

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Бугульминский строительно-технический колледж»  
(ГАПОУ «БСТК»)

ПРИНЯТО

Решением Педагогического Совета  
ГАПОУ «БСТК»  
Протокол № 1  
от «29» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «БСТК»

А.С. Маслов

«31» августа 2022г.

М.П.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2022 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ	4
РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	11
РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	12
РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	14

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

<b>Название</b>	<b>Содержание</b>
<b>Наименование программы</b>	Рабочая программа воспитания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
<b>Основания для разработки программы</b>	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Конституция Российской Федерации;</li> <li>-Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</li> <li>-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);</li> <li>-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;</li> <li>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.</li> </ul>
<b>Цель программы</b>	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.
<b>Сроки реализации программы</b>	3 года 10 месяцев
<b>Исполнители программы</b>	Директор ГАПОУ «БСТК», заместитель директора по воспитательной работе, заместитель директора по учебной работе, классные руководители, преподаватели, педагог-психолог, члены Студенческого совета представители организаций – работодателей.

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 (вред. 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».

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Республикой Татарстан</b>	
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию.	ЛР 13
Проявляющий интерес к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей народов Республики Татарстан.	ЛР 14
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Занимающий активную жизненную позицию, проявляющий инициативу при организации и проведении мероприятий, принимающий ответственность за их результаты; демонстрирующий целеустремленность и настойчивость в достижении целей, готовность к преодолению трудностей.	ЛР 15
Демонстрирующий навыки креативного мышления, применения нестандартных методов в решении возникающих проблем.	ЛР 16
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, готовый к освоению новых компетенций и к изменению условий труда.	ЛР 17
Демонстрирующий навыки эффективного обмена информацией и взаимодействия с другими людьми, обладающий навыками коммуникации.	ЛР 18
Демонстрация навыков противодействия коррупции.	ЛР 19
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Колледжем</b>	
Способный продуктивно и добросовестно трудиться.	ЛР 20
Способный реализовать свой личностный потенциал в профессиональной деятельности.	ЛР 21
Способный к самообразованию и профессиональному развитию по специальности/профессии, содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии.	ЛР 22

**Планируемые личностные результаты в ходе реализации  
образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>		<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
	<b>Общие учебные дисциплины</b>	
ОУД.01	Русский язык	ЛР 1,3,4,5,6,7,8,11,12,13
ОУД.02	Литература	ЛР 1,4,6,7,8,11,12,13
ОУД.03	Иностранный язык	ЛР 5,8,13
ОУД.04	Математика	ЛР 4,7,14
ОУД.05	История	ЛР 1,2,3,5,6,7,8,11,13,14
ОУД.06	Физическая культура	ЛР 1,2,9, 13,14
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 9,10,12,14
ОУД.08	Астрономия	ЛР 10
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	
ОУД.09	География	ЛР 8
ОУД.10	Экономика	ЛР 2,14
ОУД.11	Обществознание	ЛР 1,3,6,8,12,14
ОУД.12	Родной язык	ЛР 5,8,13,14
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 1,5,7
ОГСЭ.02	История	ЛР 1,2,6,7
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 7,8,13
ОГСЭ.04	Физическая культура	ЛР 1,2,9,13,14
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 9
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Химия	ЛР 9,10,13
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 10
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 4,6,10
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 4,6,10
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ЛР 4,6,10
ОП.04	Организация обслуживания	ЛР 4,6,10,11
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	ЛР 4,6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 2,6,9,19
ОП.07	Информационные технологии профессиональной деятельности в	ЛР 4,10,13
ОП.08	Охрана труда	ЛР 4,17,20
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ЛР 2,3
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	ЛР 3,4,7,11,14,16,20,21,22
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 3,4,7,16,18,22
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.01	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.01	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22

УП.02	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.02	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.03	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.03	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.04	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.04	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	ЛР 3,4,7,16,18,22

МДК.05.02	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.05	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.05	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.06	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.06	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>	
МДК. 07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	ЛР 3,4,7,16,18,22
МДК. 07.02	Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 3,4,7,16,18,22
УП.07	Учебная практика	ЛР 3,7,10,16,20,21
ПП.07	Производственная практика	ЛР 3,15,16,17,18,21
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	ЛР 3,15,16,17,18,21,22

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

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

Комплекс критериев оценки личностных результатов, обучающихся по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело:**

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержки инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально - экономической действительности.

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

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

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

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 в ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», а именно:

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.

-Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ (ред. от 31.07.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.09.2020);

-Федеральный закон от 31.07.2020 N304-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" по вопросам воспитания обучающихся";

-Приказ Минпросвещения России от 28.08.2020 N441 "О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N464" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N59771);

-Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 N464 (ред. от 28.08.2020) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N29200);

-Устав ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж», локальными актами колледжа;

-Программа воспитания ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» на 2021-2025 гг.

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

Для реализации Рабочей программы воспитания привлекаются квалифицированные специалисты. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим:

- директор ГАПОУ «БСТК» - несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации;

- заместитель директора по воспитательной работе - непосредственно курирующий воспитательную работу в Колледже;

- педагог-психолог, классные руководители (кураторы), преподаватели. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов;

- представители организаций – работодателей.

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

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

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает

технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной цели воспитания, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности. ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в Рабочей программе воспитания мероприятий.

Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами (*отметить элементы инфраструктуры ПОО, задействованные при проведении именно воспитательной работы по профессии/специальности в части воспитывающей среды*):

- библиотека;
- читальный зал;
- актовый зал с акустическим и мультимедийным оборудованием;
- спортивный зал со спортивным оборудованием;
- открытая спортивная площадка;
- тренажерный зал;
- тир;
- столовая;
- лаборатория технического оснащения и организации рабочего места;
- учебный кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;
- кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- рекреации колледжа для организации выставочных пространств.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП 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.

Информационное обеспечение воспитательной работы в ГАПОУ «БСТК» направлено на:

- информирование о возможностях 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.).

Публичные материалы, описание проведенных воспитательных мероприятий, а также систематизация опыта и достижений в области воспитательной работы представлены в социальной сети <https://vk.com/bugstk>

Система воспитательной деятельности ГАПОУ «БСТК» представлена на сайте Электронного образования Республики Татарстан  
<https://edu.tatar.ru/bugulma/org6190/page3953475.htm>

Рабочая программа воспитания по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе Программы воспитания ГАПОУ «Бугульминский строительно-технический колледж» на 2021-2025 гг., Методических рекомендаций по разработке и реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях, разработанных ФГБНУ «Институт изучения детства, семьи и воспитания Российской академии образования».

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бугульминский строительно-технический колледж» Республика Татарстан

**Разработчики:**

Земскова М.М. – заместитель директора по воспитательной работе ГАПОУ «БСТК»;  
Болотова О.Н. – председатель цикловой комиссии естественнонаучного профиля;  
Галлямова И.В. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин;  
Гатина Л.Ф. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин;  
Сахбеева О.В. – мастер производственного обучения.

Рабочая программа воспитания Рассмотрена на заседании цикловой комиссии естественнонаучного профиля

Протокол №1 от «31» августа 2022 г.

Председатель ЦК Болотова О.Н.Болотова