

**Управление образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО:

на заседании

Педагогического совета

Протокол № _____

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

ОАО «Кондитерская фирма
«ТАКФ»

_____/_____/_____

«__» _____ 2021 г.

М.П.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

_____ А.В. Жуков

«__» _____ 2021 г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:
19.01.07. Кондитер сахаристых изделий**

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

на базе основного общего

с получением среднего общего образования

Квалификации:

Дражировщик

Изготовитель карамели

Изготовитель конфет

Изготовитель мармеладно-пастильных изделий

Изготовитель шоколада

Машинист расфасовочно-упаковочных машин

Халвомес

Образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.07 Кондитер сахаристых изделий** (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08. 2013 г. № 789).

Организация – разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчики:

Близнецова Л.В.- преподаватель специальных дисциплин;
Симонова Г.Н.- преподаватель специальных дисциплин, председатель ПЦК профессиональных дисциплин;
Сторожева Г..И.- преподаватель специальных дисциплин;
Загородникова Н.И. – заместитель директора по УПР;
Мартынова М. В. – заместитель директора по УВР;
Тимофеева Т.А. – методист.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения		4
1.1.	Общая характеристика образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий	4
1.2.	Нормативно-правовые основы разработки ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий	5
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и результаты освоения ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий		6
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	7
2.3.	Виды профессиональной деятельности	7
Раздел 3. Требования к результатам освоения ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий		7
3.1.	Общие компетенции выпускника	8
3.2.	Профессиональные компетенции выпускника по видам деятельности	11
3.3.	Личностные результаты	13
3.4.	Результаты освоения ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий	14
Раздел 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий		19
4.1.	Требования к календарному учебному графику	19
4.2.	Требования к рабочему учебному плану	19
4.3.	Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	21
4.4.	Требования к рабочим программам учебной и производственной практики	23
Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий		24
5.1.	Требования к текущей и промежуточной аттестации	24
5.2.	Требования к проведению государственной итоговой аттестации	24
Раздел 6. Ресурсное обеспечение ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий		25
6.1.	Кадровое обеспечение учебного процесса	25
6.2.	Материально-техническая база. Обеспечение учебно-методической документацией	25
6.3.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	26
6.4.	Базы практик	26

ПРИЛОЖЕНИЯ		27
	Календарный учебный график (отдельным файлом)	
	Рабочий учебный план (отдельным файлом)	
	Рабочая программа воспитания	
	Календарный план воспитательной работы	
	Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла (отдельным файлом)	
	Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла (отдельным файлом)	
	Рабочие программы профессиональных модулей (отдельным файлом)	
	Рабочие программы практической подготовки (учебной практики и производственной практики (отдельным файлом)	
	Фонды оценочных средств по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, учебной и производственной практики (отдельным файлом)	
	Программа государственной итоговой аттестации (отдельным файлом)	

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общая характеристика ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований рынка труда, регламентирует цели, объем, содержание, планируемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии по дуальной форме обучения.

Нормативные сроки освоения ППКРС при очной форме получения образования и присваиваемые квалификации:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС	Наименование квалификации (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) (ОК 016-94)	Срок получения СПО по ППКРС в очной форме обучения
среднее общее образование	Дражировщик	10 мес.
основное общее образование	Изготовитель карамели Изготовитель конфет Изготовитель мармеладно-пастильных изделий Изготовитель шоколада Машинист расфасовочно-упаковочных машин Халвомес	2 года 10 мес.

(в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

Трудоемкость освоения обучающимися ППКРС на базе основного общего образования за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по профессии. 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий включает все виды

аудиторной, самостоятельной работы, время прохождения практики, а также время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ППКРС.

Трудоемкость ППКРС на базе основного общего образования

Обучение по учебным циклам	74 недель
Учебная практика	2 недели
Производственная практика	39 недель
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	2 недели
Каникулы	25 недель
Итого	147 недель

Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение на базе основного общего образования должны иметь документ:

- Аттестат об основном общем образовании.

Лица, поступающие на обучение на базе среднего общего образования должны иметь документ:

- Аттестат о среднем общем образовании или диплом о среднем (начальном) профессиональном образовании.

1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий

Нормативно-правовую базу разработки ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации».

— Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий, утверждённый приказом Минобрнауки от 02 августа 2013 года № 789. (в ред. Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 № 390)

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 29 июня 2017 г.)

- Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 31.01.2014 № 74, от 17.11.2017 № 1138).

Устав ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утвержденный ПАТО от 29.05.2019.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07. КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:
выполнение работ по производству кондитерских сахаристых изделий.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- сырье и материалы, применяемые для изготовления кондитерских сахаристых изделий;
- готовая кондитерская продукция;
- технологические процессы и операции производства кондитерских сахаристых изделий;
- технологическое оборудование кондитерского производства;
- средства контроля.

2.3. Обучающийся по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- изготовление конфет, драже.
- изготовление карамели, халвы.
- изготовление шоколада и шоколадных изделий.
- изготовление мармеладно-пастильных изделий.
- завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Раздел 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07. КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

При составлении учебного плана, рабочих программ дисциплин, программ практики и итоговой государственной аттестации основное внимание уделяется общим и профессиональным компетенциям, согласно ФГОС СПО, которые находятся в тесной междисциплинарной связи. Учебным планом предусмотрены логическая очередность дисциплин и соответственно порядок формирования компетенций. Полученные теоретические знания подкрепляются практическим опытом, полученным студентами в период прохождения практики.

3.1. Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими

компетенциями:

Код компетенции	Формулировка компетенции ¹	Знания, умения ²
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>

¹ Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).

²Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания 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 <i>профессии (специальности)</i>
		Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i> ; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в 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
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

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

- Изготовление конфет, драже.

ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.

ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.

ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.

ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже.

- Изготовление карамели, халвы.

ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.

ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.

ПК 2.3. Изготавливать халву.

- Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.

ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту.

- Изготовление мармеладно-пастильных изделий.

ПК 4.1. Изготавливать мармелад.

ПК 4.2. Изготавливать пастилу.

ПК 4.3. Изготавливать зефир.

- Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.

ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.

ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

3.3. Личностные результаты

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
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	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,	ЛР 12

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями³ (при наличии)	
Способный к открытой коммуникации с клиентом (потребителем) на профессионально-деловые, бытовые и другие темы	ЛР 13
Способный к самопрезентации, самовыражению и творчеству в профессиональной деятельности	ЛР 14
Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁴ (при наличии)	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	ЛР 16
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	ЛР 17
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 18

3.4. Результаты освоения ППКРС по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Наименование учебных циклов, профессиональных модулей Требования к знаниям, умению, практическому опыту
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплинам должен:
ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	уметь: выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; знать: основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию,

³ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁴ Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

	<p>инвентарю, одежде, правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</p>
<p>ОП.02. Особенности современного производства кондитерских сахаристых изделий</p>	<p>уметь: ориентироваться в ассортименте кондитерской продукции; определять виды и качество кондитерских сахаристых изделий; определять изменения спроса на кондитерскую продукцию; переходить на выпуск новых видов продукции;</p> <p>знать: особенности современного производства и реализации кондитерской продукции; принципы организации кондитерского производства, ориентированного на спрос; основные отечественные и зарубежные кондитерские бренды; роль потребительских свойств кондитерской продукции в формировании спроса; ассортимент кондитерских сахаристых изделий; требования действующих стандартов к качеству кондитерских сахаристых изделий; примеры применения достижения научно-технического прогресса в кондитерском производстве; конъюнктуру современного рынка кондитерских товаров; перспективы развития кондитерского производства</p>
<p>ОП.03. Экономические и правовые основы производственной деятельности</p>	<p>уметь: ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;</p> <p>знать: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда</p>
<p>ОП.04. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>уметь: организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p>

	<p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>
П.00	Профессиональный учебный цикл
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Изготовление конфет, драже
<p>МДК.01.01. Технология изготовления конфет</p> <p>МДК.01.02. Технология изготовления драже</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>работы на оборудовании для изготовления конфет;</p> <p>работы на оборудовании для изготовления драже;</p> <p>уметь:</p> <p>изготавливать конфетные массы;</p> <p>формовать корпуса конфет;</p> <p>изготавливать корпуса драже;</p> <p>обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже;</p> <p>устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже;</p> <p>обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже;</p> <p>знать:</p> <p>характеристики сырья и материалов, применяемых для изготовления конфет, драже;</p> <p>технологические процессы изготовления конфетных масс и подготовки кондитерской массы к формованию;</p> <p>технологический процесс формования корпусов конфет;</p> <p>виды брака в процессе формования и резания; меры по их устранению;</p> <p>технологический процесс изготовления корпусов драже;</p> <p>технологический процесс обработки поверхности корпусов конфет, драже;</p> <p>устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления конфет, драже;</p> <p>способы устранения неполадок оборудования при изготовлении конфет, драже;</p>

	дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет и драже, и меры по их устранению
ПМ.02	Изготовление карамели, халвы
МДК.02.01. Технология изготовления карамели	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: работы на оборудовании для изготовления карамели; работы на оборудовании для изготовления халвы;
МДК.02.01. Технология изготовления халвы	уметь: изготавливать леденцовую карамель; изготавливать карамель с начинками; изготавливать халву; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы; обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы; знать: характеристики сырья и материалов, применяемые для изготовления карамели, халвы; технологический процесс изготовления леденцовой карамели; технологический процесс изготовления карамели с начинкой; технологический процесс приготовления начинок; технологический процесс изготовления халвы; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления карамели, халвы; способы устранения неполадок оборудования при изготовлении карамели, халвы; дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели и халвы, и меры по их устранению
ПМ.03	Изготовление шоколада и шоколадных изделий
МДК.03.01. Технологии изготовления шоколада и шоколадных изделий	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: работы на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий;
	уметь: производить шоколадные массы; изготавливать шоколадные изделия; изготавливать глазурь и шоколадную пасту; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий; обслуживать оборудование для изготовления шоколада; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада; знать: характеристика сырья и материалов, применяемых для изготовления шоколада; технологический процесс производства шоколадных масс; технологический процесс изготовления шоколадных изделий; технологический процесс изготовления глазури и шоколадной пасты; способы устранения неполадок оборудования при изготовлении шоколада; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления шоколада;

	дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий, и меры по их устранению
ПМ. 04	Изготовление мармеладно-пастильных изделий
МДК.04.01. Технология изготовления мармеладно- пастильных изделий	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: работы на оборудовании для изготовления мармеладно-пастильных изделий;</p> <p>уметь: изготавливать мармелад; изготавливать пастилу; изготавливать зефир; обслуживать оборудование для изготовления мармеладно-пастильных изделий; выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладно-пастильных изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладно-пастильных изделий;</p> <p>знать: характеристику сырья и материалов, применяемых для изготовления мармеладно-пастильных изделий; процесс изготовления мармелада; роль студнеобразующих компонентов; процесс изготовления пастилы; процесс изготовления зефира; устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для изготовления мармеладно-пастильных изделий; дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладно-пастильных изделий, и меры по их устранению</p>
ПМ. 05	Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий
МДК.05.01. Технологии завертывания, расфасовывания , упаковывания кондитерских изделий	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: работы на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;</p> <p>уметь: завертывать кондитерские изделия; расфасовывать кондитерские изделия; упаковывать кондитерские изделия; выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;</p> <p>знать: виды заверточно-упаковочных материалов; технологический процесс завертывания кондитерских изделий; технологический процесс расфасовывания кондитерских изделий; технологический процесс упаковывания кондитерских изделий;</p>

	устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий, и меры по их устранению
ФК.00	Физическая культура
	В результате освоения раздела «Физическая культура» обучающийся должен: уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

Раздел 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07. КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ

В соответствии с нормативными документами содержание и организация образовательного процесса по реализации ППКРС регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом по профессии, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебной и производственной практик, итоговой государственной аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий по дуальной форме обучения.

4.1. Требования к календарному учебному графику

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППКРС среднего профессионального образования по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практики, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий и включает титульный лист, календарный график учебного процесса по каждому курсу.

4.2. Требования к рабочему учебному плану

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

При составлении учебного плана реализованы требования к структуре ППКРС, общие требования к условиям реализации ППКРС.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов для обучающихся на базе основного общего образования:

- общеобразовательный цикл (ОУД, УД);
 - общепрофессиональный цикл (ОП);
 - профессиональный цикл (ПМ)
- и разделов:
- физическая культура (ФК);
 - учебная практика (УП);
 - производственная практика (ПП);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация (ГИА).

В общеобразовательном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторная работа, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из дисциплин.

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

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть общепрофессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Консультации для обучающихся предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Максимальный объем аудиторной учебной в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение лекций, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая базовую и вариативную части. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть ППКРС была использована на увеличение объема времени, отведенного на освоение общепрофессионального и профессионального учебных циклов ППКРС.

4.3. Требования к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий.

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- паспорт рабочей программы учебной дисциплины (модуля);
- структура и содержание учебной дисциплины (модуля);
- условия реализации программы учебной дисциплины (модуля);
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (модуля).

В учебной программе каждой учебной дисциплины (модуля) сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППКРС.

4.4. Требования к рабочим программам учебной и производственной практики.

В деятельности по организации практики ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» руководствуется Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 18.04. 2013 года № 291.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико - ориентированную подготовку обучающихся.

