

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ,
ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»**

КУРСКИЙ ИНСТИТУТ КООПЕРАЦИИ (ФИЛИАЛ)



УТВЕРЖДАЮ
Ректор университета, профессор

 **Е. В. Исаенко**
«15» февраля 2023 г.

**Образовательная программа среднего
профессионального образования - программа
подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)**

**Наименование квалификации - специалист по поварскому
и кондитерскому делу**

Курск-2023

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана с участием работодателей (председателя Совета Курского облпотребсоюза Пасечко В.Е., директора Комбината питания «Курский школьник» Дюкаревой Л.Н.) в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, профессиональным стандартом «Кондитер» (код 33.010), утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 №597н, с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа одобрена на заседании кафедры товароведно-технологических дисциплин
Протокол № 6а от «15» февраля 2023 г.

Программа рассмотрена и одобрена Ученым советом университета
Протокол № 4 от «15» февраля 2023 г.

Содержание

1. Общая характеристика образовательной программы	4
1.1. Наименование программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Цель программы подготовки специалистов среднего звена.	4
1.3. Срок получения образования и присваиваемая квалификация	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	5
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена (общие компетенции, профессиональные компетенции, личностные результаты)	5
4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса	18
4.1. Структура ППССЗ	18
4.2. Условия организации образовательного процесса	19
4.3. Практика	20
4.4. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса	20
5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	21
5.1. Материально-техническое оснащение образовательного процесса	21
5.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение	23
5.3. Кадровые условия реализации ППССЗ	23
5.4. Финансовые условия реализации ППССЗ	24
5.5. Характеристика социокультурной среды вуза и условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, обеспечивающих развитие компетенций выпускников	24
6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	32
7. Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	33
8. Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена	34
Приложения	37

1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.1. Наименование программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуемая в Курском институте кооперации (филиале) Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (далее также Институт), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ППССЗ разработана и утверждена институтом с учетом требований рынка труда и работодателей, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по указанной специальности.

ППССЗ регламентирует цели, требования к результатам освоения образовательной программы, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества освоения ППССЗ по данной специальности. институтом университетом на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка с указанием объема часов отражается в учебном плане и рабочих программах дисциплин и практик.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПООП примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

1.2. Цель программы подготовки специалистов среднего звена

Целью ППССЗ является обеспечение качественной и комплексной подготовки квалифицированных специалистов среднего звена, обладающих набором личностных качеств, общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессиональным стандартом «Кондитер».

Специфика ППССЗ определена исходя из направлений деятельности института, потребностей рынка труда и работодателей, в том числе, кооперативных организаций, путем введения новых дисциплин.

1.3. Срок получения образования и присваиваемая квалификация

Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена – в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года на базе основного общего образования.

Квалификация, присваиваемая выпускникам – «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими *общими компетенциями* (далее – ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими *профессиональными компетенциями* (далее – ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.4.2. 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:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности

подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, осваивают также профессию рабочего (одну) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы по специальности – профессии «Повар», «Кондитер».

Личностные результаты освоения образовательной программы отражают:

Таблица 1

Личностные результаты освоения ППССЗ

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	ЛР8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	ЛР 9

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом образовательного процесса	
Понимающий основные принципы кооперации, знакомый с историей и традициями кооперации	ЛР13
Знакомый с традициями университета, с историей вуза, памятными датами и основными достижениями института	ЛР14
Соответствующий статусу студента Курского института кооперации (филиала) БУКЭП соблюдающий нормы этикета университета и правила внутреннего распорядка образовательной организации	ЛР15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР16
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР17
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР18

Таблица 2

**Минимальные требования к результатам освоения
основных видов деятельности ППССЗ**

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

кулинарных изделий сложного ассортимента	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
---	---

	контроле хранения и расхода продуктов.
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	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
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	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с

	инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
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	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

	подачи холодных и горячих десертов, напитков. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера,
--	---

	пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов. уметь:

	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот. иметь практический опыт в: разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
--	---

4. Структура программы подготовки специалистов среднего звена и условия организации образовательного процесса

4.1. Структура ППССЗ

4.1.1. Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III настоящего ФГОС СПО, и должна составлять не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

4.1.2. Образовательная программа имеет следующую структуру:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

математический и общий естественнонаучный цикл;

общепрофессиональный цикл;

профессиональный цикл;

государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена

Таблица 3

Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940

4.1.3 В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного Таблицей 3, в очно-заочной форме обучения - не менее 25 процентов, в заочной форме обучения - не менее 10 процентов.

