекты, ГИА, демонстрационные экзамены и др.) (10% от общего количества участвующих в реализации ФГОС ТОП-50)</li> <li>- Результаты участия в движении «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)</li> <li>- Количество разработанных программ модулей, дисциплин по профессиям/специальностям, предусматривающих проведение демонстрационного экзамена</li> <li>- Динамика количества выпускников, успешно сдавших демонстрационный экзамен по стандартам Ворлдскиллс Россия</li> <li>- Удельный вес численности трудоустроившихся выпускников (75%)</li> <li><b>Проект 8. Экологическое воспитание и популяризация научных знаний</b></li> <li>- Доля дипломных проектов исследовательского характера, выполняемых по заявке работодателей или с использованием высокотехнологического оборудования предприятий (не менее 50%)</li> <li>- Количество мероприятий, направленных на развитие у студентов и их родителей экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира</li> <li>- Участие колледжа в масштабных экологических проектах международного и федерального уровней</li> <li>- Доля обучающихся, участвующих в конкурсах, фестивалях, олимпиадах, чемпионатах (не менее 5% от общего количества обучающихся)</li> <li>- Количество обновленных образовательных программ, в которых включены вопросы воспитания чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии</li> <li>- Доля студентов и педагогов, принявших участие в научных конференциях различного уровня (не менее 5% от общего контингента обучающихся)</li> <li>- Количество внеурочных мероприятий, направленных на информирование студентов о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, повышение заинтересованности в научных познаниях об устройстве мира и общества</li> </ul>
Сроки	01.09.21 г. - 30.09.25 г.

реализации ПВ	
Ссылка на размещение ПВ	<a href="https://afrkig.edu.ru">https://afrkig.edu.ru</a> , чаты
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместители директора, заведующие филиалами, руководители структурных подразделений, педагогический коллектив, обучающиеся, родители или законные представители, учредитель (в части бюджетного финансирования ГБПОУ РК «РКИГ»), социальные партнеры, работодатели

## **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.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>

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.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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.	<b>ЛР 8</b>
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.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
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.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 13</b>

Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

ЛР 14

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».

В ходе составления рабочей программы воспитания и календарного плана учитывалось, что внеурочная деятельность обучающихся колледжа нацелена на персонализацию процесса и всестороннее личностное развитие студентов.

В содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания РКИГ, вошли следующие структурные компоненты:

Модули	Задачи	Организационные решения
<b>Инвариантные модули</b>		
«Ключевые дела ПОО»	<p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, волонтерской, патриотической, трудовой направленности. Организация спортивных состязаний, праздников, фестивалей, представлений, акций, ритуалов.</p> <p>Формирование позитивного опыта поведения, ответственной позиции студентов в отношении событий, происходящих в ПОО, готовности к сотрудничеству, реагированию на критику.</p> <p>Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализацию социальных проектов и программ. Популяризация социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Обеспечение воспитательного контекста приобретения нового для</p>	<p>Реализация потенциала управляющих, наблюдательных, попечительских советов, взаимодействия администрации колледжа, общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений, волонтерских организаций.</p> <p>Внесения предложений, направленных на инициативные решения представителей органов местной власти по обновлению перечней муниципально и регионально ориентированных воспитательно значимых активностей на территории.</p> <p>Взаимодействие администрации и представителей органов управления молодежной политикой.</p>