Содержание всех видов практики определяется программами, которые устанавливают дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии со спецификой профессии.

На практике закрепляются компетенции, приобретаемые обучающимися

в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формироваться общие и профессиональные компетенции обучающихся.

При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика проводится, в учебных кабинетах и лабораториях.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основании заключённых договоров о социальном партнёрстве между образовательным учреждением и предприятием.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. Содержание отчета о прохождении производственной практики, наличие всех документов, подтверждающих уровень освоения компетенций должны учитываться в качестве одного из основных критериев при оценке качества реализации профессиональной образовательной программы.

Раздел 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07. КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ.

ПОРЯДОК АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются педагогами ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации в соответствии с требованиями ФГОС СПО разрабатываются также Фонды оценочных средств.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы.

Порядок и условия проведения государственной итоговой аттестации

(далее - ГИА) определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г.№ 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 17.11.2017 № 1138).

Для проведения ГИА по ППКРС по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий создается государственная экзаменационная комиссия (далее – ГЭК).

ГИА выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (далее - ВКР).

ВКР является обязательной формой ГИА выпускников, завершающих обучение по образовательной программе среднего профессионального образования.

Программа ГИА является частью образовательной программы по профессии.

Программой ГИА определяются формы ГИА (в соответствии с государственными требованиями по профессии/специальности).

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается педагогами ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», утверждается заместителем директора, и доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Формами ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» является защита выпускной квалификационной работы, государственный экзамен не предусмотрен.

Объем времени на подготовку и проведение ГИА устанавливается государственными требованиями по данной профессии.

Сроки проведения ГИА определяются в соответствии с учебным планом.

Защита ВКР позволяет выявить и оценить теоретическую подготовку обучающегося к решению профессиональных задач, готовность к основным видам профессиональной деятельности и включает проверку знаний, умений и компетенций в соответствии с содержанием основных учебных дисциплин, и общими требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки.

ВКР способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями и рассматриваются на соответствующей предметно-цикловой комиссии.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за обучающимися оформляется приказом директора или заместителя директора ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса».

По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Задания на ВКР рассматриваются предметно-цикловой комиссией, подписываются и утверждаются заместителем директора по УПР.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы приводятся в «Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утверждённого Приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013г. N 968 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 г. № 74, от 17.11.2017 № 1138).

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации (подготовке и защите ВКР) является представление документов, подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ 19.01.07. КОНДИТЕР САХАРИСТЫХ ИЗДЕЛИЙ.

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Ресурсное обеспечение ППКРС формируется на основе требований к условиям реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, определяемых ФГОС СПО.

Реализация данной программы по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса», обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Так, как программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» реализуется с использованием дуальной формы обучения, в образовательный процесс вовлечены сотрудники ОАО «Кондитерской фирмы «ТАКФ».

6.2. Материально-техническая база. Обеспечение учебно-методической документацией.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Все обучающиеся обеспечены доступом к библиотечному фонду, содержащему издания по основным изучаемым дисциплинам.

Каждый обучающийся по данной программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечен не менее, чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу, а также электронными образовательными ресурсами.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторных работ, практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

В двух учебных корпусах имеются учебные аудитории для образовательного процесса, в том числе компьютерные классы (с доступом к сети Интернет).

6.3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений Кабинеты:

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;

сырья и материалов в кондитерском производстве;

кондитерской сахаристой продукции.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6.4. Базы практик

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» реализуется с использованием дуальной формы обучения на базе ОАО «Кондитерская фирма «ТАКФ».

ПРИЛОЖЕНИЯ

Календарный учебный график

РУП

**Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО
Научно-методическим советом
Протокол № 6 от 25 июня 2021 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»
_____ А.В. Жуков
Приказ № _____
от «__» _____ 2021 года

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол № _____
от «__» _____ 2021 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ
ТАМБОВСКОГО ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«КОЛЛЕДЖ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
НА 2021-2024 гг.**

Профессия 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

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

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» на 2021-2025 гг. 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий (Далее - Программа воспитания)
Основания для разработки программы	<p>Настоящая Программа воспитания разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ 304);</p> <p>Федеральный закон от 28 июня 2014 г. № 172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;</p> <p>Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;</p> <p>Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;</p> <p>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;</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;</p> <p>приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой</p>

	<p>экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».</p> <p>- ПАТО от 27.11.2015 № 1374 «Об утверждении программы модернизации системы подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям среднего профессионального образования Тамбовской области в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями»</p> <p>- Региональный стандарт кадрового обеспечения промышленного роста</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 специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2021-2024 гг.
Основные направления	<p>«Развитие профессиональной карьеры. Старт в будущее»;</p> <p>«Гражданско-патриотическое воспитание»;</p> <p>«Спортивное и здоровье-ориентирующее воспитание»;</p> <p>«Экологическое воспитание»;</p> <p>«Социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся (в том числе профилактика асоциального поведения)»;</p> <p>«Духовно-нравственное и толерантное воспитание».</p> <p>«Студенческое самоуправление»;</p> <p>«Бизнес-ориентирующее воспитание»;</p> <p>«Культурно-творческое воспитание».</p>
Ссылка на размещение Программы воспитания на сайте ПОО	http://ktopis.68edu.ru
Исполнители Программы воспитания	Директор, заместитель директора по УВР, классные руководители, кураторы, преподаватели, заведующий учебной части, заведующий отделением, педагог-психолог, социальный педагог педагоги дополнительного образования, члены Студенческого совета, представители организаций - работодателей
Разработчики программы	Мартынова М.В., Тимофеева Т.А., Паршина З.А., Зубехина А.Б. Симонова Г.Н., Бунтилова Т.Н., Иванова Г.Е., Колмакова А.Д., Кулешова Г.Д., Володина К.В.

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».

1.1. Информационная справка.

Тип – профессиональная образовательная организация

Вид – колледж

Финансово-экономический статус – бюджетная организация

Организационно-правовая форма – областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Учреждение является некоммерческой организацией, осуществляющей на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности.

Учреждение обладает правами юридического лица, имеет самостоятельный баланс, счета, открытые в установленном порядке в соответствии с действующим законодательством, печать со своим наименованием, штампы и бланки установленного образца, а также символику. Устав колледжа, утвержденный Постановлением Администрации Тамбовской области № 1512 от 29.05.2019 г.

Юридический адрес:

ул. Мичуринская, д. 110, г. Тамбов, Тамбовской области, 392018

Учредитель – Администрация Тамбовской области

Контактный телефон: 8(4752)530521, 530490

Адрес электронной почты: ktopistmb@yandex.ru

Официальный сайт: <http://ktopis.68edu.ru>

1.2. Общие положения

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в колледже сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочая программа воспитания в колледже в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формирования воспитывающей, личностно развивающей среды отражает интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений;
- педагогических работников ПОО.

Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

В качестве эффективного инструмента достижения целей профессионального воспитания обучающихся в колледже в настоящее время рассматривается внедрение и реализация проектного подхода в организации профессионального воспитания обучающихся и реализации программы. Внедрение и реализация проектного управления в колледже способствует развитию профессионально личностного потенциала обучающихся и выпускников, формированию у них навыков карьерного проектирования и перспективного планирования профессионального развития.

Предпосылками реализации программы являются:

- запросы потенциальных работодателей, требования международных, профессиональных стандартов и ФГОС СПО;
- развивающиеся современные производственные технологии в сфере обслуживания, а также отсутствие у современной молодежи готовности решать конкретные практические задачи, работать в команде, брать на себя ответственность за принятые решения и реализовывать свои профессиональные и личные качества.

В рамках реализации Рабочей программы воспитания разработана целевая модель наставничества и внедряется по некоторым направлениям воспитательной работы колледжа:

- «Гражданско-патриотическое воспитание» в рамках проекта «Волонтерский отряд «Прометей» реализуется форма наставничества «Педагог-студент», «Студент-студент»; «КиберДружина» реализуется форма наставничества «Педагог-студент», «Студент-студент»;
- «Профессионально-ориентирующее воспитание» в рамках проекта «Старт в будущее» реализуется форма наставничества «Студент-ученик», «Студент-студент», «Педагог-студент», «Работодатель-студент»;

Рабочая программа является документом, открытым для внесения изменений и дополнений. Содержание программы обновляется в соответствии с вызовами времени. Ход работы по реализации Программы анализируется на заседаниях педагогического совета колледжа. Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения педагогического совета колледжа и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого направления Программы. Ответственность за реализацию Программы несет заместитель директора по учебно-воспитательной работе колледжа.

Информация о ходе реализации мероприятий программы постоянно размещается на официальном сайте ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»: <http://ktopis.68edu.ru>, а также в социальных сетях.

1.3. Общие требования к личностным результатам выпускников ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты, поэтому для планирования воспитательной работы используется согласованный образ результата – «Портрет выпускника ПОО».

Портрет выпускника ПОО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
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	ЛР 9
Забочающийся 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 ключевыми работодателями⁵ (при наличии)	
Способный к открытой коммуникации с клиентом (потребителем) на профессионально-деловые, бытовые и другие темы	ЛР 13
Способный к самопрезентации, самовыражению и творчеству в профессиональной деятельности	ЛР 14
Способный решать конкретные практические задачи и брать на себя ответственность за принятые решения	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса⁶ (при наличии)	
Способный выступать перед аудиторией, отстаивать свою точку зрения	ЛР 16
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты	ЛР 17
Способный демонстрировать целеустремленность в достижении целей, готовность к преодолению трудностей	ЛР 18

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 примерных 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;

⁵ Блок заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

⁶ Блок разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

- 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 поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

Главным показателем эффективности какой-либо деятельности являются, как известно, ее результаты, которые должны быть четко определяемы, реалистичны и диагностируемы. Одним из методов оценки личностных результатов деятельности студентов является оценка личностного роста помощью портфолио, который будет внедряться среди студенческого сообщества колледжа и будет способствовать формированию у обучающихся культуры мышления, логики, умений анализировать, обобщать, систематизировать, классифицировать и др.

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

-Государственная программа Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области»

-Постановление администрации от 28.12.2012 №1677;

-Закон от 27 апреля 2007 года №191 «О молодежной политике в Тамбовской области».

-Закон от 01 октября 2013 года №321-З «Об образовании в Тамбовской области». (с изм. от 24 декабря 2019 года).

-Стратегия социально-экономического развития Тамбовской области на период до 2035г.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация Программы осуществляется сотрудниками колледжа, находящимися в штатном расписании:

- заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- социальный педагог;
- педагог-психолог;
- педагоги дополнительного образования;
- тренеры;
- руководители кружков (клубов, секций, центров);
- кураторы, классные руководители;
- библиотекарь.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

В колледже для организации воспитательной работы имеются помещения:

- актовый зал;
- спортивный зал;
- музейная комната;
- творческая лаборатория для общественной организации «До 16 и старше...»;
- библиотека с читальным залом.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» 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 ЖК панели имеющиеся в колледже)

3.5 Общая характеристика студенческого контингента ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» *(по результатам диагностики, мониторинга)*

Состояние и характеристики контингента обучающихся, значимые для воспитательной работы:

- численность (1034чел.);
- численность несовершеннолетних студентов (635 чел.);
- численность студентов с ОВЗ, инвалидов (6 чел.);
- численность студентов, имеющих детей (14 чел.);
- численность студентов из многодетных семей (62 чел.);
- численность студентов из неполных семей (235чел.);
- численность студентов из числа сирот, опекаемых (51чел./19 чел.);
- численность студентов из числа мигрантов (5 чел.);
- наличие студентов, имеющих правонарушения, стоящих на учете в органах внутренних дел (10 чел.);
- численность студентов, склонных к употреблению алкоголя, психоактивных и наркотических веществ, к игровым зависимостям (5 чел.);
- численность студентов, находящихся в конфликте с законом либо склонных к социально неодобряемым действиям (2 чел.)

**Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»**

РАССМОТРЕНО
Научно-методическим советом
Протокол № 6 от 25 июня 2021 года

с учетом мнения
Студенческого совета
Протокол № _____
от «__» _____ 2021 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ТОГБПОУ
«Колледж торговли, общественного
питания и сервиса»

_____ А.В. Жуков

Приказ № _____ от «__» _____ 2021 года



**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий**

Тамбов, 2021

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
СЕНТЯБРЬ					
	Торжественная линейка, посвященная Дню знаний	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	1 корпус колледжа	Заместитель директора по УВР, мастера производственного обучения	ЛР 7
	День окончания Второй мировой войны	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, преподаватель, классные руководители	ЛР 1 ЛР 2
	День солидарности в борьбе с терроризмом	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, классные руководители	ЛР 2 ЛР 8
	Создание банка данных учебных групп 1 курса.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 13
	Участие в подготовке и проведению презентации о профессии «Кондитер»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного	ЛР 13,

				обучения	
	Месячник безопасности дорожного движения.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР 7, 9
	Психологические практикумы для оценки своих профессиональных и личностных возможностей при работе в трудовом коллективе «Темперамент», «Самооценка», «Раздражительны ли вы?», «Стиль общения», «Конфликтный ли вы человек?», «Контактный ли вы человек?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 4,7, 11,
	Индивидуальная профилактическая работа с обучающимися, состоящими на профилактическом учете ОПДН, КДН и ЗП	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН, классный руководитель	ЛР 2, 3
	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям.(«Подари человеку радость», «Уроки благочестия», «Вечные истины», «Человек в поисках веры», «Здоровый образ жизни», «Семья» и т.д.)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	ЛР 2, 7,
	Организация обзорных экскурсий по музею для обучающихся и студентов 1 курса	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Музей колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР 1, 2, 4,
	Тематическая встреча «Люблю свою профессию» с участием выпускников колледжа	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 11, 13,

