Министерство образования и молодёжной политики

Свердловской области Ачитский филиал государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Красноуфимский аграрный колледж»

**Адаптированная образовательная программа**

**профессионального обучения для обучающихся**

**с ограниченными возможностями здоровья**

**по профессии 16675 Повар**

пгт. Ачит, 2023

**Содержание**

[1. Общие положения](#_Toc115803223)

[1.1. Нормативно - правовые основы разработки АОППО](#_Toc115803224)

[1.2. Требования к поступающим 5](#_Toc115803225)

[2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения АОППО 5](#_Toc115803226)

[2.1. Область и объекты профессиональной деятельности 6](#_Toc115803227)

[2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности **.**](#_Toc115803228)

[2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОППО](#_Toc115803229)

[2.4. Результаты реализации АОППО](#_Toc115803230)

[2.5. Структура АОППО 13](#_Toc115803231)

[2.6. Трудоемкость АОППО 13](#_Toc115803232)

[2.7. Срок освоения АОППО 13](#_Toc115803233)

[3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса 13](#_Toc115803234)

[4. Контроль и оценка результатов освоения АОППО 15](#_Toc115803235)

[5. Обеспечение специальных условий для обучающихся лиц с ОВЗ 16](#_Toc115803236)

[5.1. Кадровое обеспечение 17](#_Toc115803237)

[5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение 18](#_Toc115803238)

[5.3. Материально-техническое обеспечение 18](#_Toc115803239)

[6. Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья 19](#_Toc115803240)

[7. Характеристика социокультурной среды……………………………… 19](#_Toc115803241)

Приложения 1. Учебный план ……………………………………………… 22

Приложение 2. График учебного процесса …………………………………..24

Приложение 3. Рабочая программа воспитания………………………………25

**1. Общие положения**

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

АОППО разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (умственная отсталость).

Реализация АОППО осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации или абилитации инвалида.

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

**образовательной программы**

Нормативную правовую основу разработки адаптированной образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями от 04.08.2023 г.);

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. N 181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации" (с изменениями от 28.04.2023 г.);

## - Постановление Правительства РФ от 29 марта 2019 г. № 363 “Об утверждении государственной программы Российской Федерации "Доступная среда";

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. №06-281);

− Письмо Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки «О приеме на обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья» от 16.04.2015 г. №01-50-174/07-1968;

- Профессиональный стандарт «Повар» № 557, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н.

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 798);

- Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. N 06-281);

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), письмо Министерства образования и молодежной политики от 23.09.2022 г. № 02-01-82/12140.

**1.2. Требования к поступающим**

Лица с ОВЗ поступают на обучение по АОППО для лиц с ОВЗ предъявляют документ об обучении – свидетельство об обучении.

Абитуриент при поступлении на АОППО для лиц с ОВЗ может дополнительно предъявить индивидуальную программу реабилитации или абилитации с рекомендацией об обучении по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

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

**2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

- приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и 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.

**2.2. Виды деятельности и компетенции:**

Обучающийся по профессии Повар готовится к следующему виду деятельности:

- приготовление блюд из свежих и переработанных овощей, плодов, ягод и грибов;

- приготовление блюд из рыбы и морепродуктов;

- приготовление блюд из мяса, домашней птицы, пернатой дичи и субпродуктов;

- приготовление супов и соусов;

- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;

- приготовление и оформление холодных блюд, закусок, блюд из яиц, творога, теста и напитков.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование** | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | |
| ПК 1.1 | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных 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 | |
| ПМ.02 | 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. |
| ПМ.03 | 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. |
| ПМ.04 | 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. |
| ПМ.05 | 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. |
| ПМ.06 | 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. |

**Общие компетенции выпускника:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

**2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника:**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии рабочего 16675 Повар согласно Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов для лиц из числа граждан с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющих основного общего образования и не достигших двадцати трех лет:

**знать:**

*ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»*

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей;

правила хранения овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

*ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»*

**-** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

*ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»*

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

*ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»*

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

*ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»*

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

*ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»*

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;

- правила проведения бракеража;

- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;

- требования к качеству холодных блюд и закусок;

- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**иметь практический опыт:**

*ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»*

обработки, нарезки и приготовления простых блюд из овощей и грибов

*ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»*

подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

*ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»*

приготовления основных супов и соусов.

*ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»*

обработки рыбного сырья;

приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы.

*ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»*

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

*ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»*

- подготовки гастрономических продуктов

- приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

**уметь:**

*ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»*

проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы,

*ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»*

**-** проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

*ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»*

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

*ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»*

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

- оценивать качество готовых блюд.

*ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»*

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд.

*ПМ 06 «Приготовление холодных блюд и закусок»*

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

- оценивать качество холодных блюд и закусок;

- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

**2.5 Структура АОППО**

Общепрофессиональный цикл предполагает изучение следующих учебных дисциплин (ОП.00):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОП.01. | Безопасность жизнедеятельности | 32 часа |
| ОП.02. | Охрана труда | 32 часа |
| ОП.03. | Товароведение пищевых продуктов | 32 часа |
| ОП.04. | Оборудование предприятий общественного питания | 40 часов |
| ОП.05. | Основы физиологии питания, санитария | 40 часов |
| ОП.06. | Основы калькуляции и учёта в общественном питании | 40 часов |
| ОП.07 | Основы профессионального творчества | 40 часов |
| ОП.08 | Основы поиска работы, трудоустройства | 32 часа |
| ФК.01 | Физическая культура | 120 часов |

Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптационный цикл предполагает изучение следующих адаптационных учебных дисциплин:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| АУД.01. | Основы интеллектуального труда | 34 часа |
| АУД.02. | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | 34 часа |
| АУД.03. | Психология личности и профессиональное самоопределение | 40 часов |
| АУД.04. | Коммуникативный практикум | 34 часа |
| АУД.05. | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | 34 часа |

Вышеуказанные учебные дисциплины введены в учебный план для более эффективной адаптации в обществе и своей профессиональной деятельности выпускников с ограниченными возможностями здоровья и направлены на овладение следующих **общих компетенций**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **комп-етенции** | **Формулировка компетенции** | **Знания, умения** |
| ОК 01 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | **Умения:** работать в коллективе и команде; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности |
| **Знания:** психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности |
| ОК 02 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | **Умения:** описывать значимость своей профессии |
| **Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии |
| ОК 03 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | **Умения:** соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии |
| **Знания:** правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 04 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе жизни и профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | **Умения:** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии |
| **Знания:** роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения |
| ОК 05 | Использовать информационные технологии в жизни и профессиональной деятельности | **Умения:** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| **Знания:** современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |

Учебным планом предусмотрено изучение двух профессиональных модулей «ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов», «ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста», «ПМ.03 Приготовление супов и соусов», «ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы», «ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», «ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»:

- ТО.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов – 112 часов;

- ТО.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста – 112 часов;

- ТО.03.01 Технология приготовления супов и соусов– 98 часов;

- ТО.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы – 134 часа.

