

Принято:
Педагогическим советом
Протокол от 01.09.2021 г. № 2



Утверждаю
Директор ГПОУ «СТТ»
И.В.Ушакова И.В.Ушакова
Приказ № 768 от 01.09.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено методической комиссией
профессионального цикла
Протокол № от 01.09.2021 г.
Председатель МК *А.С.Терёшина* А.С.Терёшина

Рассмотрено методической комиссией
общеобразовательного цикла
Протокол № от 01.09.2021 г.
Председатель МК *А.Е.Вокуева* А.Е.Вокуева

Согласовано Советом родителей ГПОУ «СТТ»
Протокол № 1 от 01.09.2021 г.
Председатель Совета родителей *Ж.В.Елфимова* Елфимова Ж.В.

Согласовано Советом обучающихся ГПОУ «СТТ»
Протокол № 1 от 01.09.2021 г.
Председатель Совета обучающихся *М.А.Попова* Попова М.А.

2021 г.

Рабочая программа воспитания является частью основной профессиональной образовательной программы и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация – разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сосногорский технологический техникум»

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

| Название | Содержание |
|---|---|
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» |
| Основания для разработки программы | <p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками); – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); – Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по Федеральным государственным образовательным стандартам среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства просвещения и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в ред. от 11.12.2020 г. № 747); – Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»; – Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»; – Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»; – 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;

- распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;
- распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 г. № 996 – р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;
- приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;
- Закон Республики Коми от 06.10.2006 г. № 92 – РЗ (в ред. 01.07.2021) «Об образовании»;
- Закон Республики Коми от 23.12.2008 г. № 148 – РЗ (в ред. 01.07.2021) «О некоторых мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних в Республике Коми»;
- Закон Республики Коми от 29.09.2008 г. № 82 – РЗ (в ред. 30.04.2021) «О противодействии коррупции в Республике Коми»;
- Распоряжение Правительства РК от 28.08.2019 г. № 323 – р (в ред.от 30.04.2020 г.) « Об утверждении Региональной программы «Развитие добровольчества (волонтерства) в Республике Коми на 2019 – 2024 годы»;
- Постановление Правительства РК от 02.07.2020 г. № 327 (в ред. от 02.04.2021 г.) «Об утверждении региональной программы Республики Коми «Реализация государственной национальной политики в Республике Коми (2021 – 2025 годы)»;
- Постановление Правительства РК от 31.10.2019 г. № 522 (в ред.19.05.2021 г.) «О Государственной программе РК «Развитие образования»;
- Комплексный план мероприятий противодействия

| | |
|--|---|
| | <p>идеологии терроризма в РК на 2019 – 2023 годы, утверждённый распоряжением Главы РК от 24.05.2019 г. № 110 –р;</p> <p>– Приказ Министерства образования, науки и молодёжной политики РК от 18.08.2021 г № 544 «Об утверждении плана мероприятий образовательных организаций, приуроченных к государственным и национальным праздникам РФ. Памятным датам и событиям российской истории и культуры, запланированных на 2021 – 2022 учебный год в Республике Коми»;</p> <p>- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);</p> <p>– Локальные акты ГПОУ «СТТ».</p> |
| <p>Цель Программы воспитания</p> <p>Задачи</p> | <p><u>Целью разработки и реализации рабочей программы воспитания является создание организационно-педагогических условий в части воспитания, личностного развития и социализации обучающихся, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения с учетом получаемой квалификации и сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена.</u></p> <p><u>Задачи программы:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) реализовывать воспитательные возможности общетехникумовских ключевых дел; 2) реализовывать воспитательные возможности по важнейшим направлениям в воспитательной работы профессионального образования («Гражданско-патриотическое воспитание»; «Профилактика негативных проявлений»; «ЗОЖ и физическое воспитание»; «Экологическое воспитание»; «Духовно-нравственное и культурно-творческое воспитание» «Профессионально-трудовое воспитание»; «Развитие студенческого самоуправления»; «Правовое воспитание»; 3) реализовывать потенциал кураторства и наставничества в воспитании обучающихся; 4) вовлекать обучающихся в кружки, секции, клубы, студии, волонтерские отряды и иные объединения, формы внеурочной деятельности; 5) использовать в воспитании обучающихся возможности |

| | |
|--|--|
| | <p>учебных дисциплин и профессиональных модулей, поддерживать использование на уроках интерактивных форм занятий с обучающимися;</p> <p>6) инициировать и поддерживать студенческое самоуправление;</p> <p>7) поддерживать деятельность функционирующих на базе техникума студенческих общественных объединений и организаций, волонтерских отрядов;</p> <p>8) создать необходимые условия для профессионального саморазвития и самореализации личности обучающегося, обеспечение их соответствия требованиям формирования конкурентоспособных специалистов на рынке труда;</p> <p>9) развивать предметно-эстетическую среду техникума и реализовывать ее воспитательные возможности;</p> <p>10) организовать работу с семьями обучающихся, их родителями или законными представителями, направленную на совместное решение проблем личностного развития обучающихся;</p> <p>11) Планомерная реализация поставленных задач позволит организовать в техникуме интересную и событийно насыщенную жизнь обучающихся и педагогов, что станет эффективным способом профилактики антисоциального поведения обучающихся.</p> <p>Внедрение программы будет содействовать обновлению воспитательной работы в техникуме, созданию воспитывающей среды в техникуме, улучшению его имиджа на муниципальном и региональном уровне, расширению партнёрских отношений с предприятиями, социокультурными и спортивными учреждениями.</p> |
| Сроки реализации Программы воспитания | На базе основного общего образования – 3 г. 10 мес. |
| Ссылка на размещение Программы воспитания на сайте ПОО | stt – tehnolog.ru |
| Исполнители программы | Общее руководство и координацию деятельности по реализации рабочей программы воспитания осуществляет директор техникума, непосредственное руководство - заместитель директора по воспитательной работе, в функции которого входит организация деятельности по проектированию, реализации, мониторингу и совершенствованию качества рабочей программы |

