

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:54:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f38486412a1c8e19b

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом
университета

Протокол № 4 от «23» 09 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

Председатель ученого совета института
/Т.А. Шебзухова/

Протокол № 4 от «23» 09 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность	19.02.10. Технология продукции общественного питания
Колледж	Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2020

Пятигорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1 Список нормативных документов для разработки ОП СПО	4
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования	5
1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП СПО	5
1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника	5
1.3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника	5
1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	6
1.4 Компетенции выпускников, формируемые в результате данной ОП СПО	6
2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО	8
2.1 Календарный учебный график	8
2.2 Учебный план	8
2.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	8
2.4. Программы практик	9
2.5 Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья	10
2.6. Программа государственной итоговой аттестации	11
3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	11
3.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся	11
3.2 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	12
4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП	13
4.1 Кадровое обеспечение ОП СПО	13
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	13
4.3. Материально-техническое обеспечение	14
5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	14

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее ОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований регионального рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

ОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, программы государственной итоговой аттестации, оценочные и методические материалы.

ОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся, работников колледжа и организаций г. Пятигорска и Ставропольского края по профилю реализуемой специальности.

При наличии студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов данная образовательная программа адаптируется с учетом рекомендаций психолого-медико-педагогической комиссии, индивидуальной программы реабилитации инвалида. Образовательный процесс для лиц с ОВЗ и инвалидов осуществляется в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в ФГОАУ ВО Северо-Кавказский федеральный университет», принятое Ученым советом СКФУ.

1.1 Список нормативных документов для разработки ОП СПО

Нормативную правовую базу разработки ОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют.

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

- Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 мая 2016г. № 598;

- Положение об Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске, принято Ученым советом СКФУ, протокол № 16 от 30.06.2016 г.;

- Положение о Колледже Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, принято Ученым советом Института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске, протокол № 13 от 24.06.2016 г.;

- другие локальные нормативные акты.

1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Образовательная программа имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Нормативный срок освоения ОП СПО базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев и присваивается квалификация – техник-технолог.

Требования к абитуриенту:

- абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Выпускник, освоивший ОП СПО, имеет возможность получения высшего образования в Институте сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОП СПО

1.3.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Областью профессиональной деятельности выпускника является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- различные виды продуктов и сыры, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.4 Компетенции выпускников, формируемые в результате данной ОП СПО.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канаше, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- ПК 7.3. Готовить простые супы и соусы.
ПК 7.4. Готовить простые блюда из рыбы
ПК 7.5. Готовить простые блюда из мяса и домашней птицы.
ПК 7.6. Готовить простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.7. Готовить простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8. Готовить простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

2. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО

2.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной профессиональной программы среднего профессионального образования по годам, включая теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

2.2 Учебный план

В учебном плане приведен перечень дисциплин (модулей), практик аттестационных испытаний, итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в часах, последовательности и распределения по периодам обучения. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

2.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с Положением об учебно-методическом комплексе образовательных программ среднего профессионального образования в Колледже института сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске, рассмотрены на заседании ПЦК, за которой закреплено преподавание данной дисциплины (модуля), согласованы Учебно-методической комиссией института и утверждены заместителем директора института по учебной работе. Рабочие программы профессиональных модулей также согласованы с представителями работодателей.

В каждой учебной программе четко формулируются конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по образовательной программе.

Структура и содержание рабочих программ дисциплин (модулей) включает:

- паспорт программы учебной дисциплины (модуля);
- структура и содержание учебной дисциплины (модуля);
- форма промежуточной аттестации (зачёт, экзамен);
- учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля);
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины (модуля).

2.4. Программы практик

Практика является обязательным разделом ОП СПО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проходит на базе колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Для каждой практики разработаны программы, которые включают в себя:

- указание вида практики;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соответствующих с планируемыми результатами освоения образовательной программы:
 - указание места практики в структуре образовательной программы;
 - указание объема практики и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01.; ПМ.07 реализуется концентрированно в несколько периодов. По окончании учебной практики проводится дифференцированный зачет.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.02, ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05; ПМ.06. По окончании практики по профилю специальности проводится дифференцированный зачет.