	<p>студента опыта (и рефлексивного осмысления) его участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении.</p> <p>Организация взаимодействия студентов с социальными группами и НКО (поддержка семейных и местных традиций, благоустройство общественных пространств, реагирование на экологические проблемы и т.д.).</p>	
«Кураторство и поддержка»	<p>Обеспечение деятельности по созданию и развитию коллектива учебной группы, по обнаружению и разрешению проблем обучающихся, оказанию им помощи в становлении субъектной позиции, реализации механизмов самоуправления.</p> <p>Организация взаимодействия педагогов с родителями студентов, выработка совместной с ними стратегии взаимодействия в проблемных ситуациях.</p>	<p>Реализация потенциала педагогических советов, социального педагога, психолога.</p> <p>Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>
«Студенческое самоуправление»	<p>Обеспечение включения студентов обучающихся в формальные и неформальные группы, обеспечивающие благоприятные сценарии взаимодействия с ними, предупреждение их вовлечения в деструктивные группы.</p> <p>Вовлечение студентов в коллегиальные формы управления образовательной организацией.</p>	<p>Реализация потенциала студенческих советов, представителей коллегиальных форм управления ПОО.</p>
«Профессиональный выбор»	<p>Создание условий для появления у студентов опыта самостоятельного заработка, знакомства с вариантами профессиональной самореализации в разных социальных ролях, обнаружения связи его профессионального потенциала с интересами общественных объединений, некоммерческого сектора, социальных институтов.</p> <p>Создание предпосылок для обеспечения решения регионально значимых вопросов карьерного становления на территории, знакомство с требованиями ключевых работодателей.</p> <p>Организация экскурсий на предприятия, встреч с представителями разных профессий и социальных ролей, организация участия в мастер-классах, стажировках.</p> <p>Обеспечение результативности воспитательной составляющей профессионального цикла.</p>	<p>Взаимодействие администрации колледжа и представителей общественно-деловых объединений работодателей, общественных объединений.</p> <p>Организация партнерских отношений ПОО с департаментом по труду и занятости.</p> <p>Коррекция задач развития личности в рабочих программах предметно-цикловыми комиссиями.</p>

«Организация предметно-пространственной среды»	<p>Формирование отношения студента колледжа к преобразованию преобразования общественных и производственных пространств, эстетической и предметной среды общежитий, учебных и производственных помещений.</p> <p>Вовлечение обучающихся в процедуры, направленные на обеспечение восприятия промышленной эстетики, артефактов технологической культуры, красоты профессионального труда, организация дискуссий по данным вопросам.</p> <p>Создание предпосылок для знакомства с проблемами создания позитивного внешнего образа предприятий, поддержки корпоративного дизайна, обеспечения восприятия потребителями товарных знаков, организации тематических экспозиций.</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов</p> <p>Взаимодействие администрации с представителями управляющих и наблюдательных советов, общественно-деловыми объединениями работодателей, подразделениями ключевых работодателей, реализующих имиджевую и репутационную политику компаний.</p>
«Взаимодействие с родителями»	<p>Вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием.</p> <p>Организация профориентационно значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры.</p> <p>Популяризация социально одобряемого поведения представителей старших поколений, включая бабушек и дедушек, как собственных, так и людей старшего поколения, проживающих на территории.</p> <p>Организация мероприятий, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.</p>	<p>Взаимодействие администрации колледжа и представителей родительской общественности, в том числе представителей управляющих советов.</p> <p>Взаимодействие администрации колледжа с представителями органов управления социальной защитой населения и учреждениями социального обслуживания.</p>
«Цифровая среда»	<p>Обеспечение первичного опыта знакомства с реалиями сбора и использования цифрового следа, предупреждение деструктивного поведения в сетевой среде.</p> <p>Организация освоения цифровой деловой коммуникации, дистанционного публичного выступления, соблюдения сетевого этикета, использования актуальных информационных инструментов расширения коммуникационных возможностей.</p>	<p>Активизация социальных связей и отношений, актуализируемых в процессе создания и реализации молодежных социальных проектов, предусматривающих компьютерно-опосредованные формы реализации.</p>
«Правовое»	Включение обучающихся в	Выдвижение идей и