	Привлечение студентов в спортивные секции: -волейбол; -баскетбол; -лёгкая атлетика; -настольный теннис; -лыжи	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР 9
	Социологический опрос (выявление отношения студентов к экологическим проблемам)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии	ЛР 10
	Экскурсия на ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» № 4	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ОАО «Тамбовский хлебокомбинат» № 4	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Тематическая беседа, посвященная Всемирному дню мониторинга качества воды.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР 4,7, 11,
	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»		Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Осенний кросс, в рамках Всероссийского дня бега «Кросс наций»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Парк «Дружба»	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР 7, 9

	День здоровья в рамках Всероссийского дня трезвости	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель	ЛР 7, 9
	Вовлечение студентов в общественно-полезную деятельность в соответствии с познавательными и профессиональными интересами. Обновление и корректировка «банка данных», обновление состава группы с помощью анкетирования « Могу ли быть я волонтером?», среди студентов первого курса.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей»	ЛР 2, 4, 7
В течение месяца	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 7
	Выстраивание доверительных, конструктивных отношений со студентами первого курса, их родителями (законными представителями), в рамках сотрудничества и совместной деятельности. Организация деятельности студенческого актива группы.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет.	ЛР 2, 6, 7
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР,	ЛР 2,6,7

				старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс презентаций, тематика: «Вкусно и не грустно»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 11, 13,
	Создание банка данных обучающихся нуждающихся в индивидуальном, дифференцированном подходе (закрепление их за членами педагогического коллектива для коррекции работы с ними), создание банка данных обучающихся находящихся в социально-опасном положении.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет.	ЛР 2
	Семинар для студентов по вопросам профилактики аддиктивного поведения среди подростков	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет, инспектор ПДН, представители правоохранительных органов, специалисты КДНиЗП	ЛР 2, 3, 6,

	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 1, 17
	Просветительские мероприятия, посвященные Дню дружбы народов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 2, 7, 8,
	Акция по уборке воинских захоронений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	ЛР 1, ЛР 5
	Творческий конкурс «Радуга талантов»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Актный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, классный руководитель,	ЛР 7, 8, 11,

				Студенческий совет	
	Встреча с наставником «Через творчество к мастерству»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения Бренд-шеф ООО «Ресторатор 68» Чемерис Р.С.	ЛР 11, 13,
ОКТАБРЬ					
	День пожилых людей	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 6,7
	Познавательный час Всемирный день вегетарианства и началу Международной недели вегетарианского питания	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 4,7, 11,
	Открытый урок безопасности в рамках месячника гражданской обороны	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ	ЛР 7, 9
	День Учителя	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного	ЛР 2, 4, 6,

				образования, классный руководитель, Студенческий совет	
	Работа с портфолио обучающихся по профессиональной деятельности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 7
	Проведение экскурсий для обучающихся и студентов колледжа при организации передвижных выставок: «И не прервется связь времен...»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Музей колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР 1,2,4, 6,
	Посвящение в студенты	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Актный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 7, 11,
	День психического здоровья	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 7, 9

	Заседание студенческого научного общества «Интеллект»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель СНО «Интеллект», классный руководитель, студенческий совет, методист колледжа	ЛР 2, 7, 14,
	Проведение диагностики способности студентов к осуществлению практической природоохранной деятельности. Вовлечение студентов в деятельность экологических проектов, акций и др.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	ЛР 2, 10,
	Классные часы: - «Профилактика экстремизма в молодежной среде; - «Все о здоровом образе жизни»; - «Контроль успеваемость и посещаемость»;	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет информатики	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 3, 7
	Час сотрудничества с Широковой Е.А., создателем кондитерской школы в г Тамбов «Красота руками кондитера »	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 4,7, 11,

		Группа «Кондитер сахаристых изделий»			
	Мероприятия по профилактике вредных привычек : - классные часы «Подросток и вредные привычки», «Урок здоровья»,	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 9
	Классные часы «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций, новая коронавирусная инфекция»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 9
	Экологическая панорама «В мире информационных знаков»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	ЛР 2, 10
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер,	ЛР 2, 3,7,

				заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Мероприятие экологическая панорама «В мире информационных знаков»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, методист колледжа	ЛР 2, 10,
	Семинар «Русская духовная культура»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба «Истина рядом», классный руководитель	ЛР 2, 6, 7,
	Проведение курса классных часов: «Знатоки спорта»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина, преподаватели физической культуры	ЛР 7, 9
	Классный час «Знаменитые кондитеры XXI века»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель	ЛР 4,7, 11,

				директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	
	Профилактические беседы с обучающимися групп на тему «Уголовная и административная ответственность несовершеннолетних в соответствии с законодательством РФ».	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН, представители КДНиЗП	ЛР 2, 3, 7
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 7
	Социально-психологическое тестирование	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет информатики	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 3, 7, 9
	Проведение Акции и проектов в рамках волонтерского движения реализация проекта «Человеку, нужен человек»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей»,	ЛР 2, 6, 7

				Студенческий совет, методист колледжа	
	Конкурс фотографий и плакатов «Наша чистая планета?!»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 2, 7, 10
	Классные часы «Правила безопасного поведения на железнодорожном транспорте».	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, специалист по охране труда	ЛР 3, 9
	День памяти жертв политических репрессий	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватели	ЛР 2, 5, 7, 8
	Классные часы, посвященные истории образовательного учреждения	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель музея, классный руководитель	ЛР 2, 6, 11
	Работа спортивных секций	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, заведующий отделением преподаватели физической культуры	ЛР 9

	Знакомство с историей движения «Ворлдскиллс Россия»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Экскурсия на кондитерскую фирму «Такф», посвященная международному дню конфет	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 4,7, 11,
	Профессиональные состязания среди обучающихся «Поварской калейдоскоп»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 4,7, 11,
НОЯБРЬ					
	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одиночества» классный руководитель,	ЛР 2, 7,12

				Студенческий совет	
	Классный час «День народного единства»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классный руководитель	ЛР 2, 7, 8,
	Ток-шоу «Экология жилища и здоровье человека»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 9
	Классный час «Профессия кондитер: история и современность»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Круглый стол «Профилактика аддиктивного поведения подростков»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3, 12
	Серия духовно-нравственных мероприятий по различным направлениям: «Уроки благочестия»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба	ЛР 2, 6,7,

