

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Шахтинский региональный колледж топлива
и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО
«ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»
Е.В.Кочетов
«30» 08 2019г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Исп. директор ООО «Геолшахтсервис»



А.И. Савенко

«30» 08 2019 г.

Зам. директора ООО «НСМ - ЮГ»



В.В. Тлустый

«30» 08 2019 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

Разработчик: Слепченко Л.В. - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

Рассмотрена на заседании ЦМК общественного питания и сервиса
Протокол № _____1_____ от 30.08.2019 г.

Рекомендована Педагогическим советом НТПТ - ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ»
Протокол № _____1_____ от 30.08.2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п		стр.
1	Общие положения	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника профессии	8
3	Требования к результатам освоения ППКРС	9
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса	14
5	Контроль и оценка результатов освоения ППКРС	17
6	Ресурсное обеспечение ППКРС	20
7	Характеристика среды Колледжа, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	23
8	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	25
9	Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций выпускников	27

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- 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 Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Устав государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.».

- Положение о курсовом проектировании от 17.12.2015г.

Положение о проведении государственного экзамена по отдельным дисциплинам от 17.12.2015г.

- Положение о заполнении и ведении журнала учебных занятий и учете обучения по профессиональным дисциплинам от 17.12.2015г

- Критерии оценки знаний к выпускной квалификационной работе при проведении государственной итоговой аттестации от 17.12.2015г.

- Положение о пользовании библиотечным фондом от 11.09.2015

- Положение об электронном колледже ГБПОУ «ШРКТЭ» от 27.06.2016

1.3. Общая характеристика программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

1.3.1 Цель ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

ППКРС имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной профессии.

1.3.2. Срок освоения ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ППКРС на базе основного общего образования по очной

форме обучения

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	116 нед.
Учебная практика	16 нед
Производственная практика	23 нед
Промежуточная аттестация	7 нед
Государственная (итоговая аттестация)	2 нед
Каникулярное время	35 нед
Итого	199 нед

1.3.4 Особенности ППКРС

Основные дисциплины для подготовки профессионала: «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Микробиология», «Калькуляция и учет» «Безопасность жизнедеятельности», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в виде дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с мест прохождения практики. В образовательном процессе для формирования и развития общих и профессиональных компетенций реализуется практико-ориентированный подход с использованием интерактивных и деятельностных форм обучения и тестовых методик. Большое внимание уделяется самостоятельной работе студентов и ее контролю. Обеспечен доступ к Интернет-ресурсам.

Выпускникам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом установленного образца о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.

1.3.5 Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца: аттестат об основном общем образовании.

Правила приема в ГБПОУ РО «ШРКТЭ» разрабатываются ежегодно в соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.03.2016) «Об образовании в Российской Федерации».

1.3.6 Востребованность выпускников

Выпускники профессии востребованы на предприятиях общественного питания, в сфере оказания услуг.

1.3.7 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер подготовлен к освоению ООП ВПО по укрупненной группе специальностей 43.00.00

1.3.8 Основные пользователи ППКРС

Основными пользователями ППКРС являются:

- преподаватели, сотрудники, имеющие отношение к образовательному процессу по данной профессии;
- обучающиеся профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- администрация и коллективные органы управления Колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПРОФЕССИИ

2.1 Область профессиональной деятельности

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2 Объекты профессиональной деятельности

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания

2.3 Виды профессиональной деятельности

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

3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППКРС

3.1 Общие компетенции

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Обучающийся овладевает следующими видами профессиональной деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

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

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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.

3.4.2. 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.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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.

3.3 Результаты освоения ППКРС

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

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

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

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

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

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

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

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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

3.4.2. 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.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

4.1 График учебного процесса и учебный план

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Учебный план 43.01.09 Повар, кондитер определяет такие качественные и количественные характеристики ППКРС как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППКРС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общепрофессионального;

- профессионального;

- и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика;

- производственная практика;

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППКРС составляет около 80 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть составляет 612 часов.

