

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	3
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся	4
1.2. Направления воспитания	4
1.3. Целевые ориентиры воспитания	5
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО по подготовке официантов и барменов	10
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	12
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	15
3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы	15
3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы	15
3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы	15
3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы	16
КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	17

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по ФГОС СПО 100114.01 Официант, бармен, утвержденным приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации 12.12.1993, с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020; Указ Президента РФ от 09.11.2022 № 809 (ред. от 04.03.2026) «Об утверждении Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей»; Указ Президента РФ от 07.05.2024 № 309 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года и на перспективу до 2036 года» Постановление Правительства Российской Федерации от 07.03.2025 г. № 291 «Об утверждении Положения о реализации мероприятий по организации профессионального обучения и дополнительного профессионального образования отдельных категорий граждан»; Распоряжение Правительства Российской Федерации от 17.08.2024 № 2233-р «Об утверждении Стратегии реализации молодежной политики в Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 100114.01 по профессии Официант, бармен, утвержденным приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 № 731; Профессиональный стандарт 33.013 Официант, бармен, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н Прогноз социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2036 года Локальные нормативные акты АНО СПО "МКПО"
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Срок реализации программы	10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместители директора, классный руководитель/мастер п/о, преподаватели, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, заведующий библиотекой, библиотекарь, председатель студенческого совета, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, утвержденная Решением ФУМО СПО 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол от 18.08.2023 № 08.)

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Цель воспитания обучающихся – это 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».

Задачи воспитательной деятельности:

- формирование у обучающихся знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;
- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;
- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;
- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;
- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия,

профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности;

– **осознанного отношения к непрерывному образованию** как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

– **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования и приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей», утвержденным Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809, ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» воспитательная деятельность должна быть направлена на: 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.

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом

гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду. Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах понимать сущность и социальную значимость профессий официанта и бармена, проявлять к ним устойчивый интерес; Осознающий роль сферы обслуживания в жизни общества и её вклад в экономику региона и страны; Осознанно проявляющий гражданскую активность: участвующий в социально значимых проектах, волонтерских инициативах в сфере гостеприимства; Демонстрирующий уважительное отношение к правам и свободам клиентов и коллег, независимо от их социального статуса, национальности, вероисповедания; Знающий и соблюдающий нормы законодательства, регулирующего сферу общественного питания и обслуживания (в т. ч. права потребителей, санитарные нормы); Проявляющий ответственность за качество предоставляемых услуг как вклад в репутацию отрасли.
Патриотическое воспитание
Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность. Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам. Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности. Проявляющий гордость за свою профессию и её роль в формировании культуры гостеприимства России; Изучающий и популяризирующий традиции русской кухни и гостеприимства, умеющий презентовать их иностранным гостям;

Участвующий в мероприятиях, направленных на развитие внутреннего туризма и гастрономического туризма; Стремящийся к профессиональному росту и совершенствованию, для повышения престижа профессии на региональном и федеральном уровнях; Знающий историю развития ресторанного дела в России и умеющий рассказывать о выдающихся деятелях отрасли.
Духовно-нравственное воспитание Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения. Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан. Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения. Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности. Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России. Знающий и строго соблюдающий правила профессиональной этики: вежливость, тактичность, доброжелательность, конфиденциальность; Умеющий выстраивать конструктивные отношения с клиентами и коллегами, разрешать конфликтные ситуации в рамках этических норм; Проявляющий уважение к культурным и религиозным традициям клиентов, учитывающий их при обслуживании; Развивающий эмпатию и навыки активного слушания для точного понимания запросов гостей; Формирующий установку на бесконфликтное общение и взаимопомощь в коллективе.
Эстетическое воспитание Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды. Соблюдающий эстетические нормы внешнего вида: опрятность, соответствие дресс-коду заведения; Владеющий навыками сервировки стола с учётом эстетических и функциональных требований, включая тематические и праздничные варианты; Понимающий основы композиции и цветового сочетания при оформлении блюд и напитков; Создающий гармоничную атмосферу в зале: следить за чистотой, порядком, музыкальным сопровождением, освещением; Развивающий художественный вкус через знакомство с изобразительным искусством, дизайном интерьеров, кулинарным искусством.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Демонстрирующий физическую выносливость и координацию, необходимые для работы в динамичном режиме;