- ТО.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы – 100 часов;

- ТО.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок – 78 часов.

Производственное обучение и производственная практика:

I курс производственное обучение – 450 часов, производственная практика – 120 часов;

II курс производственное обучение – 360 часов, производственная практика – 240 часов.

При реализации программы профессионального обучения практика является обязательным разделом, предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится в учебных кабинетах и лабораториях, в соответствии с расписанием и графиком производственного и теоретического обучения. Производственная практика проходит на предприятиях Западного управленческого округа на договорной основе.

График производственного обучения составляется филиалом и ежегодно корректируется.

При наполняемости группы до 12 человек деление на подгруппы осуществляется при организации учебной практики. Консультации для обучающихся предусматриваются на первом и втором курсах из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Консультации обучающихся – групповые, проводятся в соответствии с графиком консультаций.

**2.6 Трудоемкость АОППО**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Итоговая аттестация | Каникулы | Всего  (по курсам) |
| 1 | 21 | 15 | 4 |  | - | 12 | 52 |
| 2 | 19 | 12 | 8 |  | 1 | 2 | 42 |
|  | *40* | *27* | *12* |  | *1* | *14* | *94* |

**2.7 Срок освоения АОППО**

Нормативный срок освоения адаптированной образовательной программыпрофессионального обучения по профессии «Повар» для обучающихся с нарушением интеллекта - 1 год 10 месяцев (очная форма обучения).

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

* 1. **Учебный план**

Учебный план программы профессиональной подготовки по профессии 16675 Повар разработан на основе:

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки от 20 апреля 2015 № 06-830вн;

- Методические рекомендации по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития), письмо Министерства образования и молодежной политики от 23.09.2022 г. № 02-01-82/12140;

- Постановления № 28 от 28 сентября 2020 г. «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Учебный план составлен для работы в режиме пятидневной учебной недели с учебной нагрузкой 30 часов.

Начало учебного года 1 сентября 2021 года, окончание обучения по данной профессии 30 июня 2023 года.Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Продолжительность занятий по одному занятию и (или) парами, с продолжительностью каждого урока по 40 мин.

Максимальная учебная нагрузка составляет 2370 часов.

АОППО по профессии «Повар» со сроком обучения 1 год 10 месяцев предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов, модулей (приложение № 1):

— ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл – 308 часов;

— Адаптационный цикл – 300 часов;

— П.00 Профессиональный цикл – 1782 часа.

Итоговая аттестация:

Профессиональное обучение лиц с ОВЗ завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена.

Квалификационный экзамен - определение соответствия полученных знаний, умений и навыков адаптированной основной программе профессионального обучения лиц с ОВЗ и установления на этой основе выпускникам по данным программам, квалификационных разрядов, классов, категорий по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих, а также в соответствии с содержанием АОППО лиц с ОВЗ.

Учебный план представлен в приложении 1.

**3.2. График учебного процесса**

Чередование теоретических и практических занятий регламентируется календарным учебным графиком.

Общий объем каникулярного времени составляет 14 недель:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;

- на втором курсе 2 недели в зимний период.

График учебного процесса представлен в приложении 2.

**4. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной образовательной программы**

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

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы текущего контроля (контрольная работа, тестирование, лабораторная, практическая, реферат, эссе, отчет по практикам и др.) выбираются преподавателем исходя из специфики дисциплины и способностей обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающегося по завершению изучения дисциплины или профессионального модуля, а также его составляющих.

Формы и сроки проведения промежуточной аттестации определяются учебным планом. Основными формами промежуточной аттестации являются:

* зачет по отдельной учебной дисциплине, МДК, практике;
* дифференцированный зачет (зачет с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, МДК;
* экзамен.

Уровень подготовки обучающегося на дифференцированном зачёте, экзамене оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно), на зачете оценивается – «зачтено», «не зачтено».

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

Промежуточная аттестация проводится за счет времени, предусмотренного учебным планом на дисциплину, МДК.

Продолжительность промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК определяется рабочей программой дисциплины и профессионального модуля.

**4.2. Организация итоговой аттестации**

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя:

* практическую квалификационную работу;
* проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартов по профессии «Повар».

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала итоговой аттестации подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении итоговой аттестации. В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, увеличение времени для подготовки ответа, присутствие ассистента, оказывающего необходимую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения итоговой аттестации, формы предоставления заданий и ответов (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, с использованием услуг ассистента), использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

По результатам сдачи квалификационного экзамена обучающемуся присваивается квалификация «Повар» 2 или 3 разряда.

На проведение итоговой аттестации отводится 1 неделя.

После окончания филиала выпускникам, освоившим программу профессионального обучения в полном объёме и прошедшим итоговую аттестацию, выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего, установленного образца.

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

**5.1. Кадровое обеспечение**

В реализации адаптированной образовательной программы участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный педагог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

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

Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях, регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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

Адаптированная образовательная программа обеспечена учебно­-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями по профессии.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (включая электронные базы периодических изданий).

Для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья комплектация библиотечного фонда осуществляется электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Доступ к ним обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечен с использованием технических и программных средств.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены доступом к сети Интернет.