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.

4.1.4. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

4.1.5. При формировании образовательной программы институт предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.1.6. Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

4.1.7. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

4.2. Условия организации образовательного процесса

4.2.1. При формировании ППССЗ институт:

- Ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы;
- В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;
- Сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, университет способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- Предусматривает в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

4.3. Практика

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются институтом по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: потребительские общества Курского областного союза потребительских обществ.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

4.4. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса

4.4.1. Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.4.2. **Учебный план** - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в Приложении 1.

4.4.3. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.4.4. Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Рабочие программы дисциплин (модулей) и практик разработаны университетом в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания, являются частью рабочих программ дисциплин (модулей), практик.

Университет ежегодно обновляет рабочие программы дисциплин (модулей), практик ППССЗ с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением оценочных материалов по дисциплинам (модулям) и практикам представлены в приложении 3.

4.4.5 Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разрабатываются отдельными документами в соответствии с локальными нормативными актами Университета и представлены в приложениях 4, 5.

5. Условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

5.1. Материально-техническое оснащение образовательного процесса

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ППСЗ, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий применяются специально оборудованные помещения, позволяющие обучающимся осваивать ОК и ПК.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;

Лаборатории:

химии;
организации обслуживания;
учебная кухня ресторана;
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал

Оснащение лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

рабочее место преподавателя.
место для презентации готовой кулинарной продукции
весы настольные электронные;
пароконвектомат,
микроволновая печь,
плита электрическая (с индукционным нагревом) двухконфорочная,
фритюрница,
шкаф холодильный,
блендер,
мясорубка,
процессор кухонный,

миксер (погружной),
миксер планетарный;
газовая горелка (для карамелизации),
термометр инфрокрасный,
набор инструментов для карвинга,
овоскоп,
и другое оборудование.

Оснащение лаборатории «Учебный кондитерский цех»:

рабочее место преподавателя.
место для презентации готовой кулинарной продукции
весы настольные электронные;
пароконвектомат,
микроволновая печь,
плита электрическая (с индукционным нагревом) двухконфорочная,
фритюрница,
шкаф холодильный,
тестомесильная машина (настольная),
блендер,
мясорубка,
процессор кухонный,
овощерезка.
миксер (погружной),
миксер планетарный;
термометр инфрокрасный,
набор инструментов для карвинга,
овоскоп
и другое оборудование.

В «Учебной кухне ресторана» и «Учебном кондитерском цехе» имеется инвентарь, инструменты и посуда, необходимые для приготовления, оформления и подачи кулинарной продукции.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

5.2. Информационное и учебно-методическое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов: Вестник

Белгородского университета кооперации, экономики и права, Вопросы питания, Курская правда, Российская кооперация, Кондитерские изделия.

Институт предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Электронная библиотека СДО «Прометей» содержит учебные и учебно-методические издания по дисциплинам (модулям), практикам, государственной итоговой аттестации, разработанные преподавателями института.

Каждый обучающийся обеспечен полным авторизованным доступом к следующим сторонним электронно-библиотечным системам (ЭБС): Университетская библиотека онлайн, ЭБС ВООК.ру, ЭБС Троицкий мост.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таковых) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Кадровые условия реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности обеспечена педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ППССЗ на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33.010 Кондитер, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации ППССЗ, получили дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5.4. Финансовые условия реализации ППССЗ

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

5.5. Характеристика социокультурной среды вуза и условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, обеспечивающих развитие компетенций выпускников

Институт формирует социокультурную среду, создавая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Содержание процесса воспитания в институте нацелено на формирование общекультурных компетенций и таких базовых социально-личностных качеств выпускников вуза, как духовность, высокая нравственность, патриотизм, самостоятельность, инициативность, способность к творческому самовыражению, профессиональная мобильность, активная гражданская позиция и приверженность к здоровому образу жизни.