«сознание»	<p>совершенствование предметно-пространственной среды, вовлечение в социально одобряемую социальную активность, реализация сезонных, каникулярных, лагерных и других форм воспитательной работы.</p> <p>Профилактика деструктивного поведения в общежитиях (для проживающих в них), создание предпосылок для социально одобряемых «малых дел» в быту.</p> <p>Превентивная работа со сценариями социально одобряемого поведения. Создание предпосылок для обнаружения у обучающегося стремления к активному улучшению ситуации, компенсации негативных обстоятельств.</p> <p>Предупреждение расширения маргинальных групп детей, подростков и молодежи, оставивших обучение по тем или иным причинам, в том числе детей мигрантов, детей-сирот, слабоуспевающих и социально запущенных детей, осужденных несовершеннолетних.</p>	<p>предложений на местном или региональном уровнях, в структурах молодежного самоуправления, ориентированных на оптимизацию межведомственного взаимодействия, направленного на предупреждение негативных социальных явлений.</p> <p>Взаимодействие администрации колледжа с представителями комиссий по делам несовершеннолетних и их прав, подразделений по делам несовершеннолетних органов внутренних дел.</p>
<b>Вариативные модули</b>		
«Молодежные общественные объединения»	<p>Предупреждение негативных последствий атомизации общества и риска деструктивных воздействий малых групп посредством формирования мотивации к реализации ролей активного гражданина и избирателя, вовлечение в добровольческие инициативы, участие в совместных социально значимых акциях.</p>	<p>Использование партнерских связей с молодежными общественными объединениями.</p> <p>Взаимодействие администрации колледжа и представителей органов управления молодежной политикой.</p>
«Студенческое производство» (при наличии)	<p>Обеспечение присвоения обучающимся активной экономической и социальной роли, рефлексивного осмысления самостоятельных и ответственных действий на рынке труда.</p> <p>Ознакомление обучающихся с ролью современных предпринимателей в формировании гражданского общества и обеспечении экономического благополучия территории, региона, страны.</p>	<p>Использование инфраструктурных решений, предусмотренных созданием малых предприятий на базе колледжей, партнерскими связями с Центрами опережающей профессиональной подготовки, бизнес-инкубаторами.</p>
«Конкуренция и партнерство»	<p>Обеспечение оптимального сочетания конкурентной и кооперативной моделей поведения обучающихся.</p> <p>Организация совместной конкурсной активности студентов ПОО, их родителей, педагогов, представителей общественности и бизнеса в конкурсах,</p>	<p>Использование инфраструктурных решений, предусмотренных конкурсами профессионального мастерства.</p>

	отражающих тематику труда человека в широком контексте (профессионального, семейного, волонтерского), его роли в развитии территорий и отраслей.	
--	--	--

### **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**

Примерная 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 РКИГ.

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

Для реализации программы воспитания образовательная организация РКИГ укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора по учебно-воспитательной работе, педагога-организатора, социального педагога, психолога, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

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

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 представлена на сайте колледжа.

Алушта, 2022

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
1	День знаний Линейка	1 курс	Территория колледжа Внутренний двор	Заведующий филиалом Педагоги ДО	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Взаимодействие с родителями» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор»
1	Единый урок: «Россия – моя гордость»	1 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
2	День окончания Второй мировой войны «Диктант победы»	1 – 4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 5, 6	«Учебное занятие» «Кураторство и поддержка»
3	Единый классный час: «Я – студент СПО» (групповая дискуссия)	1 – 4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы групп	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Разговоры о важном»
4	Мероприятие, посвящённое 210 летию со дня Бородинского сражения	1 курс	библиотека	библиотекарь	ЛР 5, 7, 8	«Кураторство и поддержка»
5	Международный день распространения грамотности	1 курс	Территория колледжа	педагог - организатор	ЛР 5, 8	«Кураторство и поддержка» «Цифровая среда»
6-10	Адаптационный курс для первокурсников	1 курс	Территория колледжа	педагог - организатор	ЛР 1, 2, 3, 11	«Учебное занятие» «Кураторство и поддержка»
11	Единый классный час: «Россия - Родина моя!» (групповая дискуссия)	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы групп	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»