Соблюдающий нормы охраны труда и техники безопасности на рабочем месте (в т. ч. при работе с посудой, горячими напитками, барным оборудованием);

Владеющий приёмами профилактики профессиональных заболеваний (варикоз, боли в спине и др.): делать гимнастику, соблюдать режим труда и отдыха;

Применяющий техники эмоциональной саморегуляции для работы в стрессовых ситуациях (пиковые нагрузки, конфликтные клиенты);

Придерживающийся принципов здорового питания и отказа от вредных привычек как основы профессионального долголетия.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Организовывающий свою деятельность в соответствии с должностными инструкциями и стандартами заведения;

Эффективно использующий рабочее время, соблюдающий график смен и регламенты обслуживания;

Отстаивающий современные технологии сервиса: POS-системы, мобильные терминалы, программы лояльности;

Анализирующий рабочую ситуацию, оперативно корректирующий действия для достижения наилучшего результата;

Несущий ответственность за сохранность материальных ценностей (посуда, приборы, оборудование);

Постоянно повышающий квалификацию: изучать новые тренды в гастрономии, барном деле, клиентском сервисе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Рационально использующий ресурсы: воду, электроэнергию, расходные материалы;

Внедряющий практики минимизации отходов: отдельный сбор мусора, использование многоразовой посуды в зоне персонала;

Информирующий гостей о экологических инициативах заведения (локальные продукты, сезонные меню, отказ от пластика);

Выбирающий поставщиков, придерживающихся принципов устойчивого развития;

Снижающий углеродный след деятельности: оптимизировать логистику продуктов, сокращать пищевые отходы.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

Осваивающий основы товароведения, микробиологии и санитарии для обеспечения безопасности пищевых продуктов;

Изучающий химический состав и свойства ингредиентов, используемых в баре и на кухне;

Применяющий методы анализа и прогнозирования спроса для формирования меню и винной карты;

Использующий цифровые инструменты для учёта, аналитики и маркетинга (CRM-системы, соцсети);

Участвующий в научно-практических конференциях, мастер-классах и конкурсах профессионального мастерства;

Следящий за инновациями в индустрии: новыми технологиями приготовления, оборудованием, методами обслуживания.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО по подготовке официантов и барменов

Уклад задаёт порядок жизни образовательной организации и аккумулирует ключевые характеристики, определяющие особенности воспитательного процесса. Уклад удерживает ценности, принципы, культуру взаимоотношений, традиции воспитания, в основе которых лежат российские базовые ценности, определяет условия и средства воспитания, отражающие самобытный облик образовательной организации и её репутацию в образовательном пространстве и социуме.

Основные характеристики

Миссия образовательной организации: подготовка высококвалифицированных специалистов сферы гостеприимства, обладающих не только профессиональными компетенциями, но и развитой системой нравственных ориентиров, уважением к культурным традициям России и современных стандартов международного сервиса.

Стратегическая цель — формирование конкурентоспособных кадров для ресторанного бизнеса, способных повышать уровень культуры обслуживания в стране.

Наиболее значимые традиционные мероприятия, события

- ежегодный фестиваль «Искусство гостеприимства» с демонстрацией навыков сервировки, миксологии, работы с гостями;
- конкурс профессионального мастерства «Лучший официант/бармен колледжа»;
- тематические недели национальной кухни с презентацией блюд и напитков регионов России;
- мастер-классы от Шеф - поваров и барменов ведущих ресторанов города;
- участие в городских гастрономических фестивалях и ярмарках.

Традиции, ритуалы, символика, правила этикета

- торжественная церемония посвящения в студенты с вручением символического подарка;
- кодекс чести будущего специалиста сферы обслуживания (включает нормы вежливости, конфиденциальности, ответственности);
- корпоративная форма с элементами символики колледжа;
- ритуал «передачи опыта» — наставничество старших курсов над первокурсниками;
- обязательное соблюдение стандартов внешнего вида и речевого этикета в стенах организации.

