

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ  
ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТАЦИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО  
на заседании Педагогического  
совета протокол № 1  
от «31» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»  
\_\_\_\_\_ А.П. Аникин  
«31» августа 2017 г.

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ  
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

2017 г.

Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Программа реализуется по модели «полная инклюзия», то есть студенты инвалиды и лица в ОВЗ посещают техникум наряду со здоровыми сверстниками, а также посещают кружки, клубы, внеурочные мероприятия и др.

**Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».**

**Разработчики:**

Бедрик Ольга Александровна, преподаватель высшей категории, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Гулянская Валентина Александровна, преподаватель высшей категории, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Бабичева Надежда Юрьевна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Комашко Ольга Семеновна, преподаватель высшей категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Ткаченко Карина Олеговна, преподаватель ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Чумаченко Виктор Сергеевич, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Лазарева Галина Викторовна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Прохорова Галина Юрьевна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Пилипенко Владимир Николаевич, преподаватель ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Проскура Ирина Алексеевна, преподаватель первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Мирошникова Лариса Анатольевна, мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ РО «ТККТ»;  
Петрова Лилия Владимировна, мастер производственного обучения первой категории ГБПОУ РО «ТККТ».

**Согласована с работодателем**

Стрельцова А. В. – генеральный директор ООО «Клен»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Заключение о согласовании программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер.
2. Используемые сокращения.
3. Общие положения.
  - 3.1 Цели и задачи программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

4. Паспорт программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
    - 4.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.
    - 4.2. Нормативный срок освоения программы.
    - 4.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии:
      - 4.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника;
      - 4.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
    - 4.4. Специальные требования.
    - 4.5. Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.
    - 4.6. Распределение вариативной части.
    - 4.7. Распределение формирования компетенций в структуре ППКРС.
    - 4.8. Базы практик.
    - 4.9. Требования к условиям реализации ППКРС:
      - 4.9.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений, и территорий для реализации ППКРС;
      - 4.9.2. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.
    - 4.10. Информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии.
    - 4.11. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС.
      - 4.11.1. Контроль и оценка достижений студентов.
      - 4.11.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
      - 4.11.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
      - 4.11.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.
  5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
    - 5.1. Учебный план.
    - 5.2. Календарный учебный график.
    - 5.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла.  
Базовые общие.
      - 5.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык и литература.
      - 5.3.2. Программа ОУД.02 Иностранный язык.
      - 5.3.3. Программа ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.
      - 5.3.4. Программа ОУД.04 История.
      - 5.3.5. Программа ОУД.05 Физическая культура.
      - 5.3.6. Программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности.
- По выбору из обязательных предметных областей.

Базовые.

5.3.7. Программа ОУД.08 Физика.

5.3.8. Программа ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право).

5.3.9. Программа ОУД.12 География.

5.3.10. Программа ОУД.13 Экология.

Профильные.

5.3.11. Программа ОУД.07 Информатика.

5.3.12. Программа ОУД.09 Химия.

5.3.13. Программа ОУД 11 Биология.

Дополнительные.

5.3.14. Программа УД.14 Основы православной культуры.

5.3.15. Программа УД.15 История донского казачества.

5.3.16. Программа УД.16 Астрономия.

5.3.17. Программа УД.17 Экология Донского края.

#### 5.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла.

5.4.1.ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

5.4.2.ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

5.4.3.ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

5.4.4.ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.

5.4.5.ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.

#### 5.5. Программы профессиональных модулей и междисциплинарных курсов профессионального цикла.

5.5.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

5.5.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

5.5.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

5.5.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

5.5.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

5.5.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

5.5.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

5.5.8. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

#### 5.6. Программы практик.

5.6.1. Программа учебной практики.

5.6.2. Программа производственной практики.

#### 5.7. Программа физической культуры ФК.00 Физическая культура.

6. Воспитательная работа.

## **1. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СПО 19.01.17 Повар, кондитер**

Предприятие (организация) работодателя

**ООО «Клён»**

(наименование)

**Профессия:** 19.01.17 Повар, кондитер

**Образовательная база приема:** основное общее образование

**Квалификации:** повар – 3-4 разряд; кондитер – 3-4 разряд  
**Нормативный срок освоения ППКРС:** 2 года 10 месяцев.  
**Автор разработчик ППКРС:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с учетом:

- ✓ требования ФГОС СПО утвержденного Министерства образования и науки РФ № 798 от 02 августа 2013г.;
- ✓ приказ Минтруда России от 07.09.2015г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- ✓ приказ Минтруда России от 8.09.2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- ✓ запросов работодателей;
- ✓ особенностей развития Ростовской области;
- ✓ потребностями экономики Тацинского района Ростовской области;

1. Содержание программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер:

1.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Тацинского района Ростовской области.

1.2. Направлено на:

- Освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС СПО и присваиваемыми квалификациями:
  - повар -3-4 разряд;
  - кондитер – 3-4 разряд.

1.3. Направлено на формирование:

➤ **Общих компетенций:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из целей 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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе и с применением полученных профессиональных знаний (для юношей);

➤ **Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:**

**1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку рациональных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

**3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

**4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

#### **6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

#### **7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

#### **8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

2. Объем времени вариативной части ППКРС оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки рабочего и отражает требования работодателей.

3. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** Данная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер позволяет подготовить квалифицированного рабочего в соответствии с требованиями ФГОС СПО, экономики Тацинского района Ростовской области и запросами работодателей.

## **2. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ПШКРС** – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;

**УД** - учебная дисциплина;

**ПМ** - профессиональный модуль;

**ПК** - профессиональная компетенция;



**ОК** - общая компетенция;  
**МДК** - междисциплинарный курс;  
**УП** - учебная практика;  
**ПП** - производственная практика;  
**ГИА** - государственная итоговая аттестация.