12-17	Неделя безопасности дорожного движения	1-3 курс	Территория колледжа		ЛР 3, 8, 9, 10	«Молодежные общественные объединения»
18	Мероприятие, посвящённое 165 летию со дня рождения русского учёного К.Э. Циолковского	1 курс	Территория колледжа	библиотекарь	ЛР 4, 5, 7, 8	«Цифровая среда» «Студенческое самоуправление»
19	Единый классный час: «Русская космонавтика. Начало» (лекция)	1- 4 курсы	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
20	Посвящение в студенты	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор»
12-30	Создание родительских чатов, проведение родительских собраний	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 9,12	«Взаимодействие с родителями», «Цифровая среда»
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	1 курс	КРУНБ им. И.Я. Франко	библиотекарь	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
22	Единый классный час: «Путешествие в музыку» (музыкальный конкурс талантов)	1- 4 курсы	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
27	Всемирный день туризма	1-2 курс «Туризм»	Территория колледжа	Заведующий филиалом	ЛР 13, 14	«Профессиональный выбор» «Студенческое самоуправление»
в течение года	Проект «Россия – страна возможностей»	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом	ЛР 7,11	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды»
в течение	Проект «Большая перемена»	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом	ЛР 7,11	«Конкуренция и партнерство»

нии года				библиотекарь		
<b>ОКТАБРЬ</b>						
3-4	Творческий конкурс «Событийный дизайн» по оформлению рекреаций к празднику Дню учителя	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 2, 4, 5	«Кураторство и поддержка»
5	День Учителя Праздничный концерт	1-4 курс	Территория колледжа	педагог организатор	ЛР 2, 4, 5	«Ключевые дела ПОО» «Студенческое самоуправление»
3	Единый классный час: «Пусть будет теплой осень жизни» (групповая дискуссия).	1-4 курс	кабинеты	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
10	Единый классный час: «Учитель – профессия на все времена» (групповая дискуссия).	1-4 курс	кабинеты	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
11-15	Отборочные соревнования на право участия в VI Региональном Чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в РК по шести компетенциям	1-4 курс	Территория колледжа	«Кураторство и поддержка»	ЛР 13, 14	«Ключевые дела ПОО» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Цифровая среда», «Организация предметно-эстетической среды»
13	Мероприятие, посвящённое Дню отца в России	1 курс	Территория колледжа	педагог организатор	- ЛР 4, 5, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
14	Единый классный час: «История праздника» (лекция)	1-4 курс	кабинеты	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
15	Единый классный час: Традиции и семейные ценности в культуре народов России» (студенческий проект)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
16	Мероприятие, посвящённое международному Дню повара «Поварское дело – не ремесло, а	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом	ЛР 4, 5	«Организация предметно-эстетической среды» «Профессиональный выбор»

	искусство»					
01-31	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
25	Международный день школьных библиотек	1 курс	КРУНБ им. И.Я. Франко	библиотекарь	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
30	День памяти жертв политических репрессий	1 курс	КРУНБ им. И.Я. Франко	кураторы	ЛР 4, 5, 8, 11	«Кураторство и поддержка»
<b>НОЯБРЬ</b>						
4	День народного единства «Мы Вместе»	1 курс	библиотека	библиотекарь	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
8	Единый классный час: «Мы едины, мы – одна страна!» (работа с интерактивной картой) Ж.Н. Критарова	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
8	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников внутренних дел в России	1 курс	библиотека	библиотекарь	ЛР 7, 8, 9	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
8-12	Неделя безопасности, посвященная предупреждению проявлений экстремизма и терроризма в молодежной среде	1 курс	Территория колледжа	заместители директора по безопасности	ЛР 7, 8, 9	«Молодежные общественные объединения» «Ключевые дела ПОО»
14	«Единый классный час: Единство в многообразии: языки и культура народов России» (лекция).	1-4 курс		кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
15	Мероприятие, посвящённое Дню начала Нюрнбергского процесса	1 курс		библиотекарь	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
1-30	Акция «месяц музеев»: посещение музея С.Н. Сергеева-Ценского	1 курс	Музеи города	кураторы	ЛР 5, 11	«Кураторство и поддержка» «Конкуренция и партнерство» «Студенческое самоуправление»
31	Мероприятие, посвящённое 200-ию со	1 курс	Территория	преподаватель	ЛР 11	«Кураторство и поддержка»