				«Истина рядом», классный руководитель	
	Индивидуальный образовательный маршрут. Темы по самообразованию «Современные техники в работе кондитера »	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 13-18
	Классный час по изучению Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 9, 10,
	День толерантности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет,	ЛР 1,2, 3,

				библиотекарь	
	Час сотрудничества «Руками повара творится красота» с приглашенным шеф-поваром Рыбальченко А	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, старший мастер, мастера производственного обучения, методист колледжа	ЛР 4,7, 11,
	Час нравственности, посвященный Дню матери «Самые любимые на свете»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 6, 7, 11,
	Конкурс чтецов, посвященный Международному Дню матери	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Актный зал колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 6, 7, 11,

	Всемирный день отказа от курения	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 9
	Проект «Марафон здоровья»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 9, 11
	Всероссийская информационная акция по профилактике ВИЧ-инфекции и ассоциированных с ней заболеваний в молодежной среде «Должен знать»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 9, 11,
	Акция «День добрых дел» (оказание адресной помощи ветеранам педагогического труда)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 4, 6, 7,

	Проведение Единого классного тематического часа для первокурсников «Мы выбираем жизнь»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 9, 11,
	Социально-психологическая акция «Мы разные, но мы вместе!»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 8, 11
	Фотоконкурс «Мой любимый Тамбовский край»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 8, 11
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением,	ЛР 2, 3,7,

				классный руководитель, инспектор ПДН	
	Семинар по Здоровому образу жизни	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 9, 11
	«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 12
	ЕДИНЫЙ урок информационной безопасности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Информационная лаборатория	Заместитель директора по УВР, преподаватели информатики, классный руководитель	ЛР 7, 14,
	Конкурс профессионального мастерства «Поваров умелые руки могут чудо сотворить»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
ДЕКАБРЬ					

	Всемирный день борьбы со СПИДом	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 9, 11
	День неизвестного солдата	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1,2, 5, 6
В течение месяца	Творческий конкурс среди учащихся «Новогодний стол»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
В течение месяца	Фотоконкурс, тематика: «Моя вкусная профессия»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,

	Акция «Вырасти книгу» для детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одинокости» классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 7, 12
	Участие в проведении акции «Новый год приходит в каждый дом» , приготовление сладкого подарка для детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одинокости» классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 7, 11, 15
	Образовательная акция «Всероссийский единый урок «Права человека»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 7
	Коллективное творческое дело «Новогодняя кутерьма»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, руководитель социального проекта «Дом без одинокости» классный руководитель,	ЛР 16-18

				Студенческий совет	
	Тест по истории Великой Отечественной войны	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, руководитель музейной комнаты колледжа	ЛР 1,2, 5, 6
	Всероссийский открытый урок «Россия-страна добрых дел»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 1,2, 5, 6
	Семинар, совместно с волонтерским отрядом «Прометей» «Всемирный день волонтеров»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 2, 4, 6,
	Марафон #МЫВМЕСТЕ	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда	ЛР 2, 4, 6,

				«Прометей», Студенческий совет	
	«Эстафета добра» в рамках Международного дня добровольца	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 2, 4, 6,
	Мастер-класс по оформлению новогоднего стола «Новогодняя сказка»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	День Героев Отечества	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1, 2, 5, 8
	Экологический конкурс презентации на тему «Проблемы окружающей среды»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 10, 11

	День Конституции Российской Федерации	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1, 2
	Всероссийский тест на знание Конституции РФ	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватели, классный руководитель,	ЛР 1, 2
	Дискуссионные классные часы «Равнение на ветеранов Великой Отечественной »	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1, 2, 5,
	Экологическая страница «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 10, 11
	Беседы по экологии: «Зеленый наряд Земли!» «Молодежь и борьба за чистую Землю»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель,	ЛР 10

				руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	
	Онлайн марафон «Все секреты Всероссийского чемпионата по финансовой грамотности»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 13, 14
	Час духовности «Святитель Николай»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 7, 12,
	Индивидуальная профессиональная подготовка на учебных семинарах и онлайн обучении	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Мастер- класс по приготовлению кондитерских изделий	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного	ЛР 4,7, 11,

				обучения	
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Час правового просвещения	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Инструктаж по поведению обучающихся в общественных местах, на транспорте, на воде во время зимних каникул	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН, социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 3
	Поздравление воспитанников ТОГБУ ЦПМСС с новым годом, проведение акции «Новый год приходит в каждый дом» (участие в концерте, вручение сладких подарков)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦПМСС	Заместитель директора по УВР, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 17

	«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 12
ЯНВАРЬ					
	Проведение классного часа на тему: «Иди всегда дорогою добра»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 7, 12,
	Классный час «Рождественские встречи: традиции и обычаи»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 7, 12,

	Полезные дела духовно-нравственной направленности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, руководитель волонтерского отряда «Прометей», руководитель социального проекта «Дом без одиночества», Студенческий совет	ЛР 2, 6, 7,
	Час безопасности «Правила безопасности дорожного движения»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ГИБДД классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 3, 7
	Встреча с социальными партнерами «ПрофУЕСсия: ориентиры молодым». Тема: Личный бренд Спикер: менеджер сети кафе в г Тамбов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Встреча студентов сотрудниками ОПДН, беседа по теме «Права и обязанности несовершеннолетних»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 3, 7, 17

	Час нравственности «Путешествие по православным праздникам Руси января»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 6, 7,
	Викторина «Что я знаю о своей профессии?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Уроки мужества «И помнит мир спасенный...», «Сквозь призму времени»;	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1, 2, 3,
В течение месяца	Индивидуальное консультирование студентов по профессиональным вопросам с учетом их интересов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	ЛР 4,7, 11,

				производственного обучения	
	Фотовыставка «Студенческая жизнь группы»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 7, 11, 14
	Выставка в музее «Память нашу не стереть с годами»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, Студенческий совет	ЛР 1, 2, 3,
	Квест, посвященный Всероссийскому дню студента»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	колледж	Заместитель директора по УВР, педагоги дополнительного образования, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 7, 8, 14,
	Кураторский час по теме: «Татьянин день»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 7, 8,
	Тематический день «Международный день эскимо»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный	ЛР 7, 8,

				руководитель, библиотекарь	
	Экологическая игра-путешествие «Человек и среда»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 10
	Подготовка к военно-спортивному месячнику посвященному 23 февраля	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель физической культуры, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1-7
	Классный час «Профессиональная этика и культура общения на кухне»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Всероссийский урок памяти «Блокадный хлеб»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1-7

	Круглый стол «Шаг в бездну»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, члены «Интеллект», классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 7, 9, 10,
	Встречи с представителями правоохранительных органов г. Тамбова	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 7,
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 7,
	Дискуссия с презентацией Международный день памяти жертв Холокоста	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель истории Студенческий совет	ЛР 2, 7, 8