| | |
|--|--|
| | <p>воспитания, обновление, формирование и хранение комплекта документов, входящих в состав рабочей программы воспитания.</p> <p>Практическую работу осуществляют заместитель директора по УВР, заместитель директора по ТО, заведующий отделением, мастера производственного обучения, руководитель физического воспитания, преподаватель – организатор ОБЖ, преподаватели, социальный педагог, классные руководители/кураторы учебных групп, библиотекарь, воспитатели, руководители кружков, секций, объединений, члены Совета обучающихся, Совета родителей, представители организаций – социальные партнёры.</p> |
|--|--|

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

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».

2.1. Общие требования к личностным результатам выпускников профессиональной образовательной организации

2.1.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

| <i>Код</i> | <i>Наименование общих компетенций</i> |
|--------------|--|
| 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 Российской Федерации 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 языках. |
| ОК 11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями, соответствующими видам деятельности:

| Виды профессиональной деятельности | Код компетенции | Наименование профессиональной компетенции | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
|---|------------------------|---|---|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и | знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; |

| | | | |
|--|---------|--|--|
| | | регламентами | |
| | ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика | <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| | 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 | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. |

| | | | |
|--|---------|---|--|
| | | | <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | ПК 2.1. | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |
| | ПК 2.2. | <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> | |
| | ПК 2.3. | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку</p> | |

| | | | |
|--|---------|--|--|
| | | реализации супов разнообразного ассортимента | срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; |
| | ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента | – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; |
| | ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | – правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |
| | ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента | уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; |
| | ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных | – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

| | | | |
|---|----------------|---|--|
| | | <p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,</p> | <p>ПК 3.1.</p> | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, |

| | | | |
|---|---------|--|--|
| кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами | <p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к |
| | 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 | <p>работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности |
|--|--|--------------|---|

| | | | |
|--|---------|---|--|
| | | | <p>продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями. |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> | ПК 4.1. | <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 |
| | ПК 4.2. | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | |
| | ПК 4.3. | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p> | |

| | | | |
|--|---------|---|--|
| | | реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; |
| | ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| | ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, |

| | | | |
|----------------|---------|----------------|--|
| | | | <p>десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| Приготовление, | ПК 5.1. | Подготавливать | знать: |

| | | | |
|---|---------|--|---|
| оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | <ul style="list-style-type: none"> – 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; |
| | 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 | |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none">– 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. |
|--|--|--|--|

| Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы) | Портрет выпускника СПО | Код |
|--|---|-------------|
| | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | ЛР 1 |
| | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | ЛР 2 |
| | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3 |
| | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». | ЛР 4 |
| | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, | ЛР 5 |
| | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | ЛР 6 |
| | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | ЛР 7 |
| | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, | ЛР 8 |

| | |
|---|--------------|
| социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | ЛР 9 |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | ЛР 10 |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | ЛР 11 |
| Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания. | ЛР 12 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности | |
| Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. | ЛР 13 |
| Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности. | ЛР 14 |
| Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся | ЛР 15 |
| Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. | ЛР 16 |
| Готовый к профессиональной конкуренции и | ЛР 17 |

| | |
|---|--------------|
| конструктивной реакции на критику. | |
| Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством. | ЛР 18 |
| Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся. | ЛР 19 |
| Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. | ЛР 20 |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 21 |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | ЛР 22 |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости. | ЛР 23 |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | ЛР 24 |
| Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые ключевыми работодателями | |
| Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии. | ЛР 25 |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, | ЛР 26 |

| | | |
|--|--|--------------|
| | трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | |
| | Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению. | ЛР 27 |
| | Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые ГПОУ «Сосногорский технологический техникум» | |
| | Демонстрирует осознанную гражданскую позицию. | ЛР 28 |
| | Имеющий потребность в создании положительного имиджа техникума. | ЛР 29 |
| | Готовый принимать участие в соуправлении техникумом | ЛР 30 |
| | Проявляющий правовую активность и навыки правомерного поведения | ЛР 31 |

2.2. 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 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;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;

- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся:

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы.

Примерная рабочая 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 ресурсами техникума.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом: администрация техникума, социальный педагог; руководитель физического воспитания; классные руководители; преподаватели; воспитатели; мастера производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой. Имеются специальные помещения: кабинеты и лаборатории, мастерские, спортивные залы, тир, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал, Музей Боевой Славы

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: направлено на:

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

Информационное обеспечение воспитательной работы включает:

- библиотеку и читальный зал;
- электронные системы: Biblio-Online.ru, Znanium.com;

- официальный сайт ГПОУ «СТТ»;
- социальную сеть ГПОУ «СТТ» ВКонтакте;
- социальную сеть «Библиотека СТТ» ВКонтакте;
- информационные стенды.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