	дня рождения русского писателя Ф.М. Достоевского		колледжа	русского языка и литературы		
21	Единый классный час: «Начало всему–Мама!» (конкурс чтецов)	1-4 курс		кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном»
1-30	Профилактика асоциального поведения, организация психологической помощи, работа с активом группы и членами студенческого самоуправления, проведение заседаний со студентами самоуправления и активом	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог - психолог	ЛР 9, 11, 12	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
25	Мероприятие, посвящённое Дню матери	1 курс	Территория колледжа	педагог – организатор кураторы	ЛР 5, 6, 7, 12	«Студенческое самоуправление»
1-30	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9,11	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
28	Единый классный час: «Государственные символы моей Страны» (лекция)	1 курс	Территория колледжа	педагог – организатор кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
30	Мероприятие, посвящённое Дню государственного герба Российской Федерации	1 курс	Территория колледжа	педагог – организатор	ЛР 5, 6, 7	«Разговоры о важном»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
1	Мероприятие: «Выбери жизнь!», посвященный Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	Территория колледжа	педагог – организатор	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
2	Единый классный час: «Служение – выбор жизненного пути!» (групповая дискуссия).	1 курс	Территория колледжа	ураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
3	Международная акция «Тест по истории ВОВ», посвящённый Дню Неизвестного Солдата	1 курс	Территория колледжа	педагог- организатор	ЛР 1,2,3	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

4	Мероприятие, посвящённое Международному дню инвалидов	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
5	Мероприятие, посвящённое Дню добровольца (волнтёра) в России	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
7	Единый урок по формированию правовых знаний в области противодействия коррупции	1-4 курс	Территория колледжа	заместители директора по безопасности	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения» «Разговоры о важном»
12	Единый классный час: «Подвиг героя» (студенческий проект).	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
12	Мероприятия «Гарант свобод человека и гражданина», посвященный Дню Конституции РФ	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 4, 5, 8, 11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
19	Единый классный час: «Конституция – основной закон нашей Страны» (лекция).	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
20	Анонимное социально-психологическое тестирование в целях раннего выявления употребления наркотических средств и психотропных веществ	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог - психолог	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
1-30	Профилактические лекции на тему «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних»	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
26	Единый классный час: «От мечты к открытию» (тренинг).	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
1-30	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
9	Единый классный час «Наше здоровье. Как сохранить здоровье в современном мире" (нравственность, милосердие)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»

20	Мероприятия, посвящённые Дню республики Крым	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
16	Единый классный час: «Рождественские традиции в России» (творческая мастерская)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
25	Единый классный час, посвящённый Дню российского студенчества (Татьянин день)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
27	Единый классный час: «Героический подвиг защитников Ленинграда» (работа с историческими документами).	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
30	Единый классный час «История русского театра» (образовательный квиз) - А.В. Овчинников	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
1-31	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
6	Единый классный час: «Ценность научного познания» (интеллектуальный марафон)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения» «Разговоры о важном»
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 2, 6,	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
8	Мероприятие, посвящённое Дню российской науки	1 курс	Территория колледжа библиотека	педагог-организатор	ЛР 2, 6,	«Кураторство и поддержка»
13	Единый классный час: «Россия в мире» (работа с интерактивной картой)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»

15	Мероприятие «Рубцом на сердце лег Афганистан»	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
20	Единый классный час: «К подвигу солдата сердцем прикоснись!» (фронтовое письмо)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
22	Военно-патриотический час «От Петра до Николая: традиции русских полков», посвященный Дню защитника Отечества	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1-28	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
<b>МАРТ</b>						
1	Открытый урок ОБЖ приуроченный к празднованию Всемирного Дня Гражданской обороны	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1	Мероприятие «Дорога в никуда» (Международный день борьбы с наркоманией - 1 марта)	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
3	Мероприятие, посвящённое 200-ю со дня рождения К.Д. Ушинского		КРУНБ им. И.Я. Франко	педагог-организатор кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
6	Единый классный час: «Женщины – Герой Труда» (встреча с ветеранами и героями труда)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
13	Единый классный час: «Гимн России» (работа с газетными публикациями, интернет публикациями)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
17	Мероприятие, посвящённое Дню воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка» «Ключевые дела ПОО»