### 3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии (далее - ППКРС) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №798 от 02 августа 2013 года с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Образовательная программа СПО – ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум» (далее ГБПОУ РО «ТККТ») представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РО «ТККТ» с учетом потребностей рынка труда района и на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер в части:

- профиля подготовки;
- компетентностно – квалификационной характеристики выпускников;
- ресурсного обеспечения реализации ППКРС;
- государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии обеспечивает достижение обучающимися результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии состоит из:

- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных дисциплин;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- рабочих программ учебной и производственной практик;
- методические материалы;
- материалы для оценки качества программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии;
- нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию образовательного процесса;

- воспитательная работа.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии ежегодно пересматривается и при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

Основными пользователями программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии являются:

- преподаватели общеобразовательного, общепрофессионального и профессионального циклов, мастера производственного обучения, воспитатели, сотрудники государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум» (ГБПОУ РО «ТККТ»);
- обучающиеся по профессии и их родители;
- администрация и коллективные органы управления;
- работодатели.

### **3.1 Цели и задачи программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.**

Целью разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГБПОУ РО «ТККТ» является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО с учётом подготавливаемого профиля - повар – 3-4 разряд, кондитер -3-4 разряд.

Основными задачами ППКРС СПО являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС СПО. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;
- формирование социокультурной среды, создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов;
- развитие воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участие студентов в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер составляет:

- на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

## **4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

#### **4.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 года;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015г. № 390 «О внесении изменений в ФГОС СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;
- Приказ Минтруда России от 8.09.2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25.10.2013г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах (утв. Минобрнауки № АФ-317\03 от 31 июля 2009 г.);
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО (от ФГАУ ФИРО);
- Программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» и рекомендованные для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №2 от 26.03.2015г.);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
  - Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».
  - Положения и нормативные документы ГБПОУ РО «ТККТ».

#### **4.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на базе основного

общего образования при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура»	75
Учебная практика	41
Производственная практика	
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	2
Каникулярное время	24
<b>Итого:</b>	<b>147</b>

### **4.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

#### **4.3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника.**

**Область профессиональной деятельности** выпускников включает: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются:

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

#### **4.3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.**

**Видами профессиональной деятельности** выпускников являются следующие:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
3. Приготовление супов и соусов.
4. Приготовление блюд из рыбы.
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
6. Приготовление холодных блюд и закусок.
7. Приготовление сладких блюд и напитков.
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

## **Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:**

### **1. Приготовление блюд из овощей и грибов.**

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку рациональных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

### **2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

### **3. Приготовление супов и соусов.**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

### **4. Приготовление блюд из рыбы.**

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

### **5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.**

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

### **6. Приготовление холодных блюд и закусок.**

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

#### **7. Приготовление сладких блюд и напитков.**

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

#### **8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Выпускники, освоившие по направлению подготовки 19.01.17 Повар, кондитер по квалификации – повар – 3-4 разряд, кондитер-3-4 разряд, в соответствии с целями ППКРС и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС СПО, должны обладать следующими общими компетенциями:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых 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 профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **4.4 Специальные требования**

В рамках действующего законодательства педагогическими работниками техникума самостоятельно разработана и утверждена ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на основании ФГОС СПО, с учетом потребностей регионального рынка труда и базисного учебного плана по профессии.

Перед началом разработки ППКРС определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится студент, определили содержание образовательной программы, разработанной ГБПОУ РО «ТККТ» совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППКРС СПО ГБПОУ РО «ТККТ»:

- вариативную часть использует для расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностям продолжения образования. Основанием для распределения вариативной части ППКРС являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения ППКРС и фактический уровень подготовленности студентов.

- обязано ежегодно обновлять профессиональную программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом;

- обязано в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обязано обеспечивать эффективную самостоятельную работу студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обязано обеспечивать студентам возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- должно предусматривать при реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Студенты имеют следующие права и обязанности:



- при формировании своей индивидуальной образовательной траектории студент имеет право на перезачет соответствующих дисциплин и профессиональных модулей, освоенных в процессе предшествующего обучения (в том числе и в других образовательных учреждениях), который освобождает студента от необходимости их повторного освоения;

- в целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ППКРС в части развития общих компетенций студенты могут участвовать в развитии самоуправления, работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- студенты обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ППКРС;

- студентам должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППКРС.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в год, из них 2 недели в зимний период.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются ГБПОУ РО «ТККТ» в объеме 4 часа на одного студента.

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. При реализации ППКРС предусматриваются практики: учебная и производственная.

Учебная и производственная практики проводятся ГБПОУ РО «ТККТ» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Эти занятия могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Выбор методики реализации учебной и производственной практик, его обоснование приводится в рабочих программах профессиональных модулей ППКРС.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются ГБПОУ РО «ТККТ» по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студента.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

ППКРС обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. В процессе

реализации ППКРС методическое обеспечение всех видов учебной деятельности студентов постоянно пополняется, в том числе разработками, выполненными студентами в ходе образовательного процесса.

Преподавательский состав ГБПОУ РО «ТККТ», обеспечивающий реализацию конкретной ППКРС: преподаватели общеобразовательных дисциплин, преподаватели общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, мастера производственного обучения.

ППКРС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентами профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, которые сформированы по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС.

Каждый студент обеспечен учебными печатными и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла, междисциплинарному курсу, изданными за последние 5 лет. Подробный перечень учебной, справочной литературы, электронных изданий и т.д. представлен в программах дисциплин и профессиональных модулей ППКРС.

#### 4.5 Структура программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии имеет следующую структуру:

Учебные дисциплины	Индекс 0.00	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	
		Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД) Базовые	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД) Профильные
Общие	ОУД.01	Русский язык и литература	
	ОУД.02	Иностранный язык	
	ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	
	ОУД.04	История	
	ОУД.05	Физическая культура	

	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	
<b>По выбору из образовательных областей</b>	ОУД.07		Информатика
	ОУД.08	Физика	
	ОУД.09		Химия
	ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	
	ОУД.11		Биология
	ОУД.12	География	
	ОУД.13	Экология	
<b>Дополнительные</b>	УД.14	Основы православной культуры	
	УД.15	История донского казачества	
	УД.16	Астрономия	
	УД.17	Экология Донского края	

<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов
УП.01	Учебная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>
МДК03.01	Технология приготовления супов и соусов
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>
МДК 05. 01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика

<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>
МДК 06. 01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>
МДК 07 01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>
МДК 08. 01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
УП.08	Учебная практика
ПП.08	Производственная практика
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>

#### 4.6. Распределение вариативной части.

Объем часов вариативной части, составляющий 144 часа, отводится на освоение программ профессиональных модулей для расширения и углубления уровня подготовленности определяемого содержанием обязательной части ФГОС СПО по профессии «Повар, кондитер» и направлена на увеличение часов:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов – 4 часа в том числе по МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - 4 часа.