**5.3. Материально-техническое обеспечение**

Образовательное учреждение имеет необходимый перечень кабинетов и других помещений для реализации адаптированной образовательной программы, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, теоретической подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин, обеспечивает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

Учебная и производственная практика проводится в учебных мастерских на предприятии. Место проведения производственной практики определяется в зависимости от психофизиологических особенностей обучающихся и возможностей материально-технической базы филиала.

При определении мест прохождения учебной и производственной практики учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

**7. Характеристика социокультурной среды**

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

Комплексное сопровождение образовательного процесса и здоровьесбережение обучающихся с ОВЗ в филиале осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы или психолого-медико-педагогической комиссии. В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое, психолого-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение, создание в филиале толерантной социокультурной среды.

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

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ направлено на контроль освоения образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и типовым или индивидуальным учебным планом и включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий; помощь в организации самостоятельной работы; организацию индивидуальных консультаций; коррекцию взаимодействия преподавателей и обучающихся с ОВЗ; консультирование по психофизическим особенностям лиц с ОВЗ, проведение инструктажей и семинаров для педагогов.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся с ОВЗ, имеющих проблемы в обучении, общении, социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающихся с ОВЗ, их профессиональное становление с помощью психодиагностики, психопрофилактики, коррекции личностных достижений.

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

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

Обучающиеся с ОВЗ активно участвуют во всех мероприятиях, проводимых в филиале, привлекаются к реализации социальных проектов, участвуют в конкурсах профессионального мастерства. Конкурсы способствуют формированию опыта творческой деятельности обучающихся, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства. Для обучающихся с ОВЗ организуются индивидуальные и групповые консультации по вопросам трудоустройства, презентации и встречи со специалистами центра занятости, работодателями, мастер-классы, тренинги.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Приложение 1.**  **Учебный план по профессии «Повар»** | | | | | | | | | |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежут. аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) | | | Распределение учебной нагрузки по семестрам | | | |
| Обязательная аудиторная нагрузка | | | I курс | | II курс | |
| Всего аудиторных занятий | | лаб. и практ. занятий | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр |
| 17 нед. | 23 нед. | 17 нед. | 22 нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ***А.00*** | ***Адаптационный учебный цикл*** | ***-/5ДЗ/-*** | ***296*** | | ***170*** |  |  |  |  |
| АДБ.01 | Основы интеллектуального труда | ДЗ | 34 | | 10 | 34 |  |  |  |
| АДБ.02 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | -/ДЗ | 34 | | 20 |  | 34 |  |  |
| АДБ.03 | Психология личности и профессиональное самоопределение | -/ДЗ | 40 | | 20 | 20 | 20 |  |  |
| АДБ.04 | Коммуникативный практикум | ДЗ | 34 | | 20 | 34 |  |  |  |
| АДБ.05 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | -/ДЗ | 34 | | 20 |  | 34 |  |  |
| ФК. 00 | Физическая культура | -/ДЗ/-/ДЗ | 120 | | 80 | 30 | 40 | 20 | 30 |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** | ***-/7ДЗ/-*** | ***288*** | | ***114*** |  |  |  |  |
| ОП.01 | Безопасность жизнедеятельности | -/-/ДЗ | 32 | | 14 |  |  | 32 |  |
| ОП.02 | Охрана труда | -/-/-/ДЗ | 32 | |  |  |  | 12 | 20 |
| ОП.03 | Товароведение пищевых продуктов | -/-/-/ДЗ | 32 | | 10 |  |  | 12 | 20 |
| ОП.04 | Оборудование предприятий общественного питания | -/ДЗ | 40 | |  |  | 40 |  |  |
| ОП.05 | Основы физиологии питания, санитария | ДЗ | 40 | | 20 | 40 |  |  |  |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учёта в общественном питании | -/-/-/ДЗ | 40 | | 20 |  |  | 20 | 20 |
| ОП.07 | Основы профессионального творчества | -/-/ДЗ | 40 | | 30 |  |  | 40 |  |
| ОП.08 | Основы поиска работы, трудоустройства | -/-/-/ДЗ | 32 | | 20 |  |  |  | 32 |
| ***П.00*** | ***Профессиональный цикл*** | ***-/-/6 Э*** | **1786** | | **1490** |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | Приготовление блюд из овощей и грибов | Э | **270** | | **230** |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 90 | | 50 | 90 |  |  |  |
| УП.01 |  |  | 180 | | 180 | 180 |  |  |  |
| **ПМ.02** | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | -/Э | **292** | | **240** |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 112 | | 60 | 52 | 60 |  |  |
| УП.02 |  |  | 180 | | 180 | 30 | 150 |  |  |
| **ПМ.03** | Приготовление супов и соусов | **-/Э** | **312** | | **260** |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов |  | 102 | | 50 |  | 102 |  |  |
| УП.03 |  |  | 90 | | 90 |  | 90 |  |  |
| ПП.03 |  |  | 120 | | 120 |  | 120 |  |  |
| **ПМ.04** | Приготовление блюд из рыбы | **-/-/Э** | **374** | | **300** |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 134 | | 60 |  |  | 134 |  |
| УП.04 |  |  | 120 | | 120 |  |  | 120 |  |
| ПП.04 |  |  | 120 | | 120 |  |  | 120 |  |
| **ПМ.05** | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | -/-/-/**Э** | **280** | | **230** |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 100 | | 50 |  |  |  | 100 |
| УП.05 |  |  | 120 | | 120 |  |  |  | 120 |
| ПП.05 |  |  | 60 | | 60 |  |  |  | 60 |
| **ПМ.06** | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | -/-/-/**Э** | **258** | | **220** |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 78 | | 40 |  |  |  | 78 |
| УП.06 |  |  | 120 | | 120 |  |  |  | 120 |
| ПП.06 |  |  | 60 | | 60 |  |  |  | 60 |
| ***Всего:*** | | ***-/12ДЗ/6Э*** | ***2370*** | | ***1754*** | ***510*** | ***690*** | ***510*** | ***660*** |
| Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год | | | | **ВСЕГО** | дисциплин и МДК | 300 | 330 | 270 | 300 |
| УП | 210 | 240 | 120 | 240 |
| ПП |  | 120 | 120 | 120 |
| экзаменов |  |  |  | 1 |
| диф.зачетов | 3 | 7 | 3 | 7 |
| зачетов |  |  |  |  |