Социальные партнёры и их роль

рестораны и кафе города — базы практики, участие работодателей в оценке компетенций, проведение мастер-классов;

ассоциации рестораторов региона — разработка совместных образовательных программ, стажировки;

туристические компании — организация экскурсий и тренингов по обслуживанию иностранных гостей;

производители продуктов и напитков — обучение особенностям презентации товаров, дегустации.

Дополнительные характеристики

Контингент обучающихся: студенты 16–22 лет, преимущественно из семей среднего класса (социальный портрет семей отражает разнообразие профессиональных сфер, что способствует обмену опытом в рамках групповых проектов).

Социальные институты колледжа:

- система наставничества «Студент — студент» с акцентом на передачу традиций колледжа;
- ежегодное создание «Книги лучших практик обслуживания» на основе отчётов о практике;
- проект «Мой первый клиент» — имитационные тренинги с участием реальных гостей колледжа;

- программа «Здоровый сервис» (профилактика профессиональных заболеваний, стресс-менеджмент);
- онлайн-платформа для обмена опытом с выпускниками и работодателями.

Дисциплины и модули образовательной программы подготовки официантов и барменов: воспитательный потенциал

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Воспитательные задачи модуля:

- формирование клиентоориентированности и эмпатии;
- развитие культуры профессионального общения и этикета;
- воспитание ответственности за качество обслуживания;
- привитие навыков работы в команде;
- освоение норм антикризисного поведения в конфликтных ситуациях.

Формы реализации:

- моделирование реальных ситуаций для отработки сценариев обслуживания;
- тренинги по невербальной коммуникации;
- анализ кейсов из практики ресторанов;
- участие в конкурсах профессионального мастерства.

ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок

Воспитательные задачи:

- развитие эстетического вкуса при оформлении напитков и закусок;
- воспитание точности и аккуратности в работе;
- формирование культуры презентации продукции;
- обучение соблюдению норм безопасности при работе с алкоголем;
- развитие навыков кросс-культурного общения с гостями.

Формы реализации:

- мастер-классы по флейрингу и миксологии;
- конкурсы на лучшее оформление коктейля;
- моделирование ситуаций обслуживания иностранных гостей;
- работа с дегустационными картами.

Общепрофессиональные дисциплины

ОП.01 Основы культуры профессионального общения

Воспитательный потенциал:

- формирование речевой культуры и профессионального лексикона;
- развитие навыков активного слушания;
- освоение техник бесконфликтного взаимодействия;
- воспитание уважения к клиентам и коллегам;
- изучение норм делового этикета в сфере гостеприимства.

Методы: тренинги, дискуссии, разбор коммуникативных ошибок.

ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Воспитательный потенциал:

- формирование ответственного отношения к здоровью клиентов;
- воспитание культуры соблюдения санитарных норм;
- осознание роли гигиены в профессиональной репутации;
- развитие экологического мышления (безопасная утилизация отходов).

Методы: практические занятия по санитарным нормам, кейс-анализ нарушений.

ОП.03 Товароведение пищевых продуктов

Воспитательный потенциал:

- развитие профессиональной наблюдательности и внимания к деталям;
- формирование культуры выбора качественных продуктов;
- знакомство с традициями национальной кухни;
- воспитание бережного отношения к ресурсам.

Методы: дегустации, лабораторные работы, экскурсии на предприятия.

ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности

Воспитательный потенциал:

- формирование правовой культуры и гражданской ответственности;
- понимание прав и обязанностей работника и клиента;
- профилактика коррупционного поведения;
- освоение норм защиты прав потребителей.

Методы: анализ правовых ситуаций, деловые игры, встречи с юристами.

ОП.05 Безопасность жизнедеятельности

Воспитательный потенциал:

- воспитание культуры безопасности на рабочем месте;
- формирование навыков оказания первой помощи;
- развитие стрессоустойчивости в чрезвычайных ситуациях;
- осознание личной ответственности за безопасность клиентов.