20	Единый классный час: «Историческая справедливость» (дискуссия)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
27	Единый классный час: «Искусство в нашей жизни» (творческая лаборатория)	1 курс	Территория колледжа	заместитель директора по УВР педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1-31	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	заместитель директора по УВР преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
1	Олимпиада по математике	1 курс	Территория колледжа	заместитель директора по УВР педагог-организатор	ЛР 2, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1	День пожарной охраны	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог-организатор	ЛР 1, 2, 6	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
3	Единый классный час: «Бессмертный подвиг Ю. Гагарина» (лекция)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
10	Единый классный час: «Нюрнбергский процесс – как суд справедливости» (работа с историческими документами)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
11	Мероприятие, посвященное Дню конституции Республики Крым	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
12	Мероприятие, посвящённое Дню космонавтики	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 4, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
17	Единый классный час: «Сохранение окружающей среды» (студенческий проект)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 2, 4, 5	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
	Мероприятие, посвящённое Всемирному	1 курс	Территория	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО»

	дню Земли		колледжа			«Кураторство и поддержка»
1-30	Олимпиады по общеобразовательным дисциплинам	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 2,7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
18-22	Профилактические лекции на тему: «Административная и уголовная ответственность несовершеннолетних»	1 курс	Территория колледжа	инспектор ОПДН	ЛР 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1-30	Воспитательное мероприятие по профилактике девиантного, суицидального поведения, воспитание духовно-нравственных ценностей, семейных отношений,	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог-психолог	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
24	Единый классный час: «День труда» (беседа с ветеранами труда).	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1-30	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Ключевые дела ПОО»
1-30	Мероприятие по благоустройству территории Акция «Экологический волонтер 2022» (субботники);	1-4 курс	Прилегающая территория к колледжу	Заведующий филиалом кураторы	ЛР 2, 3, 4, 5	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор»
<b>МАЙ</b>						
15	Единый классный час: «День победы» (студенческий проект "Бессмертный полк").	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 5, 6, 7	«Кураторство и поддержка»
24	Профилактическое мероприятие по теме «Противоправный контент и уголовная ответственность за преступления в сети интернет»	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом психолог	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
22	Единый классный час: «О важности социально общественной активности» (лекция)	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Разговоры о важном» «Кураторство и поддержка»
19	Мероприятие, посвящённое Дню	1 курс	Территория	педагог-организатор	ЛР 5, 6, 7	«Ключевые дела ПОО»

	детских общественных организаций		колледжа			«Кураторство и поддержка»
23-28	Республиканская олимпиада по общеобразовательным учебным дисциплинам среди обучающихся ПОО РК	1 курс	ГБПОУ РК	педагог-организатор	ЛР 5, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
25	Тренинг «Развитие коммуникативных компетенций»	1 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог-организатор психолог	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
24	«Служение словом – служение слову» мероприятие, посвящённое Дню славянской письменности и культуры в КРУНБ им. И.Я. Франко	1 курс	КРУНБ им. И.Я. Франко	Заведующий филиалом педагог-организатор кураторы	ЛР 5, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
24	Единый классный час «Если тебе трудно», профилактика суицидального поведения	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3	«Кураторство и поддержка» «Молодежные общественные объединения»
26	Мероприятие по профилактике противоправных действий КРУНБ им. И.Я. Франко «Что такое спайс»	1 курс	КРУНБ им. И.Я. Франко	педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Конкуренция и партнерство»
26	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
29	Единый классный час: «Перед нами все двери открыты» (творческий флэшмоб).	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
<b>ИЮНЬ</b>						
1-30	Производственная практика	2-4 курс	Базы практики	Заведующий филиалом	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Конкуренция и партнерство»
1	Международный день защиты детей	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
5	День эколога	1-4 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»