**Приложение 2.**

**График учебного процесса**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***1*** | | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** | ***9*** | ***10*** | ***11*** | ***12*** | ***13*** | ***14*** | ***15*** | ***16*** | ***17*** | ***18*** | ***19*** | ***20*** | ***21*** | ***22*** | ***23*** | ***24*** | ***25*** | ***26*** | ***27*** | ***28*** | ***29*** | ***30*** | ***31*** | ***32*** | ***33*** | ***34*** | ***35*** | ***36*** | ***37*** | ***38*** | ***39*** | ***40*** | ***41*** | ***42*** | ***43*** | ***44*** |
| **1 курс** | | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **т** | **=** | **=** | **т** | **т** | **т** | **т** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **П** | **П** | **П** | **П** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **=** | **=** |
| **2 курс** | **т** | | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **П** | **П** | **П** | **П** | **т** | **т** | **=** | **=** | **т** | **т** | **т** | **т** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **У** | **П** | **П** | **П** | **П** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **т** | **ИА** | **=** | **=** |

У- учебная практика П- производственная практика ИА- итоговая аттестация Т- теория = - каникулы

**Приложение 3**

**к АОППО по профессии**

16675 «Повар»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675 «Повар»**

**2023 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАПТИРОВАННОЙ   
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУ ЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

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

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 1.** **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Содержание** |
| Наименование программы | Рабочая программа воспитания по профессии 16675 «Повар» |
| Основания для разработки программы | -Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;  - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;  - Федеральный Закон от 24 ноября 1995 г. № 181«О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Российской федерации;  - Письмо Министерства образования и науки от 18.04.2008 года «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;  - Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». |
| Цель программы | Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения |
| Сроки реализации программы | На базе основного общего образования - 1 год 10 месяцев |
| Исполнители  программы | Координацию деятельности осуществляет руководитель Ачитского филиала, социальный педагог. Практическую работу осуществляет педагогический коллектив: классные руководители, преподаватели, члены Студенческого совета. |

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ АДАПТИРОВАННОЙ   
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** | |
| Осознающий себя гражданином | **ЛР 1** | |
| Проявляющий гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** | |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. | **ЛР 4** | |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** | |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** | |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека | **ЛР 7** | |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп | **ЛР 8** | |
| Соблюдающий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. | **ЛР 9** | |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** | |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** | |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** | |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | | |
| Проявляющий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | | **ЛР 13** |
| Применяющий основы экологической культуры в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | | **ЛР 14** |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии | | **ЛР 15** |

**Планируемые личностные результаты в ходе реализации**

**адаптированной образовательной программы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля,  учебной дисциплины** | | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| ОП.01. | Экономические и правовые основы производственной деятельности | **ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15** |
| ОП.02. | Безопасность жизнедеятельности | **ЛР 1-12** |
| ОП.03. | Основы материаловедения | **ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15** |
| ОП.04. | Охрана труда |  |
| ОП.05. | Оборудование | **ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15** |
| ОП.06. | Основы конструирования | **ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15** |
| ОП.07. | Специальный рисунок | **ЛР 1 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 8 ЛР 10 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15** |
| ОП.08. | Основы поиска работы, трудоустройства | **ЛР 1-12** |
| АУД.01. | Основы интеллектуального труда | **ЛР 1-12** |
| АУД.02. | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | **ЛР 1-12** |
| АУД.03. | Психология личности и профессиональное самоопределение | **ЛР 1-12** |
| АУД.04. | Коммуникативный практикум | **ЛР 1-12** |
| АУД.05. | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | **ЛР 1-12** |
| ПМ.01 | Выполнение работ по обработке текстильных изделий из различных материалов | **ЛР 1-12** |
| ФК.00. | Физическая культура | **ЛР 1-12** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЛР | Критерии оценки ЛР | Соотнесение ЛР и результатов АОППО (ОК/ОТФ) |
| **ЛР 1** | - проявление мировоззренческих установок на благо Отечества | ОК2 |
| **ЛР 2** | - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении | ОК2 |
| **ЛР 3**  **ЛР 8**  **ЛР 7**  **ЛР11**  **ЛР13** | - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;  - демонстрация навыков межличностного делового общения;  - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;  - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;  - отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве | ОК 1 |
| **ЛР 4**  **ЛР 14**  **ЛР 15**  **ЛР 13**  **ЛР 14** | - ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;  - проявление трудовой активности;  -участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;  -проявление экономической культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности | ОК 1.  ОК 2.  ОК 3.  ОК 4.  ОК 5 |
| **ЛР 5** | - участие в исследовательской и проектной работе;  - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира | ОК 3  ОК 4 |
| **ЛР 6**  **ЛР 14**  **ЛР15** | - сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении | ОК 2  О3 |
| **ЛР 9** | - демонстрация навыков здорового образа жизни и культуры здоровья обучающихся | ОК 4 |
| **ЛР10** | проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира | ОК 3 |

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

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

Реализация рабочей программы воспитания предполагает комплексное взаимодействие педагогических, руководящих и иных работников колледжа, обучающихся и родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Воспитательные мероприятия проводятся очно, либо с применением дистанционных образовательных технологий, при этом обеспечивается свободный доступ каждого обучающегося к электронным ресурсам.

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы. Для реализации рабочей программы воспитания инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

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

Рабочая программа воспитания по профессии 16675 «Повар» , разработана на основе:

Федерального уровня

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

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

- Федеральный Закон от 24 ноября 1995 г. № 181«О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» Российской федерации;

- Письмо Министерства образовании и науки от 18.04.2008 года «О создании условий для получения образования детьми с ограниченными возможностями здоровья и детьми-инвалидами»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Локальные нормативные акты:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся;

-  Положение о психолого-педагогическом консилиуме;

- Положение о постановке на внутренний учет несовершеннолетних обучающихся;

- Положение о Службе содействия трудоустройству выпускников.