Воспитательная и социальная деятельность института регламентируется локальными документами, включая Устав университета, Положение о филиале, Концепцию воспитательной деятельности со студентами Белгородского университета кооперации, экономики и права,

Комплексный план воспитательной работы со студентами Курского института кооперации (филиала) Белгородского университета кооперации, экономики и права целевые программы по воспитательной работе, положения о деятельности структурных подразделений и общественных объединений и пр.

Система управления социально-воспитательной деятельностью института включает в себя: Ученый Совет института, заместителя директора по воспитательной и социальной работе, начальника отдела культурно-массовой и воспитательной работы, специалистов отдела, деканаты факультетов, кафедры, кураторов студенческих академических групп, библиотеку института, клубы и кружки института, спортивные секции, общественные объединения (волонтерский и трудовой отряды), профсоюзный комитет преподавателей и сотрудников вуза, студенческий профком, Студенческий совет института, Студенческие советы факультетов, Студенческий совет общежития и другие органы студенческого самоуправления института, которые способствуют формированию общекультурных и профессиональных компетенций выпускников вуза.

Реализация воспитательных целей и задач осуществляется в институте посредством следующих *направлений деятельности*: духовно-нравственное воспитание; гражданско- патриотическое воспитание; правовое воспитание; профессиональное воспитание; культурно- эстетическое воспитание, развитие творческого потенциала студентов; физическое воспитание и формирование здорового образа жизни студентов; профилактика асоциального поведения и правонарушений в студенческой среде; развитие органов студенческого самоуправления; социально-психологическая поддержка студентов; развитие органов студенческого самоуправления; организация деятельности кураторов студенческих академических групп; организация воспитательной деятельности в студенческом общежитии института.

– В реальной деятельности по обучению и воспитанию студентов института все эти направления тесно взаимосвязаны.

– *Духовно-нравственное воспитание* студенческой молодежи является приоритетным во всей образовательной системе института и направлено на формирование у будущих специалистов духовно-нравственных ориентиров, уважения к православным ценностям и святыням; воспитание у будущих специалистов гуманного отношения к людям, доброты, милосердия, отзывчивости, сострадания, других этических норм и качеств; раскрытие нравственной и культуuroобразующей роли православия на Руси, духовных основ отечественной культуры; повышение культурного уровня студентов, культуры поведения, речи, общения; воспитание эстетических вкусов и идеалов; формирование у студентов представлений о подлинных семейных ценностях, о значении семьи в развитии общества, уважения к институту семьи вообще и к членам семьи, в частности.

– Основные направления и формы работы по духовно-нравственному воспитанию студентов вуза:

 | Участие преподавателей и студентов института в ежегодных Международных научно-практических конференциях в рамках «Знаменских чтений»;

 | Участие студентов вуза в региональных и всероссийских конкурсах молодежных работ по проблематике духовно-нравственных и гражданско-патриотических ценностей;

 | Социологические исследования по изучению динамики ценностных ориентаций студенческой молодёжи, вуза, нравственно-этических позиций, духовных интересов и устремлений выпускников института;

} Создание фото-, видеотеки, видео-презентаций морально-этической и духовной направленности;

} Организация библиотекой института встреч, бесед, книжных выставок, литературных обзоров, читательских конференций и других форм работы, пропагандирующих духовные, нравственные, семейные ценности, достижения отечественной духовной культуры;

} Участие в городских конкурсах «Курские мадонны», «Курские семьи - крепкие семьи», «Богата талантами семья курская»;

} Развитие волонтерского движения в вузе. Привлечение студентов к участию в благотворительных акциях по оказанию посильной помощи малоимущим, детским домам, реабилитационным центрам, ветеранам войны и труда, другим нуждающимся в поддержке лицам;

} Участие студентов вуза в Днях донора «Сдай кровь – спаси жизнь!»;

} Участие волонтеров вуза в областном молодежном конкурсе «Доброволец года»;