Преддипломная практика составляет 4 недели. В период прохождения преддипломной практики студентами собирается материал для написания выпускной квалификационной работы. По окончании преддипломной практики проводится дифференцированный зачет.

Программы практик согласовываются с ведущими работодателями, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

2.5 Особенности освоения дисциплины (модуля) лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом;

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы);

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями

двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей)

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

2.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Целью проведения государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки студента выпускного курса к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломного проекта.

Объем времени на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы установлен ФГОС и рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и составляет шесть недель:

- срок подготовки выпускной квалификационной работы – 4 недели

- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели

Обязательное требование – соответствие тематики дипломного проекта содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика дипломных проектов рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии Отделения СПО Школы Кавказского гостеприимства, утверждается распоряжением директора ИСТИД.

В программу государственной итоговой аттестации включаются Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, которые содержат: требования к структуре, содержанию, объему и оформлению выпускных квалификационных работ применительно к специальности, а также порядку их выполнения; критерии оценки выпускных квалификационных работ.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

3.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ и экзаменов; тесты; примерную тематику курсовых работ (проектов), рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний оценивает результаты учебной деятельности в течение семестра по дисциплинам, профессиональным модулям.

Целью текущего контроля является повышение качества учебного процесса путём систематизации контроля знаний учащихся и студентов на протяжении всего семестра. Текущий контроль успеваемости предусматривает

систематический мониторинг качества получаемых знаний и практических навыков по всем дисциплинам и профессиональным модулям учебного плана, а также самостоятельной работы студентов над изучаемой дисциплиной.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Преподаватель обеспечивает разработку и формирование блока заданий, используемых для проведения текущего контроля качества обучения. Текущий контроль может включать опрос, выполнение заданий, контрольных работ, тестов и другие формы проверки уровня подготовки.

Контроль по выполненным лабораторным и практическим работам проводится в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) учитываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат (соблюдение техники безопасности, пользование инструментом и принадлежностями, показатели качества работы, соблюдение алгоритма и регламента действий и др.), что позволяет однозначно оценить умения и практические навыки.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и ее корректировку, и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста Федеральному государственному образовательному стандарту профессионального среднего образования в части требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине;

- сформированности умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ.

- наличия умений самостоятельной работы с учебной литературой;

«Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» определяет порядок и содержание текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов.

Обучающиеся колледжа при промежуточной аттестации сдают не более 8 экзаменов и 10 зачетов в год, зачёт или дифференцированный зачёт по физической культуре в их число не входит.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ОП СПО, разработаны для проверки качества формирования компетенций и являются действенным средством не только оценки, но и главным образом обучения.

3.2 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы и уровень усвоения которых должен быть проверен в ходе ГИА;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП

4.1 Кадровое обеспечение ОП СПО

Реализация ОП СПО обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОП СПО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованном расчете времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОП СПО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ОП СПО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен 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 из 3 наименований российских журналов.

Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными

организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение

Колледж на базе которого реализуется ОП СПО, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Необходимый для реализации данной программы перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованными мультимедийной техникой и учебной мебелью;
- библиотеку, имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных, локальную сеть университета и Интернет;
- компьютерные классы;
- мастерские и лаборатории, оснащенные необходимым оборудованием, техническими средствами и материалами.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ИНСТИТУТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В Уставе Северо-Кавказского федерального университета определены базовые компетенции, характеризующие воспитание, как целенаправленный процесс формирования у студентов: нравственных, культурных и научных ценностей, способствующих формированию у обучающихся чувства патриотизма, любви и уважения к народу, национальным традициям, духовному наследию России.

Основной целью воспитательного процесса, осуществляемого в СКФУ, является формирование у обучающихся гражданской позиции, развитие ответственности, самостоятельности, творческой и научно-исследовательской активности.