Методы: практические тренинги, моделирование ЧС, инструктажи.

ФК.00 Физическая культура

Воспитательный потенциал:

- укрепление физического здоровья для профессиональной деятельности;
- профилактика профессиональных заболеваний;
- развитие выносливости и координации;
- формирование привычки к здоровому образу жизни;
- командное взаимодействие через спортивные игры.

Методы: специализированные комплексы упражнений, спортивные соревнования, фитнес-тестирование.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Основные модули:

Модуль «Образовательная деятельность»

Виды деятельности: интеграция воспитательных задач в учебные дисциплины и профессиональные модули; организация исследовательской и проектной деятельности воспитательной направленности; проведение профориентационных и просветительских мероприятий.

Формы реализации: тематические уроки с акцентом на духовно-нравственные ценности; решение профессионально ориентированных кейсов с этическим компонентом; подготовка и защита проектов по истории ресторанного дела и традициям гостеприимства; экскурсии на предприятия

общественного питания и в музеи кулинарии; просмотр и обсуждение фильмов о трудовых династиях и выдающихся деятелях отрасли.

Содержание: формирование позитивного отношения к профессии официанта и бармена; воспитание уважения к традициям российской кухни и культуры обслуживания; развитие критического мышления через анализ проблемных ситуаций в сервисе; популяризация престижа рабочих профессий в сфере гостеприимства.

Модуль «Кураторство»

Виды деятельности: индивидуальная и групповая работа с обучающимися; взаимодействие с родителями; организация социально значимых мероприятий.

Формы реализации: кураторские часы с обсуждением актуальных вопросов; тренинги на командообразование и разрешение конфликтов; совместные походы, экскурсии, творческие вечера; родительские собрания и индивидуальные консультации; участие в волонтерских акциях и городских мероприятиях.

Содержание: создание благоприятного психологического климата в группе; поддержка обучающихся в адаптации к учебному процессу; формирование культуры межличностных отношений; вовлечение родителей в воспитательный процесс.

Модуль «Наставничество»

Виды деятельности: сопровождение обучающихся с особыми потребностями; профессиональная ориентация и адаптация; передача опыта от старших к младшим.

Формы реализации: программа «Старший курсант — первокурсник»; наставничество со стороны работодателей и выпускников; мастер-классы от профессионалов индустрии; индивидуальные консультации по профессиональному развитию.

Содержание: помощь в выборе образовательной траектории; психологическая поддержка в период адаптации; формирование профессиональных ценностей и этических норм; мотивация к непрерывному саморазвитию.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Виды деятельности: проведение общеколледжных праздников и акций; реализация социальных проектов; организация профессиональных конкурсов.

Формы реализации: фестиваль «Искусство гостеприимства»; конкурс «Лучший официант/бармен колледжа»; тематические недели национальной кухни; волонтерские акции по обслуживанию городских мероприятий; встречи с ветеранами труда и успешными выпускниками.

Содержание: патриотическое воспитание через популяризацию традиций русской кухни; гражданско-правовое воспитание в рамках профессиональной этики; развитие творческих способностей и профессиональных навыков; формирование активной гражданской позиции.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Виды деятельности: оформление интерьеров колледжа; создание музейных и выставочных зон; организация зон отдыха и профессиональных мастерских.

Формы реализации: стенды с историей ресторанного дела России; галерея портретов выдающихся деятелей гастрономии; выставка профессионального оборудования и инвентаря; зона для дегустаций и мастер-классов; книжная полка профессиональной литературы.

Содержание: визуализация профессиональных ценностей; создание атмосферы сопричастности к профессии; эстетическое воспитание через дизайн интерьеров; информирование о возможностях карьерного роста.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Виды деятельности: информирование родителей о жизни колледжа; привлечение к совместным мероприятиям; консультирование по вопросам воспитания.

Формы реализации: родительские собрания с участием работодателей; дни открытых дверей с демонстрацией профессиональных навыков студентов; совместные волонтерские акции; онлайн-консультации и чаты в мессенджерах.