ПП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 21 час, в том числе по МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 21 час.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов – 9 часов, в том числе по МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов – 9 часов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы – 4 часа, в том числе по МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 4 часа.

ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – 58 часов, в том числе по МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 58 часов.

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок – 4 часа, в том числе по МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 4 часа.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков – 4 часа, в том числе по  
МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков - 4 часа.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий  
– 40 часов, в том числе по  
МДК.08.01.Технология приготовления хлебобулочных, мучных и  
кондитерских изделий – 40 часов.

#### 4.7. Распределение формирования компетенций в структуре ППКРС

ТАБЛИЦА

распределения формирования компетенций в структуре ППКРС

Циклы	Индексы дисциплин, ПМ, МДК	Наименование дисциплин, ПМ, МДК	компетенции																											
			общие								профессиональные																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3.1	3.2	3.3	3.4	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	5.3	5.4		
Общепрофессиональный цикл	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+				
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
Профессиональный цикл	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+	+	+																			
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+													

	<b>из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</b>																									
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	+	+	+	+	+	+	+	+						+	+	+	+								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+						
МДК03.01	Технология приготовления супов и соусов	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+						
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+	+			
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	+	+	+	+	+	+	+	+												+	+	+			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	+	+	+	+	+	+	+	+														+	+	+	+
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	+	+	+	+	+	+	+	+																	
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления	+	+	+	+	+	+	+	+																	

	холодных блюд и закусок																										
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	+	+	+	+	+	+	+	+																		
МДК 07 01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+																		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	+	+	+	+	+	+	+	+																		
МДК 08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	+	+	+	+	+	+	+	+																		
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		+	+			+		+																		
УП	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		
ПП	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		



**ТАБЛИЦА**  
**распределения формирования компетенций в структуре ППКРС (продолжение)**

Циклы	Индексы дисциплин, ПМ, МДК	Наименование дисциплин, ПМ, МДК	компетенции																											
			общие								профессиональные																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	6.1	6.2	6.3	6.4	7.1	7.2	7.3	8.1	8.2	8.3	8.4	8.5	8.6							
Общепрофессиональный цикл	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+									
	ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+								
Профессиональный цикл	ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+																					
	МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	+	+	+	+	+	+	+																					
	ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и	+	+	+	+	+	+	+																					



	холодных блюд и закусок																								
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+									
МДК 07 01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	+	+	+	+	+	+	+	+					+	+	+									
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</b>	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+	+	+			
МДК 08. 01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	+	+	+	+	+	+	+	+								+	+	+	+	+	+			
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>			+	+			+		+															
УП	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

#### **4.8. Базы практик.**

ООО «Клён», ООО «ПКФ Казачка», Кафе – пиццерия «Ростов», Кафе «Ретро», Кафе «Дуэт», закусочная «Фортуна», закусочная «Юг», закусочная «Аксинья», ИП Черножуков В.В., ИП Капуза И.Г., ИП Левчук Л.П.

#### **4.9. Требования к условиям реализации ППКРС:**

#### 4.9.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений и территорий для реализации ППКРС

№ п\п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	«Технологии кулинарного и кондитерского производства»
2.	«Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»
3.	«Русского языка и литературы»
4.	«Математики»
5.	«Истории»
6.	«Биологии»
7.	«Физики»
8.	«Информатики»
9.	«Основы православной культуры»
	<b>Лаборатории:</b>
10.	«Товароведение продовольственных товаров»
11	«Микробиологии, санитарии и гигиены»
12	«Технического оснащения и организации рабочего места»
13	<b>Учебный кулинарный цех</b>
14	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
15	Спортивный зал
16	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
17	Спортивная площадка
18	Место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актовый зал

#### 4.9.2. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

## Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Финансирование реализации ППКРС осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного бюджетного образовательного учреждения.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум», реализующий программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума.

### Обеспечение образовательной деятельности оснащенными зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями

N п/п	Фактический адрес зданий, строений, сооружений, помещений, территорий	Вид и назначение зданий, строений, сооружений, помещений, территорий (учебные, учебно-вспомогательные, подсобные, административные и др.) с указанием площади (кв. м)	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.)	Наименование организации-собственника (арендодателя, ссудодателя и др.)	Реквизиты и сроки действия правоустанавливающих документов
1	2	3	4	5	6
1.	Россия, Ростовская обл., Тацинский район, раб. пос. Жирнов, ул. П. Морозова, дом №2	Здание учебного корпуса, литер АаА1А2А3. Назначение: нежилое. Площадь общая 2228,1 кв.м.	Оперативное управление	Государственная собственность Ростовской области	Свидетельство о государственной регистрации права 61-61-44/016/2009-217 от 10.02.2016г., бессрочное.
2.	Россия, Ростовская обл., Тацинский район, раб. пос. Жирнов, ул. П. Морозова, дом №2	Здание учебного корпуса, литер Б. Назначение: нежилое. Площадь общая 314,2 кв.м.	Оперативное управление	Государственная собственность Ростовской области	Свидетельство о государственной регистрации права

					61-61-44/16/2009-233 от 10.02.2016г., бессрочное.
3.	Россия, Ростовская обл., Тацинский район, раб. пос. Жирнов, ул. П. Морозова, дом №2	Погреб, выход погреба, литерЖЖ1. Назначение: нежилое. Площадь общая 33,6 кв.м.	Оперативное управление	Государственная собственность Ростовской области	Свидетельство о государственной регистрации права 61-61-44/016/2009-231 от 10.02.2016г., бессрочное.
	Всего (кв. м):	2575,9 кв.м.	X	X	X
4.	Ростовская обл., Тацинский район, раб. пос. Жирнов, ул. П. Морозова, 2	Земельный участок. Категория земель: земли населенных пунктов - земли учреждений и организаций народного образования. Площадь: 21998 кв.м.	Постоянное (бессрочное) пользование	Государственная собственность Ростовской области	Свидетельство о государственной регистрации права 61-61-44/027/2008-589 от 10.02.2016г., бессрочное
	Всего (кв. м):	21998 кв.м.	X	X	X

#### **4.10. Информационное обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии**

В.С. Антонова, Т.М. Воителева. Русский язык и культура речи, 2012г.