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

Для реализации рабочей программы воспитания, Ачитский филиал укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим руководителя филиала, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, социального педагога, руководитель физического воспитания, классные руководители, преподаватели. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Для реализации рабочей программы воспитания привлекаются как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие прохождение производственных практик, подготовку к чемпионатам Абилимпис, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера, а также родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование должности** | **Кол-во штатных единиц** | **Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса** |
| Руководитель филиала | 1 | Несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации |
| Ответственный за организацию образовательного процесса | 1 | Координация деятельности по реализации Программы воспитания |
| Социальный педагог | 1 | Социальная помощь и поддержка обучающихся |
| Преподаватель | 3 | Реализация воспитательной составляющей (дескрипторов) на учебном занятии |
| Классный руководитель | 1 | Осуществление воспитательной, диагностической, адаптационно-социализирующей, информационно-мотивационной, консультационной функции |
| Преподаватель физического воспитания | 1 | Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции. |

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

Материально - техническая база и оснащение образовательного процесса соответствуют нормативным требованиям. В кабинетах филиала колледжа имеются современные необходимые для использования технические средства обучения, учебно-методические комплекты, печатная продукция для обеспечения достижения профессиональных квалификационных требований.

Материально – техническая база филиала колледжа соответствует санитарным нормам, правилам пожарной безопасности и в полной мере позволяет решить задачи обучения и воспитания специалистов среднего звена, позволяет применять инновационные образовательные технологии в образовательном процессе, разнообразить формы и методы обучения, совершенствовать здоровье сберегающую среду на современном уровне.

Для проведения воспитательной работы филиал располагает следующими ресурсами: библиотека с выходом в Интернет, тренажёрный зал, столовая, две лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», мед. пункт, здание (бытовые помещения).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименования** | **Кол-во единиц** | **Основные требования** |
| Лаборатории/ Мастерские | 2 | Оснащение для подготовки обучающихся к чемпионатам. Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. |
| Кабинеты, используемые для учебной деятельности | 2 | Проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. |
| Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет | 1 | Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа.  Обеспечение доступа к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся |
| Тренажерный зал | 1 | Наличие спортивного оборудования и инвентаря |
| Кабинет социального педагога | 1 | Для работы психолого-педагогических и социологических служб |

**3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте организации https://agrokolledg.uralschool.ru/sveden/struct.

**РАЗДЕЛ 4.** **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**СОГЛАСОВАНО**

решением педагогического совета колледжа

Протокол от 22.09. 2023 г. №

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по профессии 16675 Повар

на период 2023 - 2024 г.

**Ачит**

**2023**

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» https://rsv.ru/;

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации, в том числе «День города» и др.