Содержание: согласование воспитательных воздействий семьи и колледжа; повышение педагогической культуры родителей; вовлечение семей в профессиональную ориентацию обучающихся.

Модуль «Самоуправление»

Виды деятельности: работа студенческого совета; инициация и реализация студенческих проектов; представительство интересов обучающихся.

Формы реализации: заседания студенческого совета с приглашением администрации; студенческие инициативы по улучшению учебного процесса; организация досуговых мероприятий силами студентов; участие в разработке локальных нормативных актов.

Содержание: развитие лидерских качеств и ответственности; формирование навыков командной работы; приобщение к принятию управленческих решений.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Виды деятельности: профилактическая работа с обучающимися групп риска; обучение правилам безопасности; формирование здорового образа жизни.

Формы реализации: лекции и тренинги по безопасности жизнедеятельности; акции против вредных привычек; занятия по профилактике профессиональных заболеваний; психологические тренинги по стрессоустойчивости.

Содержание: профилактика правонарушений и девиантного поведения; формирование культуры безопасного труда; пропаганда здорового образа жизни среди студентов.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Виды деятельности: сотрудничество с предприятиями индустрии гостеприимства; организация практик и стажировок; совместное проведение мероприятий.

Формы реализации: мастер-классы от шеф-поваров и управляющих ресторанов; экскурсии на предприятия общепита; участие работодателей в оценке профессиональных компетенций; разработка совместных образовательных программ.

Содержание: обеспечение связи обучения с реальной практикой; формирование представлений о требованиях рынка труда; укрепление репутации колледжа среди работодателей.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Виды деятельности: профориентационная работа; содействие трудоустройству выпускников; мониторинг карьерных траекторий.

Формы реализации: ярмарки вакансий с участием партнёров колледжа; тренинги по составлению резюме и прохождению собеседований; встречи с успешными выпускниками; анализ рынка труда и востребованных компетенций.

Содержание: формирование готовности к профессиональной конкуренции; развитие навыков самопрезентации и деловой коммуникации; адаптация к условиям современного рынка труда.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

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

Рабочая программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Международный колледж педагогического образования» АНО СПО «МКПО» (далее - АНО СПО «МКПО»).

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Реализация рабочей программы воспитания обеспечивается квалифицированными специалистами.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы АНО СПО «МКПО», заместителя директора, заведующего отделением, педагога - психолога, педагога - организатора, социального педагога, председателя родительского комитета, социального партнера/представителя работодателя, председателя студенческого совета, членов студенческого совета, классного руководителя/мастера п/о, преподавателя.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Инфраструктура для культурно-творческой деятельности:

- кабинеты культурно-досуговой деятельности (оборудованы мебелью (столы, стулья), персональные компьютеры с выходом в сеть Интернет, принтеры (черно-белый, цветной));
- актовый зал, помещения для занятий творческих коллективов, конференц-зал (укомплектованы специализированной мебелью (столы, стулья, звуковое и презентационное оборудование).

Кабинет для психологической помощи и консультаций (специализированная мебель (столы, стулья, кресла, персональный компьютер с выходом в сеть Интернет, принтер).

Помещения для организации деятельности студенческих общественных объединений (студенческого совета).

Музейная инфраструктура.

Инфраструктура библиотеки и читального зала с выходом в интернет.

Спортивная инфраструктура: представлена спортивным залом, тренажерным залом, открытой спортивной площадкой, военизированной полосой препятствий.

Специальные помещения представлены учебными аудиториями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы мастерскими и инструментом, используемых при проведении чемпионатов и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по соответствующей компетенции, учитывающими требования международных стандартов.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных ОПОП, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

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

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

№ п/п	Основные сведения об электронной библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наличие цифровых (электронных) библиотек, профессиональных баз данных, информационных справочно-поисковых систем и других электронных ресурсов	- электронная библиотечная система (IPRbook (http://www.iprbookshop.ru .- ЭБС «IPRbooks»); - информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (http://window.edu.ru); - информационная система «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» (http://school-collection.edu.ru/http://window.edu.ru/); -доступ к проекту федерального центра информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) (http://fcior.edu.ru/).
2.	Наличие доступа обучающихся к сети Интернет (в том числе количество оборудованных рабочих мест)	Доступ обучающихся к сети Интернет, оборудовано 170 рабочих мест

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

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

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

Система воспитательной деятельности АНО СПО «МКПО» представлена на сайте организации.