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП.02.Основы товароведения

продовольственных товаров, ОП.03.Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05.Основы калькуляции и учета , а также на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности – профессиональным модулям.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

4.2. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.01, УП.02, УП.03, УП.04, УП.05	Учебная практика
ПП.01, ПП.02, ПП.03, ПП.04, ПП.05	Производственная практика
ФК.00	Физическая культура
Предлагаемые ОО	

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППКРС

5.1 Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих среднего звена должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются Колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускника ГБПОУ РО «ШРКТЭ» является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации (ГИА)

Государственная итоговая аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС 43.01.09 в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (или индивидуальный учебный план) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Условием допуска выпускника к ГИА является предоставление:

- дневника производственной практики;
- производственной характеристики;
- сводной ведомости итоговых оценок;
- ведомости сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям;
- аттестационного листа.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер в форме Демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен работа как форма государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО предусматривает:

- моделирование реальных производственных условий для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков;
- независимую экспертную оценку выполнения задания, в том числе экспертами из числа представителей предприятий.

5.4 Критерии оценки

- Оценка «5» ставится, если выпускник по результатам демонстрационного экзамена набрал от 27 и более баллов (77% от общего количества баллов) и продемонстрировал высокий уровень владения

профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности;

- Оценка «4» ставится, если выпускник набрал от 18 до 26 баллов и показал достаточный уровень освоения общих и профессиональных компетенций, способность в целом применять теоретические знания при выполнении конкретного практического задания сферы профессиональной деятельности с допущением незначительных неточностей, не влияющих на результат выполнения задания;

- Оценка «3» ставится, если выпускник по результатам экзамена набрал от 9 до 17 баллов и продемонстрировал необходимый уровень освоения теоретических знаний и владения профессиональными компетенциями;

- Оценка «2» ставится, если выпускник набрал менее 9 баллов и не продемонстрировал необходимый уровень освоения общих и профессиональных компетенций, допустил принципиальные ошибки, влияющие на результат выполнения задания.

76-100%	оценка «5»
51-75%	оценка «4»
26-50%	оценка «3»
25% и менее	оценка «2»

6.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППКРС

6.1Кадровое обеспечение

Реализация программы ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами НФ ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.», имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), педагогическое образование и систематически занимающиеся научно- методической работой.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет примерно 60% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «ШРКТЭ» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд ГБПОУ РО «ШРКТЭ» укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной 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 каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд ГБПОУ РО «ШРКТЭ» содержит также 3 наименования отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.», СПО и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

ГБПОУ РО «ШРКТЭ», реализует ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППКРС обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении и в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

ГБПОУ РО «ШРКТЭ» обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

ГБПОУ РО «ШРКТЭ» обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Кабинеты:

социально-экономических
дисциплин; микробиологии, санитарии и
гигиены; товароведения
продовольственных товаров;
технологии кулинарного и кондитерского
производства;
иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны
труда.

Лаборатории:

технического оснащения и организации рабочего места.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

учебный кондитерский цех.

Спортивный зал.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

6.4 Базы практики

Производственные практики проводятся на следующих предприятиях:
ИП Казанжи В.Ф.;
ИП Приходченко Л.Н.;
ООО «Лента»
ООО «Школьное питание»

7.ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В филиале сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГБПОУ РО «ШРКТЭ», являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий, стипендий академика Степанова П.И. Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные календарным учебным графиком сроки. Обучающимся только на «отлично» назначается повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка студентов из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся на полном государственном обеспечении, осуществляется в виде предоставления им за время пребывания в колледже денежных компенсаций, исходя из денежных нормативов, учтенных в расходах областного бюджета.

Для обеспечения сохранения здоровья учащихся в ГБПОУ РО «ШРКТЭ» создан кабинет здоровья.

Цель воспитательной работы ГБПОУ РО «ШРКТЭ» - внедрение и совершенствование на основе социального партнерства сквозных программ развития и воспитания по следующим направлениям: нравственное; художественно-эстетическое; правовое; экологическое; спортивно-оздоровительное.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Устав ГБПОУ РО «ШРКТЭ»;
- Правила внутреннего распорядка в ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»;
- Положение о кружках ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о спортивных секциях ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о физическом воспитании ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о проведении практической студенческой конференции ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о волонтерском отряде ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;

- Положение о стипендии имени академика Степановца П.И. ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о старосте учебной группы ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о конкурсе на лучшую группу ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение об уполномоченном по правам ребенка ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.».
- Положение о портфолио обучающихся в ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.».