М.Т. Баранов. Школьный орфографический словарь, 2012г.

Г.А. Обернихина. Литература: ч.1,2015г.

Г.А. Обернихина Литература: ч.2,2015г.

Г.Т. Безкоровайная. Учебник английского языка,2011г.

В.В. Артемов. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: ч.1,2, 2015г.

А.Г. Важенин. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей, 2016г.

А.Г. Важенин. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: Практикум, 2011г.

Л.В Мармузова. Основы микробиологии, санитарии и гигиены,2015г.

З.П. Матюхина. Товароведение пищевых продуктов, 2015г.

З.П. Матюхина. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, 2015г.

Г.Г. Лутошкина. Механическое оборудование предприятий общественного питания, 2010г.

А.Н. Стрельцов. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания, 2010г.

В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2011г.

В.Д. Елхина. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник, 2011г.

Л.Н. Череданова. Основы экономики и предпринимательства, 2016г.

Н.А. Анфимова. Кулинария, 2015г.

В.П. Андросов. Производственное обучение профессии «Повар»: ч.1  
Механическая кулинарная обработка продуктов, 2012г.

Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, 2016г.

С.В. Ермилова. Торты. Пирожные и десерты, 2011г.

В.П. Андросова. Производственное обучение профессии «Кондитер» ,2011г.

Н.И. Дубровская. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.  
Рабочая тетрадь, 2010г.

М.И. Башмаков. Математика, 2011г.

М.С. Цветкова. Информатика и ИКТ, 2012г.

А.А. Бишаева. Физическая культура, 2015г.

Н.В. Косолапова. Основы безопасности жизнедеятельности, 2011г.

Л. Шевченко. Основы православной культуры, 2012г.

А.В. Венков. История донского казачества, 2005г.

А.В Фирсов. Физика для профессий и специальностей технического и естественно – научного профилей, 2014г.

О.С. Габриелян. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля, 2016г.

В.М. Константинов. Биология, 2011г.

Н.Э. Харченко. Технология приготовления пищи. Практикум, 2016г.

Е.И. Соколова. Приготовление блюд из овощей и грибов. 2016г.

Н.И. Дубровская. Приготовление супов и соусов. 2016г.

Т.А. Качурина. Приготовление блюд из рыбы. 2016г.

И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. 2015г.

Н.В. Косолапова. Безопасность жизнедеятельности. 2015г.

#### **4.11. Требования к оцениванию качества освоения ППКРС**

Оценка качества подготовки студентов и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

##### **4.11.1. Контроль и оценка достижений студентов.**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений студентов применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

##### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей студентов и их готовности к восприятию и освоению учебного материала.



Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или студентом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль (промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам).

Итоговый контроль проводится в соответствии с планом учебного процесса. Цель итогового контроля – установить степень соответствия достигнутых студентами промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ППКРС результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Итоговый контроль результатов подготовки студентов осуществляется аттестационной комиссией в форме зачетов, дифференцированных зачетов и/или экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущего преподавателя (мастера п/о) в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса.

Результаты итогового контроля отражаются в протоколах зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики; в аттестационных листах на каждого обучающегося по каждому виду практик и в сводных ведомостях успеваемости группы.

### **4.11.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) выполняется в виде выпускной практической квалификационной работы (далее - ВПКР) и письменной экзаменационной работы (далее - ПЭР).

К ВПКР допускаются студенты, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по теоретическому обучению и практикам.

ВКР является самостоятельной работой студента на заключительном этапе обучения, и позволяет судить об уровне теоретических знаний выпускника, о способности самостоятельно применять эти знания для решения профессиональных задач, на основании которой государственная экзаменационная комиссия (далее ГЭК) решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации рабочего.

Порядок выполнения, требования к оформлению и структуре ВКР отражаются в программе государственной итоговой аттестации (далее- ГИА) .

Тема ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по ФГОС СПО и должна иметь актуальность и практическую значимость и выполняться по предложениям (заказам) предприятий и организаций.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями профессионального цикла и мастерами производственного обучения, согласовываются со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, и рассматриваются на заседании методической комиссии профессионального цикла.

Закрепление тем ВКР за студентами (с указанием руководителя и сроков выполнения) производится приказом директора техникума.

ВКР выполняется в форме письменной экзаменационной работы, имеющей теоретический и практический характер, определенную структуру и содержание, которое отражено в рекомендациях по выполнению ВКР и в форме ВПКР по одной теме, которая должна соответствовать наименованию одного или нескольких модулей.

Студенты ВПКР выполняют по профессии общероссийского классификатора «Повар. кондитер», входящей в профессию СПО «Повар, кондитер». Содержание ВПКР соответствует требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда ЕТКС, но не ниже разряда, предусмотренного ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения совместно с соответствующими работниками предприятий своевременно подготавливают оборудование, рабочие места, инструменты, приспособления, материалы, заготовки, документацию, необходимые для выполнения студентами ВПКР.

Студентам сообщаются условия выполнения работы, выдается техническая документация, а также наряд с указанием содержания и разряда работы, нормы времени.

Для проведения ВПКР мастером производственного обучения подготавливаются следующие документы:

- 1.Перечень ВПКР.

2.График проведения ВПКР.

3.Наряд на выполнение ВПКР.

4.Протокол результатов ВПКР, производственные характеристики.