а также отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Содержание и формы деятельности** | **Участники**  *(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)* | **Дата/**  **Сроки** | **Место проведения** | **Ответственные** | **Коды ЛР** | **Наименование модуля** |
| **АВГУСТ** | | | | | | | |
| 1 | ЦМК классных руководителей | Классные руководители | 30.08.2023  11.00-12.00 | Каб. 201 | Ложкина Д.В. | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка» |
| 3 | Совещание: подготовка и проверка учебной документации, учебных мастерских к началу учебного года | преподаватели | 31.08.2023 | Кабинеты, лаборатории, мастерские | Специалист по ПО, методист, зам. руководителя по УР | ЛР 1-15 | «Учебное занятие» |
| **СЕНТЯБРЬ** | | | | | | | |
|  | «День знаний» | Обучающиеся 1-2 курс | 01.09.2023 | Прилегающая территория к учебному корпусу |  | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие», «Профессиональный выбор», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Знакомство с родителями и законными представителями обучающихся | Родители, законные представители, обучающиеся, преподаватели | 01.09.2023 | Каб. 104 | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Взаимодействие с родителями» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Я – обучающийся Ачитского филиала  - Наша страна Россия  - Земля – это колыбель разума, но нельзя вечно жить в колыбели  - День пожилых людей | Обучающиеся 1-2 курс | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Классный час: знакомство с локальными нормативными актами и документами по организации учебного процесса:  - на 2 курсе «Особенности проведения практического обучения». | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.09.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций) | Обучающиеся 2 курс | В течение месяца | Прилегающая территория к учебному корпусу | Классные руководители, преподаватель ОБЖ | ЛР 1-12 | «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Месячник безопасности и правовых знаний: тематические мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма, профилактика безнадзорности, самовольных уходов несовершеннолетних. | Обучающиеся 2 курс | В течение месяца |  | социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Родительские собрания | Родители обучающихся | 01.09-15.09.2023 | Закрепленные кабинеты | Руководитель филиала, социальный педагог, классные руководители, методист, зам. Руководителя по УР | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Линейка памяти «День солидарности в борьбе с терроризмом» | Обучающиеся 1-2 курс | 05.09.2023 | Прилегающая территория к учебному корпусу | Классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие» |
|  | Выявление обучающихся, относящихся к категории малоимущих, инвалидов, детей-сирот и лиц из числа детей сирот, формирование приказа о постановке на полное гособеспечение | Обучающиеся 1-2 курс | До 05.09.2023, далее ежемесячно до 10 числа |  | Классные руководители, ответственный по работе с сиротами | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Индивидуальная работа с обучающимися, относящимися к категории детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формирование личных дел | дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из их числа | Постоянно |  | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 07.09.2023 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Студенческое самоуправление» |
|  | Всероссийский день трезвости. Встреча с сотрудниками правоохранительных органов по профилактике правонарушений, употребления ПАВ. | Обучающиеся 1-2 курсы | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие», «Цифровая среда», «Правовое сознание» |
|  | Круглый стол | Обучающие, преподаватели, работодатели | В течение месяца | Каб. 201 | Руководитель филиала, социальный педагог, студенческое самоуправление | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор» |
|  | Неделя безопасности дорожного движения:  - Викторина «Знаю и соблюдаю»  - Встреча с сотрудником ГИБДД «Я езжу по правилам» | Обучающиеся  1 – 2 курс | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители, социальный педагог, студенческое самоуправление | ЛР 1-15 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Организация предметно-эстетической среды», «Правовое сознание» |
|  | День здоровья | Обучающиеся  1 – 2 курс | 15.09.2023 |  | Администрация, классные руководители | ЛР 1-15 | «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 29.09.2023 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Правовое сознание» |
|  | Организация дежурства в учебном корпусе, санитарная уборка закрепленных территорий, помещений учебного корпуса | Обучающиеся  1-2 курсы | В течение месяца |  | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Работа дополнительного образования | Обучающиеся  1-2 курсы | Согласно графику работы | Закрепленные кабинеты | Руководители кружков | ЛР 1-12 | «Учебное занятие» |
| **ОКТЯБРЬ** | | | | | | | |
|  | «Международный день пожилых людей» | Обучающиеся  1-2 курсы | 01-10.10.2023 | Ачит | Классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - День учителя  - День отца  - День музыки  - Россия – мировой лидер атомной отрасли  - День народного единства | Обучающиеся  1-2 курсы | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 04.10.2023 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Студенческое самоуправление» |
|  | День учителя | Обучающиеся 1-3 курсы | 05.10.2023 | Актовый зал | Преподаватели | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды», «Студенческое самоуправление» |
|  | День самоуправления | Обучающиеся 1-2 курсы | 05.10.2023 | Актовый зал | Социальный педагог, студ совет | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка» |
|  | Классные часы, посвящённые празднованию Дню профтехобразования (беседы «Из истории профтехобразования», «Под крышей дома твоего…», встречи с выпускниками, ветеранами труда и др.) | Обучающиеся 1-2 курсы | 07.10.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор», «Цифровая среда» |
|  | Всероссийский урок «Экология и энергосбережение» в рамках Всероссийского фестиваля энергосбережения «Вместе ярче». | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Преподаватели. | ЛР 1-12 | «Учебное занятие», «Цифровая среда» |
|  | Всероссийский «Урок мужества» | Обучающиеся 1-2 курсов | 17.10.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание» |
|  | Всероссийская акция: «Письмо солдату» | Обучающиеся 1-2 курсов | 17.10.2023 | Закрепленные кабинеты | Хабарова Е.В.  Социальный педагог | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание» |
|  | Участие в спортивных и физкультурно-оздоровительных мероприятиях, сдача норм ГТО (по отдельному плану) | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца |  | Руководитель физического воспитания | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Единый день профилактики | Обучающиеся 1-2 курсов | 20.10.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители, сотрудники правоохранительных органов | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 28.10.2023 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Студенческое самоуправление» |
|  | Иннопром Ачит | Обучающиеся 2 курс | В течение месяца |  | Руководитель филиала, социальный педагог, методист | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика табакокурения (сигареты, в т.ч. кальян, веселящий газ, спайсовые группы)» | Обучающиеся 1-2 курсы | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | социальный педагог, врач-нарколог, медицинский работник | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Неделя безопасности в сети Интернет:  - Классные часы «День интернета»;  - Всероссийский Урок безопасности в сети интернет. | Обучающиеся 1-2 курсов | 22-30.10.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Юбилейные мероприятия «Сотрудничество через года» | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца |  | Социальный педагог | ЛР 1-15 | «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Круглый стол с работодателями «Требования к обучающимся при прохождении практики» | Обучающиеся 2 курса | В течение месяца | Актовый зал | Преподаватели | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор» |
|  | Трудовые субботники и десанты; благоустройство, оформление, озеленение учебных аудиторий, рекреаций | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца |  | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «организация предметно-эстетической среды» |
| **НОЯБРЬ** | | | | | | | |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Манипулирование в вопросах и ответах» | Обучающиеся 1 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Педагог-психолог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие» |