	День снятия блокады Ленинграда	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1-8, 11,
	Мастер-класс «Моделирование из мастики»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
ФЕВРАЛЬ					
	Оформление информационного стенда о проведении месячника военно-патриотической и спортивной работы.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 1-8
	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель музейной комнаты колледжа, руководитель волонтерского отряда	ЛР 1-8, 11,

				«Прометей», Студенческий совет	
	Полезные дела духовно-нравственной направленности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 6, 7,
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 7,
В течение месяца	Конкурс презентаций «Современные десерты»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Соревнования по мини-футболу	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный	ЛР 2, 9, 11,

				руководитель,	
	Соревнования по волейболу	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 2, 9, 11,
	День российской науки. Конференция СНО «Интеллект»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 7, 11,
	Соревнования по армрестлингу	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 2, 9, 11,
	Соревнования по силовой гимнастике	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 2, 9, 11,
	Нравственный классный час «Герои нашего времени»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель,	ЛР 1-8, 11,

				руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Виртуальная экскурсия по кондитерским мира	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Парк Дружба	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель физической культуры, Комитет молодежи по физической культуре и спорту	ЛР 2, 7, 9
	Участие в городском фестивале патриотической песни	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, комитет по молодежной политике, физической культуре	ЛР 1-8, 9,

				и спорту	
	Конкурс патриотический стихотворений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь, Студенческий совет	ЛР 1-8, 9,
	Конкурс на лучшее видео о профессии	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
В течение месяца	Проведение регионального чемпионата молодых специалистов WORLDSKILLS	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Мероприятия, посвященные 32 годовщине вывода войск из Афганистана	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, , руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 1-8, 9,
	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель	ЛР 2, 3,7,

				директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	
	Товарищеский матч по волейболу с командой областной спортивной школы	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 2, 9, 11,
	Беседа со студентами 2 курса по группа «Патриотизм и верность воинскому долгу», «Основные качества защитника Отечества» в соответствии с требованиями ФЗ РФ «О воинской обязанности и военной службе»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель ОБЖ, представитель военного комиссариата г.Тамбова	ЛР 1-8, 18
	Классный час «Твои профессиональные перспективы»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Областная молодёжная акция «Колледж — территория без наркотиков — 2021»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР 2, 3, 7,

				преподаватель , ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Спортивные соревнования по пулевой стрельбе из пневматической винтовки «Снайпер» I курс	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, преподаватель ОБЖ, классный руководитель,	ЛР 2, 9, 11,
	Олимпиада по ОБЖ «Этих дней не смолкнет слава» (1-2 курс, юноши)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель ОБЖ, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 1-8
	Спортивный конкурс, посвящённый Дню защитника Отечества «России верные сыны»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Спортивный зал	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 1-8, 9,

	День защитников Отечества	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет	ЛР 1-8, 9,
	Классный час « Здравствуй, Масленица» с приготовлением различных видов блинов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР 2, 7-8,
МАРТ					
	Всемирный день гражданской обороны	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель физической культуры, классный руководитель,	ЛР 1-8, 9,
	Встречаем Масленицу	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР 2, 7-8,
	Час повышения правовой грамотности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный	ЛР 2, 3,7,

				руководитель, инспектор ПДН	
	Конкурс стихотворений, посвященный Международному женскому Дню	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 6,7, 8,
	Месячник «Материнское сердце» (участие в концерте, конкурс рисунков, конкурс стихотворений) для детей ТОГБУ ЦМППС	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь, руководитель социального проекта «Дом без одиночества»	ЛР 7, 11,
	Тематический мастер – класс « Роспись пряников» , посвященный 8 марта	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Оформление тематической выставки к ярмарке вакансий, проводимой Центром занятости населения	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,

	Концерт, посвященный Международному женскому дню	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Актовый зал колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР 2, 7-8,
	Организация работы по профилактике экстремизма и террористических актов	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	День защиты прав потребителей	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, Студенческий совет,	ЛР 3, 10,
	Индивидуальная работа с несовершеннолетними оказавшимися в трудной жизненной ситуации (по профилактике суицидного поведения).	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, инспектор ПДН социальный педагог, педагог-психолог, классный руководитель	ЛР 2, 3, 7,

	Классный час: «Первые шаги при устройстве на работу»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Индивидуальный образовательный маршрут. Темы по самообразованию : «Особенности национальных кухонь», «Современная кухня- какая она ?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Заседание Совета профилактики и правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Конкурс чтецов «Крымская весна»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР1,2, 6,7,

	Кураторские часы, посвященные присоединению Крыма	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР1,2, 6,7,
	Экологический устный журнал «Природные лекари» Экологическая викторина «Без воды – и ни туды, и ни сюды!» в рамках Всемирный день воды	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 10
	Социально значимая акция «Огради себя от пожаров»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, Студенческий совет, ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ВДПО	ЛР 7, 10
	Встреча с представителями КДНиЗП	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Всемирный день борьбы с туберкулезом	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,

	Всероссийская неделя финансовой грамотности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватели	ЛР 13, 14
	Фестиваль «Студенческая весна» «Мы вместе собираем друзей»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	комитет по молодёжной и социальной политике, физической культуре и спорту	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагоги дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР 2, 7-8,
	Областная молодежная добровольческая программа «Антитибачный десант	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель , ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,
	Дискуссионные качели «Профилактика пивного алкоголизма»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,

	Конкурс по здоровому образу жизни «На старт, внимание, марш!»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,
АПРЕЛЬ					
	Областная добровольческая молодежная программа «Антитабачный десант 2022»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,

	День здоровья	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,
	Тренинг: «Способы нивелирования неудач в профессиональной деятельности»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	ЛР 13-15,
	Программа «Антиреклама вредных привычек»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, ОГБУЗ «ТПКБ» подростковый наркологический кабинет по обслуживанию	ЛР 2, 3, 7,

				детского населения, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	
	Клуба духовно-нравственной направленности «Истина рядом» «Праздник весеннего пробуждения – Благовещенье»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно- нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 6, 7,
	Трудовой десант «Весенняя капель»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Территория колледжа, ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет	ЛР 4, 7, 10
	Кураторские часы «День космонавтики»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа, Музейно-выставочный центр Тамбовской области	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет,	ЛР 2, 5, 7,