} Благотворительные выступления творческих коллективов института в детских домах и школах-интернатах области, в Курском государственном центре реабилитации для престарелых и инвалидов и др.;

} Встречи студентов института с представителями Курской Епархии и Курской духовной семинарии миссионерской направленности по проблемам духовного и нравственного становления молодежи;

} Сотрудничество с Киноцентром духовной культуры им. Щепкина города Курска, Курским региональным общественным фондом православных традиций, социально-экономического и культурного возрождения «Коренная пустынь», ОГУ Выставочным центром «Курская Коренная ярмарка»;

} Участие студентов, преподавателей вуза в круглых столах, православных гостиних, встречах с учеными-богословами, педагогами, священнослужителями по проблемам духовно-нравственного становления молодежи;

} Тематические экскурсии студентов в храмы: «Православный храм – источник духовной культуры», посещение святых и исторических мест России;

} Участие в областном празднике «День православной молодежи» и др.

–Целью *гражданско-патриотического воспитания* является проведение систематической и целенаправленной работы по формированию у студенческой молодежи патриотических качеств личности, чувства верности своему Отечеству, заботы о его интересах, толерантности, электоральной активности, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины. Формы работы по гражданско-патриотическому воспитанию студенчества вуза:

} Организация экскурсий для студентов всех курсов г. Курску «Узнай свой город», «Курск – город воинской славы», «Военная биография Соловьиного края», в Курский краеведческий музей, музей – диораму «Курская битва. Белгородское направление», на мемориал «Курская дуга», в военно-исторический музей-заповедник «Прохоровское поле», в музей «Третье ратное поле России», в музей посёлка Поныри (северный фас Курской дуги).

} Вечера, кураторские часы, встречи, посвященные памятным датам и событиям истории России.

} Групповые и индивидуальные беседы, кураторские часы по вопросам оценки студентами своих гражданских позиций, проблемам национальных и общечеловеческих ценностей и др.

} Участие в областных конкурсах студенческих исследовательских работ, посвященных героическому прошлому Курской области.

} Участие студентов в митингах, гражданско-патриотических акциях,

демонстрациях, возложениях венков к памятникам боевой славы, торжественных мероприятиях, посвященных государственным праздникам.

} Проведение в академических группах мероприятий по изучению государственных, общенациональных и региональных символов России и Курского края.

} Участие в избирательных кампаниях разного уровня. Ежегодное проведение Дня молодого избирателя.

} Организация работы клуба молодого избирателя «Патриот».

} Участие в областных молодёжных акциях патриотической направленности.

} Проведение ежегодного внутривузовского фестиваля патриотической песни «Сыны России».

} Участие во всероссийской героико-патриотической акции «Георгиевская ленточка».

} Организация и проведение героико-патриотических месячников в институте, посвященных Дню защитников отечества и Дню освобождения города Курска от немецко-фашистских захватчиков (февраль), Дню Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945гг. (май), встреч с ветеранами войны и труда.

} Участие студенческого актива института в героико-патриотических мероприятиях «Самый длинный день в году», посвященных Дню памяти и скорби и др.

Правовое воспитание нацелено на формирование правосознания и правовой культуры выпускников вуза, осознание студентами своих прав, свобод и обязанностей перед государством и обществом, закрепленных в Конституции РФ, отдельных отраслях законодательства страны, применимых к профилю будущей профессиональной деятельности, воспитание у выпускников вуза чувства глубокого уважения к законам Российского государства в условиях проживания на его территории представителей различных наций и народностей, конфессий, традиций, взглядов.

Формы работы по правовому воспитанию студентов вуза:

} Ознакомление студентов с локальными нормативно-правовыми актами университета и института.

} Организация встреч студентов с сотрудниками правоохранительных органов, бесед, лекций, диспутов и дискуссий по актуальным вопросам права и правосознания.

} Организация олимпиад, конкурсов, ролевых и деловых игр, викторин, вечеров вопросов и ответов по правовым вопросам.

} Организация дежурства администрации вуза и преподавателей в институте и студенческом общежитии в соответствии с утвержденными графиками.