6	Мероприятие, посвящённое Дню русского языка	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
12	День России	1-4 курс	Территория колледжа	Заведующий филиалом педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
7	Единый классный час, посвящённый, Дню независимости России	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 1, 2, 3	«Кураторство и поддержка»
14	Единый классный час, «Ответственность за экстремистскую деятельность»	1-4 курс	Территория колледжа	кураторы	ЛР 2, 3	«Кураторство и поддержка» «Разговоры о важном»
27	Мероприятие, посвящённое Дню молодежи	1 курс	Территория колледжа	педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
1-31	Сдача ВФСК «ГТО»	1-4 курс	Муниципальный стадион	Заведующий филиалом преподаватели ФК	ЛР 9, 11	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка»
<b>ИЮЛЬ</b>						
1-31	Производственная практика	1-3 курс	Базы практики	Заведующий филиалом	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор» «Конкуренция и партнерство»
<b>АВГУСТ</b>						
1-31	Производственная практика	1-3 курс	Базы практики	Заведующий филиалом	ЛР 4, 7	«Ключевые дела ПОО» «Профессиональный выбор»

Индекс дисциплины	Наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Ф.И.О., должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж работы		Повышение квалификации	Основное место работы, должность
					всего	в том числе педагогический		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>ОД. Общеобразовательный цикл</b>								
<b>ОДБ. Базовые учебные дисциплины</b>								
ОУД.01 ОУД.02 ОУД.03	Русский язык Литература Родная литература	<b>Криворучко Е.Н.</b>	Таврический национальный университет им. В.И. Вернадского, преподаватель русского языка и литературы	высшая	18	21	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
ОУД.04	Иностранный язык	<b>Товбейн И.Р.</b>	«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского» г.Симферополь 2020 г.	б/к	0,2		2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
ОУД.05	История	<b>Ткаченко В.В.</b>	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе (1988)	б/к	4	34	2022	Алуштинский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

ОУД.06 ОУД.07	Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности	<b>Петухов В.Л.</b>	Луцкий государственный педагогический институт им. Л. Украинки, преподаватель физической культуры	б/к	14	29	2020	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<b>Горчакова Л.И.</b>	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, преподаватель биологии, химии	высшая	26	26	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОУД.08	Астрономия	<b>Сенюшина М.Н.</b>	Поволжская академия государственной службы (1999) Дополнительное образование АНО«Центр дополнительного профессионального образования и повышения квалификации «Профессиональная подготовка», филиал г. Симферополь (2018)	первая	4	2	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
<b>ОДП. Профильные дисциплины</b>								
ОУД.09	Математика	<b>Сенюшина М.Н.</b>	Поволжская академия государственной службы (1999) Дополнительное образование АНО«Центр дополнительного профессионального образования и повышения квалификации «Профессиональная подготовка», филиал г. Симферополь (2018)	первая	4	2	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОУД.10	Химия	<b>Горчакова Л.И.</b>	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, преподаватель биологии, химии	высшая	26	26	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

									гостеприимства"
ОУД.11	Информатика	<b>Новиков Р.С.</b>	ЧОУ ДПО «Академия бизнеса и управление системами»	первая	2	6	2020	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"	
<b>ПОО. Предлагаемые ОО</b>									
ОУД.12	Основы проектной деятельности	<b>Морозова И.Г.</b>	Профессионально-техническое училище № 32 г. Алушта (1993) Частное высшее учебное заведение «Европейский университет» (2006) Дополнительное образование АНО ДПО «Волгоградская Гуманитарная академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы (2017)	высшая	27	27	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"	
<b>ПП. Профессиональная подготовка</b>									
<b>ОП. Общепрофессиональный цикл</b>									
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	<b>Горчакова Л.И.</b>	Симферопольский государственный университет им. М.В. Фрунзе, преподаватель биологии, химии	высшая	26	26	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"	
ОП.02 ОП.06 ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров Охрана труда Основы рисования и лепка	<b>Крамар С.И.</b>	ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» (2017) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КРИППО» (2017)	высшая	21	21	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<b>Дубова Т.Ю.</b>	Донецкий государственный университет экономики и торговли	высшая	9	9	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК	