|  | Сдача норм ГТО | Обучающиеся 1-2 курсов | 1-12.11.2023 | Центр тестирования Ачит | Преподаватель физического воспитания | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Мы разные, мы вместе  - День матери  - Символы России | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 02.11.2023 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Тематические классные часы День народного единства | Обучающиеся 1-2 курсов | 03.11.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Беседа «Общие меры профилактики во время пандемии. Соблюдение санитарных норм поведения как форма защиты от вирусов. Правовое регулирование вопросов поведения в условиях пандемии» | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители, медицинский работник | ЛР 1-12 | «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Международный день толерантности. Неделя толерантности | Обучающиеся 1-2 курсов | 14-20.11.2023 |  | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Кураторство и поддержка», «Учебное занятие» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Правовая ответственность несовершеннолетних»;  «Всероссийский день правовой помощи детям» | Обучающиеся 1-2 курсы | 19.11.2023 | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог, ПДН ОП № 26 | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Акция День отказа от курения | Обучающиеся 1-2 курсов | 21.11.2023 | Ачит | Социальный педагог, студсовет, волонтёры | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | День матери | Обучающиеся 1-2 курсов | 25.11.2023 | актовый зал. | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 25.11.2023 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
| **ДЕКАБРЬ** | | | | | | | |
|  | Всемирный день борьбы со СПИДом. Участие во Всероссийском тестировании. «День красной ленточки» | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.12.2023 | Ачит | социальный педагог, студенческое самоуправление, волонтеры | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | День добровольца (волонтёра) | Обучающиеся 1- 2 курсов | 05.12.2023 | Учебный корпус | Социальный педагог, студенческий совет, волонтеры | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  **-** «Служение – выбор жизненного пути!»  - «Подвиг героя»  - «Конституция - основной закон нашей Страны»  - Полет мечты | Обучающиеся 1- 2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 07.12.2023 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Правовое сознание», «Студенческое самоуправление» |
|  | Тематический классный час День Героев Отечества | Обучающиеся 1-2 курсов | 09.12.2023 | Закрепленные кабинеты | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Единый урок «Права человека» приуроченный к Всемирному дню прав человека | Обучающиеся 1-2 курсов | 12.12.2023 | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Правовое сознание» |
| 1. 12 | День Конституции Российской Федерации | Обучающиеся 1-2 курсов | 16.12.2023 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 23.12.2023 | Каб. 201 | Педагоги, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Серия новогодних мероприятий | Обучающиеся 1 – 2 курсов | 29.12.2023 | Территория организации | Студенческий совет, педагоги, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Участие в олимпиадах, конкурсах по плану-  графику Совета директоров ПОО Свердловской области | Обучающиеся 1 – 2 курсов | В течение месяца |  | Педагоги, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Цифровая среда», «Правовое сознание», «Профессиональный выбор» |
| **ЯНВАРЬ** | | | | | | | |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 10.01.2024 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Социальные сети, интернет безопасность» | Обучающиеся 1-2 курсов | 13.01.2024 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Рождественские традиции в России  - Героический подвиг защитников Ленинграда  - История русского театра | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Классные часы, посвященные проблемам экологии, в том числе о раздельном сборе  мусора | Обучающиеся 1-2 курсов | 20.01.2024 | Закрепленные кабинеты | Руководители групп | ЛР 1-12 | «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Информационный час:  - Международный день памяти жертв Холокоста. | Обучающиеся 1-2 курса | 24.01.2024 | Закрепленные кабинеты | Руководители групп | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE»  - Урок безопасности («Интернет-безопасность»);  - Акция «Всемирный день без интернета» | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Учебное занятие» |
|  | Конкурсно-развлекательная программа, посвященная Дню российского студенчества «Татьянин день» (праздник студентов) | Обучающиеся 1-2 курсов | 25.01.2024 | актовый зал | Социальный педагог, студенческое самоуправление | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Тематические классные часы: «День снятия блокады Ленинграда» | Обучающиеся 1-2 курсов | 26.01.2024 | Закрепленные кабинеты | Преподаватель истории | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 31.01.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Работа с Социальными партнерами: поиск новых баз практик, заключение договоров по организации и проведение практики | Обучающиеся 2 курса | В течение месяца | Ачит, Красноуфимск | Заместитель руководителя по УР | ЛР 12-15 | «Профессиональный выбор» |
| **ФЕВРАЛЬ** | | | | | | | |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.02.2024 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика сквернословия», приуроченная к Всемирному дню борьбы с ненормативной лексикой. | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.02.2024 | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание», «Учебное занятие», «Цифровая среда» |
|  | День воинской славы России  (Сталинградская битва, 1943) | Обучающиеся 1-2 курсов | 02.02.2024 | Закрепленные кабинеты | Преподаватель истории | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | Акция волонтёрского отряда «Созвездие» «Всемирная дата борьбы против рака» | Обучающиеся 1-2 курс | В течение месяца | Ачит | Руководитель отряда | ЛР 1-12 | «Молодёжные общественные объединения», «Ключевые дела ПОО» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Профилактика зависимости от спиртосодержащих напитков и энергетиков»» | Обучающиеся 1-2 курс | В течение месяца | Ачит | Социальный педагог, студенческое самоуправление | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Ценность научного познания  - Россия в мире  - К подвигу солдата сердцем прикоснись | Обучающиеся 1-2 курс | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | День российской науки. | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Профессиональный выбор» |
|  | Лекторий «Здоровый образ жизни»  - акция День отказа от курения. | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Классные часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях, обсуждение вопросов семейных ценностей и традиций, о любви, верности и уважении мнения другого человека | Обучающиеся 1-2 курса | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | Урок мужества, посвященный Дню вывода советских войск из Афганистана | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | День защитников Отечества  Спортивно-оздоровительная программа | Обучающиеся, преподаватели | 22.02.2024 | Территория образовательной организации | руководитель физического воспитания | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | Тематический классный  час, посвященный  Международному дню  борьбы с наркоманией и наркобизнесом | Обучающиеся 1-2 курсов | 27.02.2024 | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 28.02.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | «Масленица» | Обучающиеся, преподаватели | 28.02.2024 | Территория образовательной организации | Студенческий совет, классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Ключевые дела ПОО» |
| **МАРТ** | | | | | | | |
|  | Неделя профилактики психоактивных веществ «Независимое детство»:  - Всемирный день борьбы с наркотиками и наркобизнесом». Акция «Сообщи, где торгуют смертью»  - Профилактические беседы с участием врача-нарколога «Мы выбираем здоровье!»  - Лекция для обучающихся на тему: «Формирование зависимостей» | Обучающиеся 1-2 курсов | 06.03. – 12.03.2024 | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог, классные руководители, представители ГБУЗ Ачитская ЦРБ | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодежные общественные объединения», «Правовое сознание», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.03.2024 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Женщины – герои труда  - Гимн России  - Историческая справедливость  - Искусство и псевдоискусство | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Международный женский день | Обучающиеся 1-2 курс, преподаватели | В течение месяца | актовый зал | Студенческое самоуправление, классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды» |
| 1. 18 | День воссоединения Крыма с Россией  - тематические классные часы «Крым наш». | Обучающиеся 1-2 курс | 17.03.2024 | Актовый зал | Классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | Лекция для обучающихся на тему: «Негативные эмоциональные проявления» | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка» |