В процессе формирования конкурентоспособных и компетентных выпускников Курского института кооперации (филиала) Белгородского университета кооперации, экономики и права *профессиональное воспитание* играет важнейшую роль. Профессиональное воспитание призвано активно способствовать обеспечению единства в формировании профессиональных и общекультурных компетенций выпускников вуза, организации знакомства студентов с миром профессий как через предмет, так и посредством внеаудиторных форм воспитательной работы по изучаемым дисциплинам. Формы работы по профессиональному воспитанию студентов:

} Организация работы клубов профессиональной направленности на кафедрах института.

} Проведение тематических вечеров, олимпиад, конкурсов, викторин, деловых и ролевых игр профессиональной направленности.

} Организация книжных выставок, просмотров и обзоров литературы профессиональной направленности библиотекой университета.

} Организация встреч с практическими работниками системы кооперации и других отраслей (в соответствии с профилем факультетов) и работодателями.

антиалкогольной и антинаркотической направленности. Формы специальной профилактической деятельности:

} Соблюдение в вузе ограничивающих мер по противодействию табакокурению студентов.

} Выявление студентов, относящихся к «группе риска», склонных к саморазрушающим видам поведения и совершению асоциальных поступков, организация индивидуальной работы с ними.

} Проведение мероприятий по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, табакокурения, вич-инфекции; организация выступлений специалистов - врачей- наркологов, инфекционистов, сотрудников правоохранительных органов, госнаркоконтроля и др. перед студентами университета.

} Анкетирование студентов по выявлению общественного мнения по проблемам наркотиков, табакокурения.

} Проведение месячников по профилактике различных форм девиантного поведения:

«Меняем сигарету на конфету» и т.п.

Студенческое самоуправление Курского института кооперации – это особая форма инициативной, самостоятельной, ответственной общественной работы студентов, которая направлена на решение важнейших вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие ее социальной активности, поддержку различных социальных инициатив. Главной целью студенческого самоуправления является защита, представление прав и интересов студентов вуза, формирование их активности, самостоятельности, сознательности и ответственности, содействие созданию условий для реализации научного, интеллектуального, духовного, творческого и физического потенциала выпускников института.

Формы развития студенческого самоуправления вуза:

} Систематическое проведение заседаний Студенческого совета института, студенческого профкома, студсоветов факультетов и студсовета общежития.

} Участие студентов вуза в мероприятиях и акциях, проводимых молодежными организациями города Курска и Курской области.

} Формирование студенческих трудовых отрядов.

} Участие студенческого актива в городском чемпионате по интеллектуальным играм «Что? Где? Когда?»

} Организация деятельности студенческого волонтерского отряда вовлечение студентов в добровольческие акции города и области «День добрых дел», «Белая ромашка», «Студенты - ветеранам», «Поделись теплом своей души» и др.

Социальная поддержка студентов включает в себя комплекс мер, направленных на улучшение качества жизни и социального самочувствия студенческой молодежи института, который включает в себя:

} Оказание медицинской помощи студентам, проведение лечебно-профилактических и санитарно-профилактических мероприятий в медицинском здравпункте института.

} Организация оздоровительной работы с обучающимися: осуществление профилактических медицинских осмотров студентов, их вакцинации, оказание первой медицинской помощи и пр.

} Обеспечение проживания студентов в общежитии института, создание и поддержание в них соответствующих санитарно-гигиенических и бытовых условий.

} Организация и проведение студенческим профкомом института конкурса: «Лучшая студенческая комната» общежития.

} Обеспечение студентов института необходимым питанием посредством

организации работы в вузе Учебно-производственного комплекса "Студент", реализующего различные блюда, продукты и кондитерские изделия.

} Формирование базы данных о студентах, имеющих детей, о студентах из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, о студентах-инвалидах для определения мер их социальной поддержки.

} Представление лучших студентов к именным стипендиям разного уровня (Президента РФ, Правительства РФ, Губернатора Курской области, администрации г. Курска, Курской областной Думы и др.).

} Осуществление мер морального и материального поощрения студентов за особые успехи в учебе, научно-исследовательской, общественной и творческой деятельности (Благодарности, Почетные грамоты, ценные подарки).

