

Приложение 3  
к ПООП по профессии  
43.01.09.Повар, кондитер  
по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**  
**по специальности**  
**43.01.09. Повар, кондитер**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ .....</b>	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ.....</b>	<b>11</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ .....</b>	<b>12</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ .....</b>	<b>17</b>

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09.Повар,кондитер по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p><i>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09Повар,кондитер, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 09.декабря.2016 г. № 1569</i></p> <p>Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023.</p> <p>Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования по очной форме – 1года 10 месяцев; на базе основного общего образования по очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Семенов П.Г. – и.о.директора</li> <li>2. Буздова О.В. – зам. директора по УР</li> <li>3. Кумышева М.А. – зам.директора по УПР</li> <li>4. Хацимова А.М. – зам.директора по УВР</li> <li>5. Хажметов А.Н. – зам.директора по АХР и безопасности</li> <li>6. Абеева Е.Д. – преподаватель математики</li> </ol>

7. Амоева А.С. – преподаватель англ. языка
8. Аушева Н.И. – преподаватель
9. Альборова Ж.А. – воспитатель
10. Батова Р.Б. – педагог-библиотекарь
11. Борисова В.Б. – преподаватель экономических дисциплин
12. Бишенова М.А. – мастер п/о
13. Безирова С.Г. – преподаватель спец. дисциплин.
14. Болиева Х.Л. – мастер п/о
15. Гутаева З.Х. – мастер п/о
16. Дадова Р.В. – преподаватель информатики
17. Дамбегова С.Р. – преподаватель спец. дисциплин.
18. Джансуева Е.В. – преподаватель физ. культуры
19. Дзамихова Ж.М. – преподаватель русского языка и литературы
20. Динаева Л.А. – преподаватель русского языка и литературы
21. Дохова А.М. – преподаватель информатики
22. Жамбеева М.З. – библиотекарь
23. Жанакуева А.А. – преподаватель спец. дисциплин.
24. Желеготова О.А. – преподаватель физкультуры
25. Иванова Л.Л. – преподаватель англ. языка
26. Карданова А.Ш. – преподаватель географии
27. Карданова З.А. – преподаватель спец. дисциплин.
28. Катханова М.А. – преподаватель англ. языка
29. Коготыжева Э.М. – мастер п/о
30. Кокоева З.Х. – преподаватель информатики
31. Кошеева Л.У. – преподаватель немецкого языка.
32. Кудаева Л.Ж. – мастер п/о
33. Кужева Г.Г. – мастер п/о
34. Кумышева К.А. – преподаватель спец. дисциплин
35. Курашинова З.С. – преподаватель спец. дисциплин
36. Курашинова Л.М. – преподаватель общественно-гуманитарных дисциплин
37. Лигидова А.К. – педагог-психолог
38. Лушева А.Х. – преподаватель экономических дисциплин
39. Маломатова З.Ю. – методист
40. Мамиева Г.Х. – преподаватель англ. языка
41. Масаева А.Р. – преподаватель права
42. Маремшаова М.Х. – преподаватель спец. дисциплин.
43. Негрей А.П. – мастер п/о
44. Пазов И.С. – преподаватель истории и обществознания
45. Пшибиева Ф.Н. – мастер п/о
46. Сабанова Ф.А. – мастер п/о
47. Семенова З.В. – соц. педагог
48. Сидорова В.М. – мастер п/о
49. Стегайлова Л.В. – мастер п/о
50. Султанова З.И. – преподаватель истории
51. Сабанокоева М.В. – преподаватель спец. дисциплин.
52. Темроков А.Х. – руководитель физ. воспитания
53. Теуникова Д.Н. – преподаватель химии
54. Хажметова Р.Ш. – мастер п/о
55. Хафизова О.Б. – воспитатель

	56. Хабитежева М.К. – мастер п/о 57. Шаов А.С. – преподаватель физкультуры 58. Шаутаев А.Б. – преподаватель ОБЖ 59. Шогенова А.Л. – мастер п/о 60. Шунгарова Т.М. – преподаватель спец. дисциплин. 61. Шхагапсоева М.Л. – руководитель ОБЖ 62. Эгалихова Д.А. – преподаватель родного языка 63. Яценко О.М. – преподаватель математики 64. Согаев Д.Р. – Директор ООО «Эльбрус-Тур» пансионат «Эльбрус» 65. Гергоков ПР.А. - член студсовета 66. Шебзухов А.М. - член студсовета 67. Асланова Л.Е. – представитель родительского комитета
--	--

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и	<b>ЛР 2</b>



территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты</b>	

<b>реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 13</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup> (при наличии)</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	<b>ЛР 14</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>2</sup> (при наличии)</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	<b>ЛР 16</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	<b>ЛР 17</b>
Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов, отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных и общенациональных проблем	<b>ЛР 15</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.	<b>ЛР 18</b>
Активно применяющий полученные знания на практике.	<b>ЛР 19</b>
Соответствия уровня сформированности личных качеств студентов уровню запроса работодателя	<b>ЛР 20</b>
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции.	<b>ЛР 21</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>3</sup> (при наличии)</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского	<b>ЛР 22</b>

<sup>1</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>2</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>3</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

и кондитерского дела	
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 23
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 24
Развивающий навыки сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях. Умеющий не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.	ЛР 25
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы. управляющий собственным профессиональным развитием.	ЛР 26
Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире	ЛР 27
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	ЛР28