По окончании выполнения ВПКР составляется заключение, в котором дается характеристика работы и указывается, какому разряду она соответствует.

ПЭР является самостоятельной работой студента. Задание для ПЭР выдается на соответствующем бланке.

Пояснительная записка ПЭР содержит:

-описание технологического процесса;

-виды применяемых материалов;

-краткое описание используемого оборудования, инструментов, приспособлений;

-описание параметров режима ведения процесса;

-вопросы организации рабочего места и охраны труда.

В процессе выполнения ПЭР студенты получают помощь от назначенных приказом директора руководителей. К защите ВКР допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план. Процедура защиты ВКР определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

#### **4.11.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в полном объеме.

Цель ГИА выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: проверка соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППКРС.

Защита ВКР проводится на заседании ГЭК, сформированной из преподавателей техникума и лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей по профилю подготовки выпускников. Участников из членов комиссии должно быть не менее двух третей ее состава.

Перед началом защиты членам ГЭК мастером производственного обучения дается краткая информация о студенте.

Защита начинается с доклада (краткого сообщения) студента по теме ВКР. Слово для доклада студенту предоставляет председатель ГЭК.

Для доклада основных положений выпускной квалификационной работы, обоснования сделанных им выводов и предложений студенту

предоставляется 10-15 минут. Студент должен представить свой доклад в свободной форме, не читая письменного текста. После доклада студент должен ответить на вопросы членов ГЭК.

Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

В случаях получения неудовлетворительной оценки при защите ВКР повторная защита проводится не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК и секретарем и хранится в архиве техникума.

Студентам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по профессии среднего профессионального образования, а также в соответствии с Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) обучающийся получает свидетельство по профессиям рабочих повар 3-4 разряда, кондитер 3-4 разряда.

После защиты выпускная квалификационная работа остается в техникуме и хранится в архиве.

#### **4.11.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППКРС техникум создает фонды оценочных средств (далее- ФОС). Эти фонды включают в себя: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику письменных экзаменационных работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценивать уровни образовательных достижений и степень сформированности общих и профессиональных компетенций.

Фонд оценочных средств формируется на основе ключевых принципов оценивания:

- валидность, объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежность, использование единообразных стандартов и критериев для оценивания учебных достижений студентов;
- объективность, разные по успеваемости студенты имеют равные возможности добиться успеха.

Основными свойствами ФОС становятся:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящий в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

Ответственность за разработку фондов оценочных средств по общеобразовательным дисциплинам несёт председатель методической комиссии преподавателей общеобразовательного цикла, по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям – председатель методической комиссии преподавателей профессионального цикла.

## **5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

5.1. Учебный план.

5.2. Календарный учебный график.

5.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла.

Базовые общие.

5.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык и литература.

5.3.2. Программа ОУД.02 Иностранный язык.

5.3.3. Программа ОУД.03 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.

5.3.4. Программа ОУД.04 История.

5.3.5. Программа ОУД.05 Физическая культура.

5.3.6. Программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности.

По выбору из обязательных предметных областей.

Базовые.

5.3.7. Программа ОУД.08 Физика.

5.3.8. Программа ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право).

5.3.9. Программа ОУД.12 География.

5.3.10. Программа ОУД.13 Экология.

Профильные.

- 5.3.11. Программа ОУД.07 Информатика.
- 5.3.12. Программа ОУД.09 Химия.
- 5.3.13. Программа ОУД 11 Биология.
- Дополнительные.
- 5.3.14. Программа УД.14 Основы православной культуры.
- 5.3.15. Программа УД.15 История донского казачества.
- 5.3.16. Программа УД.16 Астрономия.
- 5.3.17. Программа УД.17 Экология Донского края.
- 5.4. Программы дисциплин общепрофессионального цикла.
- 5.4.1.ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.
- 5.4.2.ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.
- 5.4.3.ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.
- 5.4.4.ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности.
- 5.4.5.ОП.05 Безопасность жизнедеятельности.
- 5.5. Программы профессиональных модулей и междисциплинарных курсов профессионального цикла.
- 5.5.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.
- 5.5.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- 5.5.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Приготовление супов и соусов.
- 5.5.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.
- 5.5.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- 5.5.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- 5.5.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.
- 5.5.8. Программа профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- 5.6. Программы практик.
- 5.6.1. Программа учебной практики.
- 5.6.2. Программа производственной практики.
- 5.7. Программа физической культуры ФК.00 Физическая культура.

## **6. Воспитательная работа.**

### **Нормативная база.**

Воспитательная деятельность в техникуме осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального и регионального уровней:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федеральный закон от 24 июня 1999г. № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;
  - Федеральный закон 15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
  - Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2015г. №1493 О государственной программе «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы»;
  - Указ Президента РФ от 1 июня 2012 г. N 761 "О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы";
  - Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015г. № 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в РФ на период до 2025г.»;
  - Постановление Правительства Ростовской области от 15.11.2012 №1018 «Об утверждении Концепции духовно-нравственного и патриотического воспитания обучающихся в образовательных учреждениях Ростовской области с кадетским и казачьим компонентом»;
  - Постановление Правительства Ростовской области от 28.06.2012 №545 Об утверждении Областной долгосрочной целевой программы «Комплексные меры противодействия злоупотреблению наркотиками и их незаконному обороту на 2015-2020гг.»;
  - Постановление Правительства Ростовской области от 06. 10. 2011г. №29 «О реализации мер по социальной адаптации и сопровождению выпускников из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
  - Постановление Администрации Ростовской области от 26. 09. 2005г. №139 «О некоторых дополнительных гарантиях права на образование детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» (с изм.от 05мая,27 июня 2010г.);
  - Постановление Правительства Ростовской области от 03. 08. 2012г. №726 " О предоставлении мер социальной поддержки детям -сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, лицам из числа детей -сирот и детей оставшихся без попечения родителей, а также отдельным категориям обучающихся (воспитанников) государственных учреждений Ростовской области»;
  - Областной закон Ростовской области «Об образовании в Ростовской области» от 22. 10. 2004г. № 184- ЗС;
  - Областной закон от 22.10.2004г. №165-ЗС «О социальной поддержке детства в Ростовской области».
- Воспитательная работа в техникуме регламентируется Уставом техникума и рядом локальных актов.