Составной частью учебно-воспитательного процесса в вузе является деятельность, направленная на содействие адаптации студентов к вузовской жизни, оказание различной *социально-психологической помощи студенческой молодежи*.

Формы работы по социально-психологической поддержке студентов вуза:

} Проведение мероприятий по адаптации первокурсников к обучению в вузе.

} Проведение тематических семинаров для студентов и кураторов по актуальным психологическим проблемам студенчества, вопросам профессионального и личностного развития выпускников вуза и т.п.

Организация деятельности кураторов студенческих академических групп института. Главной целью деятельности куратора является создание благоприятных условий для личностного и профессионального развития студентов, организация студентов группы в дружный, работоспособный коллектив, направленный на успешное решение учебных, научных и воспитательных задач.

Формы работы по организации деятельности кураторов студенческих академических

} Назначение кураторов и старост академических групп деканами факультетов.

} Систематическое проведение кураторами воспитательных мероприятий и кураторских часов в группах.

} Привлечение студентов к участию в факультетских, институтских, университетских, региональных научных, культурно-массовых, спортивных, общественно-значимых мероприятиях и акциях.

} Осуществление взаимодействия с родителями студентов, информирование их об успеваемости, пропусках занятий, дисциплине и поведении студентов.

} Посещение кураторами студентов, проживающих в общежитии института. Оказание им помощи в организации самостоятельной работы и позитивного досуга.

} Организация и проведение смотра-конкурса «Лучший куратор студенческой академической группы института».

} Проведение анкетирования «Куратор глазами студентов» и др.

Воспитательная работа в студенческом общежитии института. Значительная часть иногородних студентов проживает в общежитии института, что предполагает проведение систематической воспитательной работы с ними органами студенческого самоуправления, деканатами факультетов и кафедрами вуза.

Формы воспитательной деятельности в общежитии вуза:

} Организация деканатами факультетов со студентами, проживающими в общежитии вуза, различных собраний, встреч, специальных профилактических, культурно-массовых и спортивно-оздоровительных мероприятий.

} Организация систематической деятельности студенческого Совета общежития.

} Организация культурно-массовых мероприятий в студенческом общежитии

специалистами по работе со студенческой молодежью, студенческим профкомом и студенческими Советами общежитий:

– Организация и проведение студенческим профкомом института конкурса на лучшую комнату в рамках месячника духовно-нравственной направленности.

– Проведение рейдов студенческим Советом общежития по проверке соблюдения студентами правил проживания в общежитии института.

– Проведение студенческим Советом общежития рейдов по проверке санитарного состояния комнат.

Материально-техническая база вуза, обеспечивающая проведение воспитательной, культурно-массовой и спортивной работы. Для проведения внеучебной воспитательной и социокультурной деятельности в Курском институте кооперации (филиала) Белгородского университета кооперации, экономики и права создана необходимая материально-техническая база: 2 актовых зала на 153 и 444 места, оснащённых звуковым, осветительным и мультимедийным оборудованием, 5 костюмерных комнат, звукорежиссёрская. В вузе имеется необходимое оборудование и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: усилители, микрофоны, акустическая система, микшерный пульт; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видео материалов во время проведения культурно-массовых мероприятий; большой ассортимент концертных костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В институте созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса студентов. В вузе имеется спортивный комплекс, включающий в себя тренажерный зал, баскетбольную и волейбольную площадки, оборудовано помещение для игры в настольный теннис, имеется открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Организация спортивно-массовой работы обеспечена необходимым спортивным инвентарём и оборудованием: различными тренажерами, скамьями, сетками, стойками, гантелями, матами и т.д.

Существенную роль в формировании социокультурной среды вуза играет библиотека института. В фондах библиотеки насчитывается более 41 тысячи книг, брошюр, справочных изданий. Библиотека имеет читальный зал на 100 посадочных мест. Библиотекой постоянно организуются выставки-просмотры учебной и научной литературы для студентов, и преподавателей.