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
«Международный колледж педагогического образования»
АНО СПО «МКПО»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии:
43.01.01 Официант, бармен
на период 2026 - 2027 учебный год.

2026 г.

Календарный план воспитательной работы организации на 2027 - 2028 учебный год¹

Модуль	Содержание, формы и виды воспитательной деятельности	Курсы, группы	Сроки (включая сроки подготовки)	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.1	Интеграция воспитательных задач в учебные дисциплины: тематические уроки по истории ресторанного дела России	1 курс	Октябрь–май (еженедельно в рамках расписания)	Преподаватели профильных дисциплин
1.2	Решение профессионально ориентированных кейсов с этическим компонентом (анализ конфликтных ситуаций в обслуживании)	1 курс	Октябрь–апрель (1 раз в месяц)	Преподаватели ПМ.01, ПМ.02
1.3	Проект «Традиции гостеприимства народов России»: подготовка и защита презентаций	1 курс	Ноябрь–декабрь (подготовка — 2 недели)	Кураторские группы, преподаватели ОП.01
1.4	Экскурсии на предприятия общественного питания города	1 курс	В течение года (по согласованию с партнёрами)	Зав. отделением, кураторы
2. Кураторство				
2.1	Кураторские часы «Этика профессионального общения»	1 курс	1-й понедельник каждого месяца	Кураторы групп
2.2	Тренинг «Эффективное разрешение конфликтов в сфере обслуживания»	1 курс	Октябрь (подготовка — 1 неделя)	Психолог, кураторы
2.3	Совместный поход в музей кулинарии	1 курс	Октябрь (подготовка — 1 неделя)	Кураторы 1-х курсов
3. Наставничество				
3.1	Программа «Старший курсант — первокурсник»: знакомство, обмен опытом	1 курс	Октябрь (в течение месяца)	Совет старост, кураторы
3.2	Мастер-классы от выпускников — успешных специалистов индустрии	1 курс	Ноябрь, март (подготовка — 2 недели)	Выпускники-партнёры, советник по воспитанию
3.3	Индивидуальные консультации по профессиональному развитию	1 курс	Еженедельно по графику	Наставники-работодатели

¹ Примечания:

1. План подлежит корректировке в течение учебного года с учётом:
 - новых рекомендаций Министерства просвещения РФ;
 - предложений органов студенческого самоуправления;
 - изменений в договорах с социальными партнёрами.
2. Ответственные лица вправе привлекать дополнительных участников (преподавателей, студентов, внешних экспертов) для реализации мероприятий.
3. По итогам каждого семестра проводится анализ эффективности воспитательной работы с внесением корректировок в план на следующий период.