Учебное заведение взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе городских долгосрочных целевых программ, планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях ГБПОУ РО «ШРКТЭ» принимают участие родители студентов, представители местных органов управления, работодатели и известные люди города.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

Большинство студентов и членов студсовета являются активистами городской молодежной организации «Новошахтинск молодой», членами Молодой Гвардии, Молодежном Парламенте при Новошахтинской городской Думе, Молодежном правительстве при Администрации г. Новошахтинска, которые организованы Отделом образования и Отделом по работе с общественными организациями и молодой политике при Администрации г. Новошахтинска.

Органами студенческого самоуправления также являются старостат и актив студентов.

Систематически ведется работа секций: волейбол, баскетбол, фитнес.

8. НОРМАТИВНО - МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер и Типовым положением об ОУ СПО оценка качества освоения обучающимися ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании (п. 28 Типового положения об ОУ СПО).

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС профессии (текущая и промежуточная аттестация) ГБПОУ РО «ШРКТЭ» создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90-100	5	Отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительн о

ГБПОУ РО «ШРКТЭ» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются сотрудники правоохранительных органов, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

9 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В филиале сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления.

Создана система воспитательной деятельности, в основе которой лежит Концепция – «Обучая - воспитываем». Идея Концепции предполагает единство в трех сферах: в процессе обучения, во внеучебной работе, в социуме.

Для реализации Концепции разработана Программа воспитательной деятельности до 2020 года по циклам обучения. В соответствии со стратегической целью воспитания разносторонне развитого конкурентоспособного специалиста, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота, программа определяет содержание воспитательной работы со студентами по курсам обучения. В филиале колледжа созданы педагогические условия для формирования коммуникативных умений и навыков у студентов через усиление мотивации по подготовке к профессиональной деятельности.

Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

- Философско-мировоззренческая подготовка молодежи, помощь в определении смысла жизни в условиях радикальных социально-экономических изменений, новых форм хозяйствования, формирования самосознания, ценностного отношения к собственной жизни, потребности в ее проектировании и реализации;

- Приобщение к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, формирование потребности в высоких культурных и духовных ценностях;

- Формирование общечеловеческих качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;

- Формирование общечеловеческих норм гуманистической морали, культуры общения, интеллигентности как высшей меры воспитанности;

- Воспитание уважения к закону, нормам коллективной жизни, развитие гражданской и социальной ответственности;

- Воспитание положительного отношения к труду как высшей ценности жизни, развитие потребности к творческому труду, воспитание социально значимой целеустремленности, честности и ответственности в деловых отношениях;

- Привитие умений и навыков управления коллективом с использованием различных форм студенческого самоуправления;

- Сохранение и приумножение историко-культурных традиций колледжа;

- Воспитание и развитие потребности в здоровом образе жизни, нетерпимого отношения к наркотикам, антиобщественному поведению, способности быть хорошим семьянином.

В рамках концепции системы воспитательной работы разработаны и внедрены в практику локальные нормативные акты, определяющие принципы и регламентирующие сферу воспитательной деятельности филиала колледжа:

- Устав ГБПОУ РО «ШРКТЭ»;
- Правила внутреннего распорядка в ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И.»;
- Положение о кружках ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о спортивных секциях ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о физическом воспитании ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о проведении практической студенческой конференции ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о волонтерском отряде ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о стипендии имени академика Степанова П.И. ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о старосте учебной группы ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о порядке посещения обучающимися мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение о конкурсе на лучшую группу ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.»;
- Положение об уполномоченном по правам ребенка ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.».
- Положение о портфолио обучающихся в ГБПОУ РО «ШРКТЭ им.ак. Степанова П.И.».

Воспитательная работа по перечисленным направлениям ведётся в процессе аудиторных занятий, общих собраний студентов групп, личного общения во внеурочное время. Она включает: тематические беседы во время общих собраний студентов в колледже.