В целом данная материально-техническая база вуза и её эффективное использование способствуют гармоничному развитию студентов, приобщению их к позитивному досугу и здоровому образу жизни, формированию необходимых общекультурных и социально-личностных компетенций, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Материальная база социально-бытового обеспечения студентов. Социально-бытовое обеспечение студентов опирается на необходимую материальную базу, соответствующие структуры и подразделения вуза, которые организуют эту деятельность.

Социально-бытовое обеспечение обучающихся включает в себя:

– учебно-производственный комплекс «Студент», включающий собственную столовую на 100 посадочных мест и буфет, где можно вкусно и недорого пообедать, встретиться с друзьями и т.д. Столовая и буфет полностью обеспечивают потребности в питании студентов и преподавателей института. Студенческая столовая и буфет в достаточном объеме обеспечиваются молочными, овощными, мясными продуктами, получают полуфабрикаты высокой степени готовности. Культура обслуживания и качество приготовления пищи в столовой высокие;

–В институте имеется медицинский пункт, который соответствует государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (СанПиН 2.1.3. 1375- 03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров», СанПиН 2.1.7. 728-99 «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно- профилактических отходов»). Процедурный кабинет находится отдельно от кабинета врача. В нем выполняются врачебные назначения (инъекции, перевязки и т.д.). В кабинете врача проводится осмотр пациентов и ведется медицинская документация. В наличии имеется медицинское оборудование, методические рекомендации, медикаменты для оказания медицинской помощи. Медицинское обеспечение студентов и сотрудников института осуществляется на основании лицензии № ЛО-46-01- 001402 на осуществление медицинской деятельности, выданной комитетом здравоохранения Курской области. В медицинском пункте работает заведующий медицинским пунктом и врач- терапевт, которые оказывают студентам и сотрудникам первичную доврачебную медико-санитарную помощь в амбулаторных условиях, неотложную медицинскую помощь.

–студенческое общежитие института, которое обеспечивает 100% нуждающихся в нем студентов.

На кафедре товароведно-технологических дисциплин функционирует студенческий научный кружок профессиональной направленности «Технолог», осуществляющий свою деятельность на основании Положения о студенческом кружке. Студенческий научный кружок создан с целью создания необходимых условий для повышения научного уровня студенческой молодежи, сохранения культурных ценностей и традиций, профессионального воспитания студентов. Заседание студенческого научного кружка – 1 раз в месяц.

Проводятся следующие мероприятия профильной направленности: ежегодная неделя кафедры, международный день кооперативов. В проводимых мероприятиях участвуют практические работники различных сфер деятельности. Студенты становятся лауреатами и призерами ежегодного Международного конкурса молодежных научных работ по проблемам кооперации «Молодежь и кооперация», Всероссийского этапа Всероссийской олимпиады студентов образовательных организаций высшего образования «Россия в мировой экономике», Областного конкурса научных работ и научно обоснованных проектов по проблемам молодежной, семейной и демографической политики.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.

6. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. Качество ППССЗ определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

6.2. В целях совершенствования ППССЗ университет при проведении регулярной внутренней оценки качества ППССЗ привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

6.3. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

6.4. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны университетом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

6.5. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям настоящей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

6.6. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

6.7. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

6.8. Внешняя оценка качества ППССЗ может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших ППССЗ, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 6.

7. Особенности организации образовательного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по ППССЗ инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется институтом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

В настоящее время в институте отсутствуют лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в институте лиц с ограниченными возможностями здоровья для них созданы специальные условия для получения среднего профессионального образования.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения таких обучающихся, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении среднего профессионального образования по настоящей образовательной программе обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков.

В целях доступности получения среднего профессионального образования по настоящей образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья Институтом обеспечивается:

для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

адаптация официального сайта университета в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG)

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (информация выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения института, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных аудиториях, группах.

8. Порядок обновления программы подготовки специалистов среднего звена

Обновление программы подготовки специалистов среднего звена проводится ежегодно до начала следующего учебного года с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

АНО ВО "БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА"; БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА; БУКЭП, Пасечко Лиана Анатольевна, Руководитель

15.01.24 12:14 (MSK)

Сертификат 01B651CF0046AFB0A546696FD0C2A2DD61