				библиотекарь	
	Виртуальная экскурсия на собственное производство кондитерской продукции в ООО «Тандер»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	ЛР 13-15,
	День открытых дверей. Презентация профессии «Повар, кондитер ». Мастер-класс «Овощная мозаика», «Блюда Тамбовской области», «Фруктовая фантазия», «Карвинг из овощей»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	ЛР 13-15,
	Познавательный час: «Анатолий Комм и Андрей Матюха – история успеха выдающихся поваров современной России»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог-психолог, мастера производственного обучения	ЛР 13-15,
	Акция «Белая ленточка»: -флешмоб «Белая ленточка» - психологический час «Мы -едины»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Колледж	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, педагог дополнительного образования, руководитель	ЛР 7, 8, 11

				волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет,	
	Акция по уборке воинских захоронений «Память Победы»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», комитет по молодежной и социальной политике, физической культуре и спорту	ЛР 1, ЛР 5
	Экологический круглый стол «Что такое Экоград?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 10
	Классные часы «Безопасное поведение обучающихся в ж/д транспорте на территории ж/д станций»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, Студенческий совет	ЛР 7,9
В течение месяца	Акция «Пригласи друга учиться»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,

	Заседание Совета профилактики правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Участие в неделе национальной кухни	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Тематическая встреча с представителем фирмы «Пищеснаб» на тему : «Современные концентраты в кондитерских изделиях – за или против?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
В течение месяца	«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного	ЛР 4,7, 11,

				обучения	
В течение месяца	Участие в «Большая перемена»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Час повышения правовой грамотности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель права, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Мастер-класс «Сладкий букет в подарок »	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Классные часы: Праздник праздников «Пасха»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 4,7, 11,
	Благотворительная акция «Праздничный подарок детям-сиротам к Пасхе»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», руководитель	ЛР 11, 12,

				волонтерского отряда «Прометей» Студенческий совет	
В течение месяца	Индивидуальные беседы: «Как найти работу», «Как написать резюме?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Открытый классный час «Отзвуки Чернобыля» (26 апреля – День памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 1,2,4, 6,
	День пожарной охраны	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 1,2,4, 6,
МАЙ					
	Праздник весны и труда	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 2, 4, 6-
	День кондитера.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного	ЛР 4,7, 11,

				обучения	
	Цикл мероприятий в рамках День Победы	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 1-2, 5-8,
	Экологический устный журнал «Природные лекари	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 10
	Интеллектуальная Викторина «Своя игра ?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Мероприятия в рамках Дня семьи	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, библиотекарь	ЛР 6-8, 12
	Всемирный день памяти жертв СПИДа: - конкурс рисунков, -классные часы .	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель , библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГКБ № 3 им.И.С.Долгушина	ЛР 2, 3, 7,

	Учебный семинар «Исследование рынка поставщиков»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
В течение месяца	«Час вопросов и ответов» консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Конкурс профессионального мастерства «Поварской калейдоскоп»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Неделя правовой культуры	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель,	ЛР 2, 3,7,

				инспектор ПДН	
	Международный день музеев	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Музеи г.Тамбова	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь,	ЛР 8, 11
	Заседание Совета профилактики и правонарушений	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	Встреча с социальными партнерами «ПрофYESсия: ориентиры молодым». Тема: Актуальность выбранной профессии Спикер :Чемерис Р.С.	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская парикмахерская	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	День славянской письменности и культуры	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель,	ЛР 2, 6, 7,

				руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	
	Консультации по летнему трудоустройству и оздоровлению несовершеннолетних	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, социальный педагог, педагог-психолог	ЛР 4,7,
	Классный час « Путешествие по миру в поисках новых вкусов»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	День российского предпринимательства	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель экономики, библиотекарь,	ЛР 13-15,

	Конкурс мини-плакатов и листовок «За мир без табачного дыма»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь, заведующий отделением профилактики ГKB №	ЛР 2, 3, 7,
	Мастер-класс «Полевая кухня», приуроченный к годовщине Победы в ВОВ	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Классный час «Что такое профессиональная этика и личностно-профессиональный рост»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Всемирный день без табака	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, преподаватель, библиотекарь, заведующий	ЛР 2, 3, 7,

				отделением профилактики ГKB № 3 им.И.С.Долгушина	
	Поздравление детей-сирот ТОГБУ ЦМППС	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», руководитель волонтерского отряда «Прометей» Студенческий совет	ЛР 11, 12,
ИЮНЬ					
	Международный день защиты детей	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	ТОГБУ ЦМППС	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель социального проекта «Дом без одиночества», руководитель волонтерского отряда «Прометей» Студенческий совет	ЛР 11, 12,
	День эколога	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, преподаватель экологии, классный руководитель, Студенческий совет	ЛР 2, 10

	<p>Классные часы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Травматизм на дороге»; - «Переходя железнодорожные пути, оглянись»; - «Соблюдай комендантский час»; - «Береги лес от пожаров»; - «Экстремизм в молодежной среде» 	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2,3,
	Пушкинский день России	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, руководитель клуба духовно-нравственного воспитания «Истина рядом», классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 6, 7,
	Учебный семинар «Практика управления кухней»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Мастер класс от шеф-повара ресторана «Базилик» Боярского А.А	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера	ЛР 4,7, 11,

				производственного обучения	
	Информационный час «Права и обязанности молодого специалиста»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	День России	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	
	Всероссийская акция «В кругу друзей»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	

В течение месяца	Консультативная работа с отдельными обучающимися	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	заместитель директора по УВР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
В течение месяца	Встреча с социальными партнерами и с представителями трудовой династии , владельцами ООО «Кафе Кондитерская» Стегачевой С.В. и Стегачевым.С. К	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Урок здоровья «Правильно питаться – это как ? » Проведение мастер- класса по приготовлению блюд правильного питания	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Инструктаж о правилах поведения во время летних каникул	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель,	ЛР3
	День памяти и скорби	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинеты колледжа	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги	ЛР 1-3,5-8

				дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	
	Тренинг для обучающихся : «Прибыльное меню ресторана: как сократить расходы на кухне и не потерять во вкусе?»	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Мастерская «Поварское дело», «Кондитерское дело»	Заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, старший мастер, мастера производственного обучения	ЛР 4,7, 11,
	Заседание административной комиссии	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Кабинет колледжа	Директор колледжа, заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, старший мастер, заведующий учебной частью, заведующий отделением, классный руководитель, инспектор ПДН	ЛР 2, 3,7,
	День молодежи	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет,	ЛР 2, 7, 8,

				библиотекарь	
ИЮЛЬ					
8	День семьи, любви и верности	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 2, 7, 8,
АВГУСТ					
	День Государственного Флага Российской Федерации	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 1-3,5-8
	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги	ЛР 1-3,5-8

				дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	
	День российского кино	Группа «Кондитер сахаристых изделий»	Г.Тамбов	Заместитель директора по УВР, классный руководитель, руководитель волонтерского отряда «Прометей», педагоги дополнительного образования, Студенческий совет, библиотекарь	ЛР 1-3,5-8