Модуль	Содержание, формы и виды воспитательной деятельности	Курсы, группы	Сроки (включая сроки подготовки)	Ответственные
4. Основные воспитательные мероприятия				
4.1	Фестиваль «Искусство гостеприимства»	1 курс	Декабрь (подготовка — 1 месяц)	Методический совет, студенческий совет
4.2	Конкурс «Лучший официант/бармен колледжа»	1 курс	Февраль (подготовка — 1 месяц)	Преподаватели ПМ.01, ПМ.02
4.3	Неделя национальной кухни с презентацией блюд и напитков	1 курс	Апрель (подготовка — 3 недели)	Преподаватели ОП.03, студенческий актив
5. Организация предметно-пространственной среды				
5.1	Оформление стенда «История ресторанного дела в России»	1 курс	Октябрь–октябрь (подготовка — 2 недели)	Библиотекарь, студенческий совет
5.2	Создание галереи портретов выдающихся деятелей гастрономии	1 курс	Октябрь–ноябрь (подготовка — 2 недели)	Преподаватель истории, студенты-волонтеры
5.3	Обновление выставки профессионального оборудования	1 курс	В течение года по мере поступления	Зав. лабораториями, преподаватели
6. Взаимодействие с родителями				
6.1	Родительское собрание «Перспективы трудоустройства выпускников»	1 курс	Октябрь	Директор, зав. отделением
6.2	День открытых дверей с демонстрацией профессиональных навыков студентов	1 курс	Март (подготовка — 1 месяц)	Администрация, преподаватели, студенты
6.3	Онлайн-консультации для родителей по вопросам воспитания	1 курс	1 раз в триместр	Психолог, кураторы
7. Самоуправление				
7.1	Выборы в студенческий совет	1 курс	Октябрь	Советник по воспитанию, действующий студсовет
7.2	Заседания студенческого совета с обсуждением локальных нормативных актов	1 курс	2-й вторник каждого месяца	Председатель студсовета, советник по воспитанию
7.3	Организация досуга: тематические вечера для студентов	1 курс	Раз в месяц по плану студсовета	Студенческий совет
8. Профилактика и безопасность				
8.1	Лекция «Профилактика профессиональных заболеваний официантов и барменов»	1 курс	Ноябрь	Медработник, преподаватели ФК
8.2	Тренинг по стрессоустойчивости в условиях пиковых нагрузок	1 курс	Январь (подготовка — 1 неделя)	Психолог
8.3	Акция «Безопасный сервис» (правила работы с горячими напитками и острым инвентарём)	1 курс	Февраль	Преподаватели БЖД, кураторы
9. Социальное партнёрство и участие работодателей				

Модуль	Содержание, формы и виды воспитательной деятельности	Курсы, группы	Сроки (включая сроки подготовки)	Ответственные
9.1	Мастер-класс от шеф-повара ресторана-партнёра	1 курс	Октябрь, апрель (подготовка — 2 недели)	Работодатели-партнёры, преподаватели
9.2	Экскурсия на пищевое производство	1 курс	Ноябрь (подготовка — 1 неделя)	Зав. практикой, кураторы
9.3	Круглый стол «Требования работодателей к выпускникам»	1 курс	Март (подготовка — 2 недели)	Представители предприятий-партнёров, администрация
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
10.1	Ярмарка вакансий с участием предприятий-партнёров	1 курс	Февраль (подготовка — 1 месяц)	Центр карьеры, работодатели
10.2	Тренинг «Составление резюме и прохождение собеседования»	1 курс	Январь	Психолог, специалист по трудоустройству
10.3	Встреча с выпускниками, успешно работающими в индустрии	1 курс	Май	Советник по воспитанию, выпускники
11. Дополнительный модуль «Студенческие медиа»				
11.1	Запуск блога колледжа о гастрономии в соцсетях	1 курс	Октябрь (подготовка — 2 недели)	Студенческий медиацентр, советник по воспитанию
11.2	Видеорепортаж «Один день из жизни студента-официанта»	1 курс	Октябрь, февраль	Студенты-волонтёры, преподаватель информатики
12. Дополнительный модуль «Волонтёрская и добровольческая деятельность»				
12.1	Волонтёрское обслуживание городского гастрономического фестиваля	1 курс	Июнь (подготовка — 1 месяц)	Волонтёрский отряд, кураторы
12.2	Акция «Чай для пожилых» (организация чаепитий в социальных центрах)	1 курс	Декабрь, март	Студенческий совет, психолог
13. Дополнительный модуль «Студенческие спортивные клубы»				
13.1	Турнир по настольному теннису среди групп	1 курс	Октябрь (подготовка — 1 неделя)	Преподаватель ФК, актив спортивного клуба
13.2	Эстафета «Быстрый официант» (профессионально-прикладные упражнения)	1 курс	Апрель (подготовка — 2 недели)	Преподаватель ФК, кураторы

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывался воспитательный потенциал принятия участия обучающимися в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.рф>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;
Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>
«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;