В учебно-воспитательном процессе наряду с традиционными формами обучения широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов: электронные учебные пособия, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, групповые дискуссии, работа в сети Интернет; инновационные технологии, построенные на интеграции и коммуникативно-познавательной основе через общение и культуру и другие.

Преподавателями активно используется групповая и индивидуальная форма работы, предусматривающая взаимодействие обучающихся и педагога, а также взаимодействие самих обучающихся, что способствует формированию общих и профессиональных компетенций: поиск дополнительного материала на заданную тему, обмен мнениями, выявление спорных вопросов, построение системы доказательств, выступление перед аудиторией, обсуждение в группах.

Индивидуальные беседы с обучающимися, консультации и собрания способствуют повышению уровня посещаемости и успеваемости студентов.

Эффективной формой организации жизнедеятельности коллектива является студенческое самоуправление. Органами студенческого самоуправления являются старостат и актив студентов.

Студенческое самоуправление при заочной форме обучения осуществляется посредством активного взаимодействия администрации со студентами через старост учебных групп.

Филиал взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе городских долгосрочных целевых программ, планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях НТПТ - ф ГБПОУ РО «ШРКТЭ» принимают участие родители студентов, представители местных органов управления, работодатели и известные люди города.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

Большинство студентов и членов студсовета являются активистами городской молодежной организации «Новошахтинск молодой», членами Молодой Гвардии, Молодежном Парламенте при Новошахтинской городской Думе, Молодежном правительстве при Администрации г. Новошахтинска, которые организованы Управлением образования и Отделом по работе с общественными организациями и молодежной политике при Администрации г. Новошахтинска.

Целью воспитательной работы НФ ГБПОУ РО «ШРКТЭ» является внедрение и совершенствование на основе социального партнерства сквозных программ развития и воспитания по следующим направлениям: профессионально-трудовое, духовно-нравственное и культурно-эстетическое, гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, правовое; экологическое, социально-психологическая поддержка.

Воспитательная работа в филиале колледжа реализуется различными методами и в различных формах.

Виды и формы воспитательной деятельности в филиале колледжа

	Вид деятельности	Целевые назначения	Активная форма организации деятельности
	Познавательная	Представление об окружающей деятельности, формирует потребность в образовании, способствует интеллектуальному	Урочная: урок, семинар, лекция, беседа, проект и его защита, ролевая игра, творческий отчет, доклад. Внеурочная: конференция, «круглый стол» интеллектуальный марафон, тестирование, предметные

		развитию	недели, посещение музеев, экскурсий (дополняющих урочную деятельность)
	Общественная	Содействует социализации студентов, включает их в сопереживание проблем общества, приобщает к активному преобразованию действительности	Встречи с представителями местных и областных органов управления, работодателями, известными людьми города, «круглый стол», дискуссия, дебаты
	Ценностно-ориентированная	Рациональное осмысление общечеловеческих и социальных ценностей мира, культура мира.	Диспуты на нравственные темы, уроки культуры поведения, практикум по самоанализу и взаимоанализу «как мы вели себя на мероприятиях?»
	Художественная	Чувственное мироощущение, потребность в прекрасном, реализация индивидуальных задатков и способностей	Музыкальные гостиные, концерты художественной самодеятельности, художественные конкурсы, кружки, посещение городского драматического театра, экскурсии в музеи, фестивали, праздники
	Спортивно-оздоровительная	Здоровый образ жизни формирует силу, выносливость, пластичность и красоту человеческого тела	Кружки, секции, общефизическая подготовка, товарищеские состязания, спартакиады, участие в городских и областных соревнованиях
	Свободное общение	Взаимно обогащающий досуг студентов, общение друг с другом	Праздники, посещение театров, поездки, встречи друзей, викторины, акции, работа в группе
	Трудовая	Создание, сохранение и преумножение социальных ценностей	Встречи с интересными людьми, общественно полезный труд по самообслуживанию, кружки, конкурсы, игровые формы (рейды), трудовые десанты, волонтерская деятельность

Ответственный за ППКРС:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Краткая информация (служебный адрес электронной почты, служебный телефон)	Подпись
Слепченко Лариса Викторовна	Председатель ЦМК	тел. 2-11-35	