			им. М. Туган-Барановского (2005)					"Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОП.04 ОП.05 ОП.12 ОП.14	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы калькуляции и учёта Основы предпринимательской деятельности Техника поиска работы	<b>Морозова И.Г.</b>	Профессионально-техническое училище № 32 г. Алушта (1993) Частное высшее учебное заведение «Европейский университет» (2006) Дополнительное образование АНО ДПО «Волгоградская Гуманитарная академия профессиональной подготовки специалистов социальной сферы (2017)	высшая	27	27	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОП.07	Иностранный язык по профессиональной деятельности	<b>Товбейн И.Р.</b>	«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского» г.Симферополь 2020 г.	б/к	0,2		2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»
ОП.08 ОП.09	Безопасность жизнедеятельности Физическая культура	<b>Петухов В.Л.</b>	Луцкий государственный педагогический институт им. Л. Украинки, преподаватель физической культуры	б/к	14	29	2020	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Новикова А.А.</b>	Донецкий национальный университет	высшая	0,2	19	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
ОП.13	Экологические основы природопользования	<b>Балабанова А.Р.</b>	Частное высшее учебное заведение "Европейский университет", менеджмент	б/к	5	2	2022	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"

									гостеприимства"
<b>ПУЦ. Профессиональный учебный цикл</b>									
<b>ПМ. Профессиональные модули</b>									
<b>ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>Дубова Т.Ю.</b>	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2005)	высшая	9	9	2021		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
УП.01.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика	<b>Капанская О.Е.</b>	Донецкий институт советской торговли, Организация общественного питания	первая	5	5	2022		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.01.01 ПП.01.	Учебная практика Производственная практика	<b>Лебедева Н.А.</b>	Краматорский техникум Донецкого национального университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2008) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КЦРПО» (2017)	первая	14	14	2021		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
<b>ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>									
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>Дубова Т.Ю.</b>	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2005)	высшая	9	9	2021		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации								

	кулинарных полуфабрикатов							
УП.02.01 ПП.02	Учебная практика Производственная практика	<b>Капанская О.Е.</b>	Донецкий институт советской торговли, Организация общественного питания	первая	5	5	2022	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.02.01 ПП.02	Учебная практика Производственная практика	<b>Лебедева Н.А.</b>	Краматорский техникум Донецкого национального университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2008) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КЦРПО» (2017)	первая	14	14	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>								
МДК 03.01  МДК.03.02	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Дубова Т.Ю.</b>	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2005)	высшая	9	9	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.03.01 ПП.03	Учебная практика Производственная практика	<b>Капанская О.Е.</b>	Донецкий институт советской торговли, Организация общественного питания	первая	5	5	2022	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.03.01 ПП.03	Учебная практика Производственная практика	<b>Лебедева Н.А.</b>	Краматорский техникум Донецкого	первая	14	14	2021	Алуштинский

			национального университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2008) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КЦРПО» (2017)					филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>								
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<b>Крамар С.И.</b>	ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» (2017) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КРИППО» (2017)	высшая	21	21	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков							
УП.04.01 ПП.04	Учебная практика Производственная практика	<b>Капанская О.Е.</b>	Донецкий институт советской торговли, Организация общественного питания	первая	5	5	2022	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.04.01 ПП.04	Учебная практика Производственная практика							
УП.04.01 ПП.04	Учебная практика Производственная практика	<b>Лебедева Н.А.</b>	Краматорский техникум Донецкого национального университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2008) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КЦРПО» (2017)	первая	14	14	2021	Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>								
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и	<b>Крамар С.И.</b>	ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»	высшая	21	21	2021	Алуштинский

МДК.05.02	презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		(2017) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КРИПО» (2017)						филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.05.01 ПП.05	Учебная практика Производственная практика	<b>Капанская О.Е.</b>	Донецкий институт советской торговли, Организация общественного питания	первая	5	5	2022		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"
УП.05.01 ПП.05	Учебная практика Производственная практика	<b>Лебедева Н.А.</b>	Краматорский техникум Донецкого национального университета экономики и торговли им. М. Туган-Барановского (2008) Дополнительное образование ГБОУ ДПО РК «КЦРПО» (2017)	первая	14	14	2021		Алуштинский филиал ГБПОУ РК "Романовский колледж индустрии гостеприимства"