### **Наличие программы (концепции) воспитательной работы.**

На основе федеральных и региональных законов и постановлений разработана и утверждена Концепция развития воспитательной работы в «ТККТ», Программа духовно-нравственного воспитания студентов, Программа военно-патриотического воспитания студентов, Программа здоровьесберегающего воспитания студентов ГБПОУ РО «ТККТ».

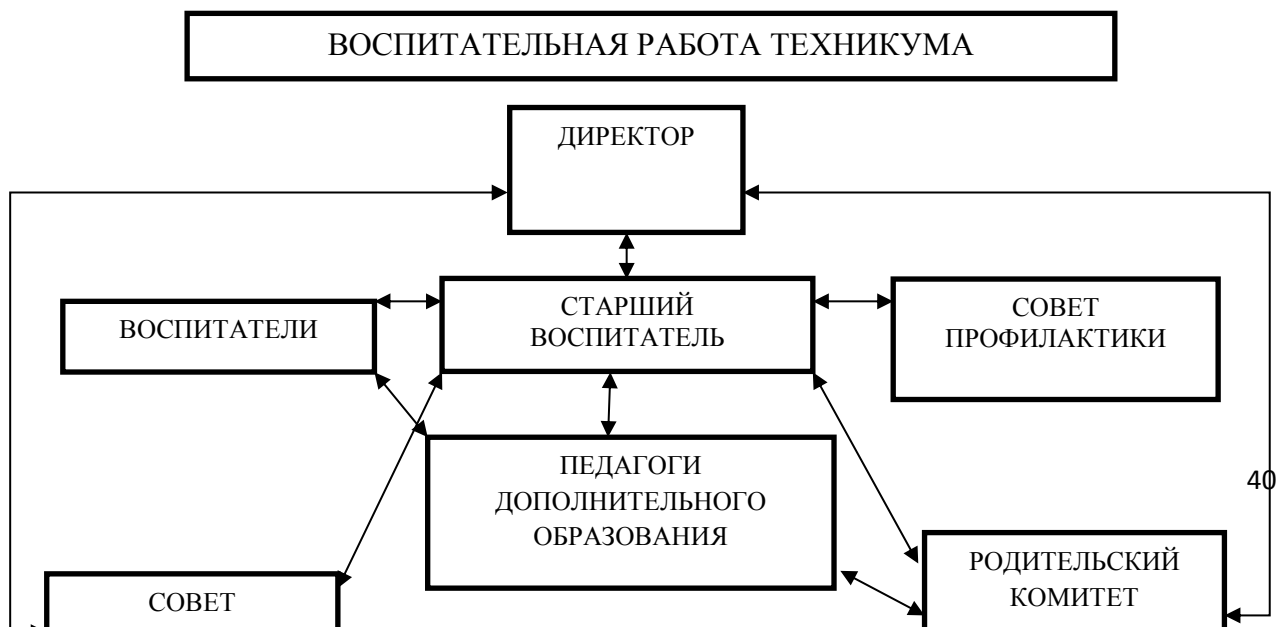
Концепция воспитательной работы Тацинского казачьего кадетского техникума представляет собой современное понимание воспитания как одного из приоритетных направлений деятельности государственных институтов в условиях реформирования общества. Концепция представляет собой систематизированное и последовательное изложение теоретических основ патриотического, нравственного, эстетического воспитания, обоснование его исходных установок, целей, содержания, задач, принципов, направлений, форм, методов, а также условий обеспечения эффективности этой деятельности.

Концепция воспитательной работы ГБПОУ РО «ТККТ» основана на следующих идеях:

1. **Идея развития.** Основной смысл педагогического процесса – развитие студента, его творческой индивидуальности в учебно-воспитательном процессе и в дополнительном образовании. Идея развития подразумевает и развитие личности педагогов, а также развитие педагогической системы техникума в целом.
2. **Идея сотрудничества.** Подразумевает партнерские отношения субъектов воспитательной системы.
3. **Идея творчества.** Творчество рассматривается как универсальный механизм развития личности, обеспечивающий ее вхождение в мир культуры и освоение способа существования в современном мире.
4. **Идея открытости.** Техникум открыто для широких социальных связей: с творческой интеллигенцией, представителями науки, политики, различными творческими объединениями, казачьими обществами.

Главным направлением в развитии техникума в современных условиях является создание целостной воспитательной системы.

### **Структура административного подразделения, ответственного за воспитательную работу ГБПОУ РО «ТККТ»**





Ответственным за организацию воспитательной работы является старший воспитатель.

Старший воспитатель подчиняется непосредственно директору техникума и отвечает за:

- организацию воспитательного процесса;
- соблюдение дисциплины и порядка на территории техникума.

Старший воспитатель курирует работу:

- воспитателей;
- педагогов дополнительного образования.

Воспитатель относится к категории специалистов. На его должность назначается лицо, имеющее высшее или среднее профессиональное образование, без предъявления требований к стажу работы. Назначение на должность воспитателя и освобождение от нее производится приказом директора.

Воспитатель:

- планирует и организует жизнедеятельность студентов и осуществляет их воспитание;
- проводит повседневную работу, обеспечивающую создание условий для их социально-психологической реабилитации, социальной и трудовой адаптации;
- использует разнообразные приемы, методы и средства воспитания;
- на основе изучения индивидуальных особенностей, планирует и проводит со студентами коррекционно-развивающую работу;
- совместно с медицинскими работниками обеспечивает сохранение и укрепление здоровья студентов, проводит мероприятия, способствующие их психофизическому развитию, отвечает за их жизнь и здоровье;
- оказывает студентам помощь в обучении, организации досуга и в получении дополнительного образования, вовлекая их в художественное и научно-техническое творчество, спортивные секции, кружки и другие объединения по интересам;
- проводит работу по профилактике неправильного поведения, вредных привычек;
- оказывает помощь в организации самоуправленческих начал в деятельности коллектива студентов;

- изучает индивидуальные особенности, интересы и склонности студентов, их семейные обстоятельства и жилищно-бытовые условия;
- взаимодействует с родителями студентов или лицами их заменяющими.