|  | Тематические классные часы «Самопрезентация - путь к успеху на рынке труда» | Обучающиеся 2 курса | В течения месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 28.03.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Анкетирование обучающихся по вопросам здорового образа жизни и удовлетворённостью качеством обучения и условиями образовательного процесса | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Кураторство и поддержка» |
| **АПРЕЛЬ** | | | | | | | |
|  | День смеха | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.04.2024 | Территория образовательной организации | Студенческое самоуправление | ЛР 1-12 | «Организация предметно-эстетической среды», «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - Бессмертный подвиг Ю.А.Гагарина  - Нюрнбергский процесс - как суд справедливости  - Сохранение окружающей среды  - День труда (моя будущая профессия) | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 05.04.2024 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | День космонавтики «Космос это мы» | Обучающиеся 1-2 курсов | 14.04.2024 | Закрепленные кабинеты | преподаватель астрономии | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие» |
|  | Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» среди учебных групп профессионального обучения | Обучающиеся 2 курса | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Преподаватели спец. дисциплин | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор» |
|  | Проведение мероприятий в рамках Всероссийской акции «Неделя добра» | Обучающиеся 1-2 курсов | 1-23.04.2024 | Ачит | Социальный педагог, студенческий совет, волонтеры | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
|  | Тренинг «Особенности профессионального имиджа» | Обучающиеся выпускных групп | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор», «Учебное занятие», «Кураторство и поддержка» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 25.04.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Заключение договоров на организацию, проведение практики и дальнейшего трудоустройство выпускников | Преподаватели | В течение месяца | - | Зав.практикой | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор», «Учебное занятие», «Кураторство и поддержка» |
|  | Тематический урок ОБЖ «День пожарной охраны» | Обучающиеся 1 курса | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Преподаватель ОБЖ | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Учебное занятие» |
| **МАЙ** | | | | | | | |
|  | Участие в городских праздничных мероприятиях «Праздник весны и труда» | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.05.2024 | Ачит | Социальный педагог, классные руководители, студенческий совет | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | **Цикл занятий «Разговоры о важном»:**  - «День Победы»  - «О важности социально-общественной активности»  - Перед нами все двери открыты | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-15 | «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка», «Правовое сознание» |
|  | Заседание Студенческого совета | Обучающиеся 1-2 курсов | 03.05.2024 | Каб. 201 | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление» |
| 1. 9 | Участие в городских мероприятиях, посвященных Дню Победы. Дни памяти и примирения, посвященные погибшим во Второй мировой войне. | Обучающиеся 1-2 курсов | 03-09.05.2024 | Ачит | Классные руководители, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Неделя, приуроченная к Международному дню семьи | Обучающиеся 1-2 курсов | 15-21.05.2024 | Территория образовательной организации | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Тематический классный час «Избранник один на всю жизнь» | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО» |
|  | Акция «Флаги России», приуроченная к Дню государственного флага Российской Федерации | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Организация предметно-эстетической среды» |
|  | День славянской письменности и культуры | Обучающиеся 1-2 курсов | 24.05.2024 | Закрепленные кабинеты | Преподаватель русского языка и литературы | ЛР 1-12 | «Учебное занятие» |
|  | Тематический классный час «День российского предпринимательства» | Обучающиеся 1-2 курсов | 26.05.2024 | Актовый зал | Классные руководители, педагоги, работодатели | ЛР 1-12 | «Учебное занятие», «Профессиональный выбор» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 30.03.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Акция, посвящённая Всемирному дню без табака смени сигарету на конфету. | Обучающиеся 1-2 курсов | 31.05.2024 | Ачит | Социальный педагог, студенческое самоуправление, волонтеры | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Сбор предварительных данных с выпускной группы о дальнейшем трудоустройстве | Обучающиеся 2 курса | В течение месяца |  | Зав.практикой, Классные руководители | ЛР 13-15 | «Профессиональный выбор» |
|  | Мероприятия, направленные на профилактику суицидального поведения, формирования позитивного отношения к жизни | Обучающиеся 1-2 курсов | По отдельному плану | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Взаимодействие с родителями», «Организация предметно-эстетической среды», «Кураторство и поддержка» |
| **ИЮНЬ** | | | | | | | |
|  | Международный день защиты детей | Обучающиеся 1-2 курсов | 01.06.2024 | Территория образовательной организации | Преподаватель ОБЖ, ПЧ 1/6 Ачит | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения» |
|  | Мероприятие посвященное Дню работников текстильной и легкой промышленности | Обучающиеся 1-2 курс | В течение месяца | Территория образовательной организации | Социальный педагог, студенческое самоуправление | ЛР 13-15 | «Студенческоеса-моуправление», «Профессиональ-ный выбор» |
|  | День эколога. «Экомарафон» по уборке прилегающей территории, ландшафтное озеленение | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Прилегающие территории | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Студенческое самоуправление», «Молодёжные общественные объединения» |
|  | Заседание Студенческого совета по итогам работы за год, проведение анкетирования и опросов обучающихся: по выявлению удовлетворенностью качеством обучения и условиями образовательного процесса; по выявлению качества проведенных воспитательных мероприятий | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Закрепленные кабинеты | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление» |
|  | Пушкинский день России:  - Квест для обучающихся «А.С. Пушкин, кто он для современной молодежи» | Обучающиеся 1-2 курсов | 12.06.2024 | Закрепленные кабинеты | Преподаватель русского языка и литературы | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | Участие в городских мероприятиях День России  - акция «Окна России» и др. | Обучающиеся 1-2 курсов | В течение месяца | Ачит | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | Встречи с представителями предприятий партнеров «Ярмарка вакансий» | Обучающиеся 2 курса | 22.06.2024 | Актовый зал | Заведующий практикой, классные руководители | ЛР 13-15 | «Кураторство и поддержка», «Профессиональный выбор» |
|  | День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной войны (1941г.). Минута молчания «Свеча памяти». | Обучающиеся 1-2 курсов | 27.06.2024 | Ачит | Социальный педагог, воспитатель общежития | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | День молодежи, участие в городских мероприятиях | Обучающиеся 1-2 курсов | 28.06.2024 | Ачит | Классные руководители | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда» |
|  | Заседание Совета по профилактике | Обучающиеся, преподаватели | 30.06.2024 | Каб. 201 | Преподаватели, социальный педагог | ЛР 1-12 | «Студенческое самоуправление», «Правовое сознание» |
|  | Торжественное вручение свидетельств выпускникам 2023 г. Праздничная программа | Выпускники, родители | 01.07.2024 | актовый зал | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 13-15 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда»,«Студенческое самоуправление» |
| **ИЮЛЬ** | | | | | | | |
|  | День семьи, любви и верности. Конкурс видеопрезентаций своей семьи «Моя семья моя опора**»** | Обучающиеся 1-2 курсов, родители | 03-09.07.2024 | Онлайн через официальную страничку ВК | Социальный педагог | ЛР 1-12 | «Ключевые дела ПОО», «Цифровая среда», «Студенческое самоуправление», «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Проведение анкетирования родителей по итогам учебного года. | родители | По графику | Онлайн, через электронную форму сайта | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |
|  | Проведение индивидуальных консультаций родителей с социальным педагогом по вопросам толерантности, нравственного выбора, предупреждения асоциальных проявлений | родители | По графику | Онлайн | Социальный педагог, классные руководители | ЛР 1-15 | «Кураторство и поддержка», «Взаимодействие с родителями» |