**Планируемые личностные результаты  
в ходе реализации образовательной программы<sup>4</sup>**

	<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОДБ.01	Русский язык	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.02	Литература	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.03	Иностранный язык	ЛР,3,7,8
ОДП.04	Математика: алгебра и начало математического анализа; геометрия	ЛР 3,7,8
ОДБ.05	Информатика	ЛР 3,7,8
ОДП.06	Химия	ЛР 3,7,8
ОДП.07	Биология	ЛР ,3,7,8
ОДБ.08	Астрономия	ЛР ,3,7,8
ОДБ.09	История	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.10	Физическая культура	ЛР 3,7,9
ОДБ.11	Родной язык и литература	ЛР 1,2,3,7,8
ОДБ.12	ОБЖ	ЛР 3,7,9
ОДП.13	Обществознание	ЛР 1,2,3,7,8
ОДП.14	География	ЛР 3,7,8
ОДП.15	Право	ЛР 1,2,3,7,11,12
ОДБ.16	Основы финансовой грамотности	ЛР 1,2,3,7,

<sup>4</sup> Таблицу образовательная организация заполняет самостоятельно в соответствии с учебным планом.



ОДБ.17	Введение в специальность	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 1,2,3,16-28
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 2,3,16-28
ОП.06	Основы калькуляции и учета	ЛР 2,3,16-28
ОП.07	Охрана труда	ЛР 2,3,16-28
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 2,3,16-28
ОП.09	Физическая культура	ЛР 2,3,16-28
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 2,3,16-28
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЛР 2,3,16-28
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 2,3,16-28
УП.01	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.01	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
УП.02	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.02	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЛР 16-28
УП.03	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.03	Производственная практика	ЛР 16-28
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 16-28
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 16-28

УП.04	Учебная практика	ЛР16-28
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ЛР 16-28
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 16-28
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 16-28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР16-28
УП.05	Учебная практика	ЛР 16-28
ПП.05	Производственная практика	ЛР 16-28
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	ЛР 16-28

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

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

### **Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;

- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

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

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

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

Примерная программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

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

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

### Краткая характеристика педагогического состава:

Директор - 1 человек;

Заместители директора – 4 человека:

- Заместитель директора по учебной работе;
- Заместитель директора по воспитательной работе;
- Заместитель директора по УПР;
- Заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

Прочие педагогические работники:

- Социальный педагог – 1 человек
- Методист – 1 человек
- Педагог-психолог – 1 человек
- Педагог-организатор ОБЖ – 1 человек
- Руководитель физвоспитания – 1 человек
- Педагог-библиотекарь – 1 человек
- Библиотекарь – 1 человек
- Воспитатели – 2 человека

Преподаватели – 36 человек

Мастера производственного обучения – 12 человек

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Наименования объектов	Основные требования
<ul style="list-style-type: none"><li>– <b>Кабинеты:</b></li><li>– социально-экономических дисциплин;</li><li>– иностранных языков;</li><li>– математики;</li><li>– русского языка и литературы;</li><li>– информатики и ИКТ;</li><li>– химии и биологии;</li><li>– физики и астрономии;</li><li>– родного языка и литературы;</li><li>– безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li><li>– географии;</li><li>– экономики организации, основ калькуляции и учета;</li></ul>	Учебные кабинеты оснащены наглядными пособиями, учебным оборудованием, мебелью, техническими средствами обучения (оснащенное компьютером рабочее место преподавателя, интерактивная доска), в котором проводятся учебная и внеклассная работа с обучающимися.



<ul style="list-style-type: none"> <li>– охраны труда;</li> <li>– товароведения;</li> <li>– оборудования ПОП;</li> <li>– правового обеспечения проф. деятельности.</li> </ul>	
<p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-1»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-2»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Учебная столовая»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Кондитер»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Официант, бармен» - «Учебный бар»</p>	<p>Оснащение по стандартам Worldskills для проведения чемпионатов и демозамена (согласно инфраструктуре). Для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся.</p>
<p><i>Спортивный зал</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие эффективной системы вентиляции;</li> <li>– обеспечение пожарной безопасности помещений, в том числе применение негорючих отделочных материалов;</li> <li>– нормальная освещенность;</li> <li>– нормальное функционирование канализационных и водопроводных систем;</li> <li>– соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам;</li> <li>– наличие отдельных мужских и женских раздевалок, уборных и душевых помещений;</li> <li>– соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения;</li> <li>– наличие помещений для хранения инвентаря.</li> </ul>
<p><i>Тренажерный зал</i></p>	<p>Является базой для проведения спортивных секций и соревнований, направленных на привитие обучающимся потребностей в ЗОЖ.</p>
<p><i>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий</i></p>	<p>Подготовка обучающихся для участия в соревнованиях различного уровня и по различным видам спорта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение спортивных праздников;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение лекций и бесед, пропагандирующих здоровый образ жизни.</li> </ul>
Специализированные центры компетенций (при наличии)	Лаборатория Worldskills для проведения чемпионатов и демозамена по компетенции «Поварское дело».
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно-библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа.

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности образовательной организации представлена на сайте колледжа <https://kbttk.ucoz.ru> в инстаграм и фейсбук;