Педагог дополнительного образования относится к категории специалистов. Назначение на должность педагога дополнительного образования и освобождение от нее производится приказом директора техникума.

Педагог дополнительного образования:

- осуществляет дополнительное образование студентов, развивает их творческую деятельность;
- обеспечивает педагогически обоснованный выбор форм, средств и методов работы;
- участвует в разработке и реализации образовательных программ, несет ответственность за качество их выполнения;
- организует участие студентов в массовых мероприятиях;
- оказывает консультативную помощь родителям, а также педагогическим работникам в пределах своей компетенции.

### **Формы и методы работы.**

Основные формы воспитательной работы в техникуме делятся на три направления:

- формы управления и самоуправления жизнью техникума (родительские собрания, линейки, классные часы, заседание Совета самоуправления студентов, заседание Совета профилактики);

- познавательные формы (конкурсы профессионального мастерства, экскурсии в музеи, на выставки, поездки по историческим местам Ростовской области, фестивали, тематические вечера, кружки, секции, викторины, поэтические вечера, участие во всероссийских, областных, районных конкурсах и олимпиадах);

- развлекательные формы (смотри художественной самодеятельности, концерты, соревнования, театрализованные представления, конкурсы);

Методы воспитательной работы: коллективный, групповой, самостоятельный и индивидуальный.

В техникуме создан и работает один раз в месяц Совет профилактики с участием представителей казачества. Сложилась определенная система в его работе. Главной задачей Совета является работа по предупреждению правонарушений среди студентов. На заседании Совета профилактики слушаются не только студенты, совершившие правонарушения, но и их воспитатели, родители, а также студенты, склонные к правонарушениям, не посещающие занятия и имеющие задолженности по учебным дисциплинам.

В профилактической деятельности со студентами принимали участие: администрация техникума, воспитатели, родители, педагоги дополнительного образования, сотрудники органов внутренних дел, православное духовенство

Белокалитвинского благочиния. Успех дела во многом зависит от единства всех перечисленных выше участников образовательного процесса.

Проводимые мероприятия осуществляются в соответствии с концепцией модернизации российского образования и способствовали формированию духовно-нравственных качеств личности, воспитанию патриотов Отечества, формированию активной жизненной позиции.

Родительский комитет работает в тесной взаимосвязи с воспитателями. Основными направлениями деятельности родительского комитета техникума являются:

- учебно – воспитательная;
- внеклассная работа;
- бытовая (социальная сфера);
- хозяйственно-финансовая.

Все участники воспитательного процесса работают во взаимодействии для более успешной реализации целей и задач воспитания, формирования духовно-нравственной, развитой личности, готовой служить своему Отечеству.

Уровень методического обеспечения воспитательной работы

Методическая работа в техникуме, связанная с воспитательным процессом, осуществляется через методическую комиссию воспитателей.

Цель работы методической комиссии воспитателей: повышение качества воспитания студентов путем совершенствования форм и методов воспитания.

Основные направления деятельности методической комиссии:

- анализ разнообразной методической литературы по воспитанию и ее использование;
- планирование и анализ воспитательной работы в группах;
- проведение и анализ открытых воспитательных мероприятий;
- совершенствование форм и методов воспитания;
- работа с трудными подростками;
- работа с родителями студентов;
- сотрудничество с преподавателями, мастерами п/о, администрацией техникума;
- сотрудничество с администрацией поселения, казачьими обществами;
- организация профориентационной работы.

Основные формы методической работы:

- индивидуальная (самообразование педагога, работа с молодыми кадрами);
- групповая (обучающие семинары, тренинги).

Заседания методической комиссии воспитателей проходят регулярно один раз в месяц. В состав методической комиссии входят шесть человек. Три

воспитателя имеют первую квалификационную категорию, три человека – вторую.

«Методическая копилка воспитателя» постоянно пополняется новыми разработками классных часов, тематических вечеров, других открытых мероприятий.

Каждый педагог работает над личной методической темой самообразования. Руководители групп при подготовке тематических групповых мероприятий широко используют аудио- и видеотехнику, а также мультимедийные устройства. Ежемесячно на основе групповых собраний подводятся итоги учебной и воспитательной деятельности за месяц по всем направлениям (успеваемость, посещаемость, состояние дисциплины, участие в групповых мероприятиях, спортивных секциях, кружках). Итоги результатов по всем группам оглашаются на линейках.

### Структура студенческого самоуправления

Совет студенческого самоуправления – общественный орган, действующий с целью развития коллегиальных, демократических форм управления образовательным учреждением, представительства студентов в его органах управления.

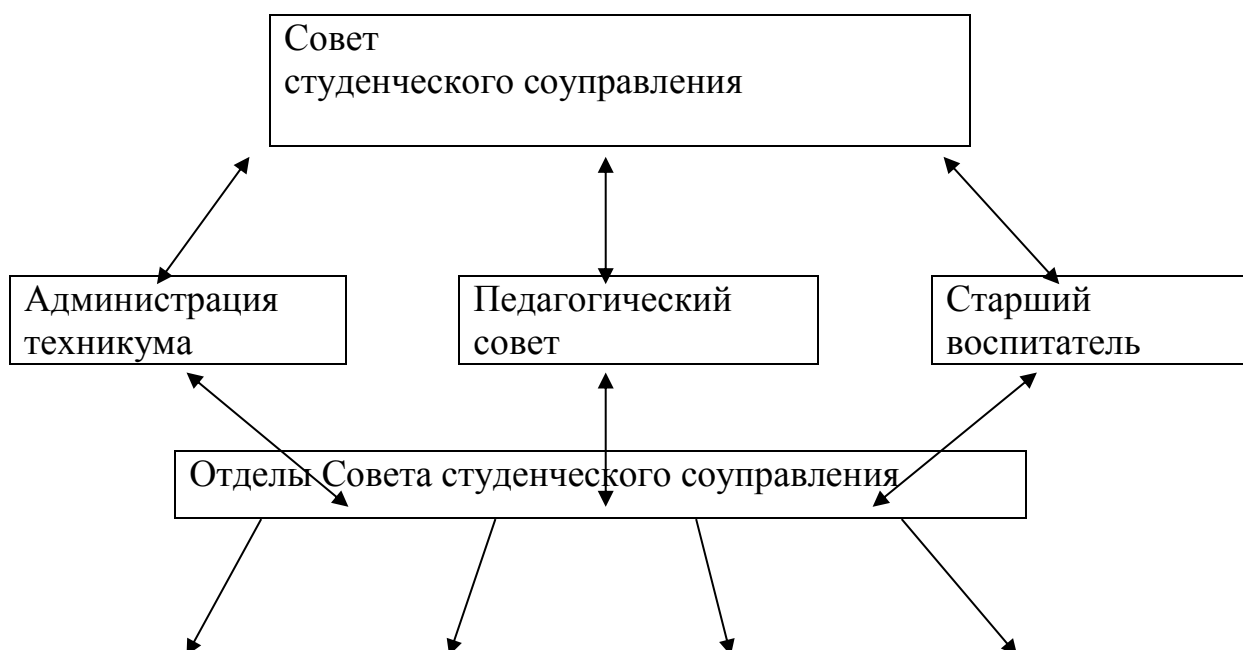
Формирование Совета:

1 этап- выбор представителей отделов Совета студенческого самоуправления в учебных группах - на собраниях групп.

2 этап - выборы председателей отделов Совета студенческого самоуправления на общем собрании студенческого самоуправления Учреждения.

3 этап – выборы председателя и заместителя председателя Совета студенческого самоуправления – на собрании руководителей отделов Совета студенческого самоуправления.

Срок полномочий Совета студенческого самоуправления -один год.



Отдел культуры

Отдел гражданско-патриотической работы

Отдел труда и социальной защиты

Отдел спортивно-массовой работы

Наличие механизмов стимулирования студентов за достижения в учебной и внеурочной деятельности

За успехи в учебе, примерную дисциплину, добросовестное отношение к своим обязанностям, активное участие в общественной жизни техникума, за результаты культурно-творческой или спортивной деятельности в рамках конкурсов, смотров, соревнований и иных аналогичных мероприятий муниципального, регионального, всероссийского и международного уровней и другие достижения, студенты Тацинского казачьего кадетского техникума поощряются следующими способами:

- благодарность;
- награждение похвальной грамотой;
- награждение ценным подарком;
- похвальный отзыв в письме к родителям (законным представителям)
- повышенная государственная академическая стипендия.

Воспитательная работа в техникуме носит системный характер, охватывает различные направления планирования и организации, как учебного процесса, так и досуга студентов, способствует формированию нравственности, патриотизма, активной гражданской позиции, сохранению традиций донского казачества.

Педагогами используются разнообразные методы и формы воспитательной работы, которые осуществляются по следующим направлениям:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- нравственное и духовное воспитание;
- воспитание положительного отношения к труду и творчеству;
- интеллектуальное воспитание;
- здоровьесберегающее воспитание;
- социокультурное и медиакультурное воспитание;
- культуротворческое и эстетическое воспитание;
- правовое воспитание и культура безопасности;
- воспитание семейных ценностей;
- формирование коммуникативной культуры;
- экологическое воспитание.

Воспитатели техникума, опираясь на инновационные методические разработки, решают основную задачу – формирование духовно-нравственной, трудолюбивой личности, готовой служить своему Отечеству. В ходе воспитательной работы использовались как традиционные мероприятия, так и мероприятия, подготовленные на основе казачьих традиций.

В 2015 году студенты техникума приняли участие в смотре-конкурсе на звание «Лучшая казачья образовательная организация среднего профессионального образования» в г. Москве и заняли 3-место.

Студенты второго курса приняли участие во Всероссийском конкурсе сочинений школьников, посвященном памяти святого равноапостольного великого Князя Владимира. Дипломами награждены Шипелова Ирина, Шуршина Елизавета, Рыбалкин Андрей, Зайченко Степан, Колбас Сергей Богута Иван.

Студенты Тимофей Гусак, Дмитрий Лиманский, Дарья Минаева заняли призовые места в епархиальном конкурсе фоторабот «Всякое дыхание да хвалит Господа. Так же студенты стали участниками V Всероссийского конкурса творческих работ «Моя малая Родина» и Всероссийского конкурса детского творчества «Красота Божьего мира».

Многочисленно студенты техникума участвовали в работе по благоустройству территории храма Рождества Пресвятой Богородицы ст. Тацинской. Работу выполняли самую разнообразную: посадка деревьев, цветов, побелка бордюров и стволов деревьев, сооружение из камней террас и клумб и т. д.

Под руководством воспитателей студенты техникума посетили казачьи исторические места и музеи в г. Новочеркасске, г. Азове, ст. Старочеркасске, ст. Тацинской, п. Углегорске, г. Белой Калитве, х. Дядино, х. Погорелов и др. В техникуме особое внимание уделялось организации и проведению культурно-массовых мероприятий. Так, среди традиционных мероприятий можно отметить следующие: конкурсная программа «Кто ты, первокурсник?», спортивно-развлекательное мероприятие «Мы за здоровый образ жизни!», «К нам стучится Новый год!», «А ну-ка, девушки!», «А ну-ка, парни!», КВН в честь Дня защитника Отечества и другие.

К знаменательным датам (День учителя, День защитника Отечества, Международный женский день, День Победы и т.д.) студенты готовили и проводили праздничные концерты. Традиционными стали ежегодные поездки по казачьим, историческим местам, экскурсии, посещение музеев нашли свое отражение в приказах по техникуму. На многих мероприятиях присутствовали казаки Тацинского юрта.

В течение года в техникуме работали кружки: «Донская рукодельница», «Традиции и обычаи донского казачества», «Футбол», «Казачий рукопашный бой», «Православные истоки донского казачества», «Военно-патриотический клуб имени П. Букарева» и др.