Общей целью воспитания студентов Отделения СПО необходимо считать разностороннее развитие личности будущего конкурентоспособного специалиста, обладающего высоким уровнем профессиональных умений и навыков, культурой, социальной активностью и качествами гражданина.

В соответствии с общей целью воспитания студентов колледжа в качестве основных приняты три интегрированных направления:

1. Профессионально-трудовое,

2. Гражданско-правовое;
3. Культурно-нравственное.

Эти три направления должны присутствовать во всех воспитательных мероприятиях колледжа, на занятиях, в ходе производственного обучения, в ученическом самоуправлении, а также на занятиях в кружках и секциях, работе членов педагогического коллектива.

Профессионально-трудовое воспитание учащихся и студентов выступает в Отделении СПО как специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе обучения их в специализированных лабораториях, прохождения производственной практики на предприятиях КМВ, в связи с организацией экономического обучения и воспитанием профессиональной этики.

В результате профессионально-трудоового воспитания у студентов должны быть сформированы такие качества личности, как трудолюбие, любовь к окружающей природе, экономическая рациональность, профессиональная этика, способность решать производственные задачи, принимать решения, творческие способности и другие качества, необходимые специалисту в соответствии с его специальностью.

В гражданско-правовом воспитании студентов интегрированы: гражданское, правовое, патриотическое, интернациональное, политическое, семейное воспитание.

Показателем уровня патриотического воспитания студентов является их желание участвовать в патриотических мероприятиях, знание и выполнение социокультурных традиций, уважение к историческому прошлому своей страны и деятельности предшествующих поколений, желание защищать свою страну, желание работать не только для удовлетворения своих потребностей, но и для процветания Отечества.

Культурно-нравственное воспитание. Воспитание у учащихся и студентов нравственности и высокой культуры российского гражданина является самой важной задачей в процессе становления личности. Культурно-нравственное воспитание включает в себя нравственное, эстетическое и физическое воспитание.

В результате эстетического воспитания должны быть сформированы способности к эмоционально-чувственному восприятию художественных произведений, пониманию их содержания и сущности через приобщение учащихся и студентов к миру искусства.

В плане организации и проведения трудового воспитания вне учебных мастерских, лабораторий и прохождения производственной практики на предприятиях КМВ инженерно-педагогический и студенческий коллектив Отделения СПО постоянно участвуют в городских, институтских субботниках. В Отделении СПО стало хорошей традицией проведение конкурсов профессионального мастерства среди студентов выпускных групп, что дает возможность отслеживать уровень подготовки будущих выпускников. Неотъемлемой составляющей реализации воспитательной программы со студентами является социально-досуговая работа. На празднования «Посвящения в студенты» участники художественной самодеятельности ярко представляют свои таланты, специальности, после чего в торжественной обстановке учащимся и

студентам Отделения СПО вручаются ученические и студенческие билеты. I Фестиваль-конкурс, посвященный Всероссийскому дню студента, отразил то, как наши студенты видят и ощущают свою будущую профессию, ее применение в жизни.

Для активизации деятельности ученических и студенческих коллективов с целью раскрытия творческих способностей коллектив Отделения СПО регулярно участвует в смотре-конкурсе университета «Зажги свою звезду», «Студенческая весна», «Караван культур».

В плане гражданско-правового воспитания в колледже регулярно ведется работа по профилактике уголовных преступлений и административных правонарушений, проводятся письменные инструкции, классные часы, линейки. Ежемесячно на Совете Отделения СПО обсуждаются нарушители, прогульщики. Систематически администрация проводит встречи с родителями «трудных» учащихся, на родительских собраниях акцентируется внимание родителей на профилактике правонарушений.

Большое место в проведении воспитательной работы занимает участие членов подколлектива, студентов в организации профориентационной работы. В течение года проведено два Дня открытых дверей, регулярно посещались школы КМВ, родительские собрания в школах.

Социальная работа со студентами.

Студентам, обучающимся за счет бюджетных средств выплачиваются государственные социальные стипендии, назначаемые в соответствующих случаях: детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, признанным в установленном порядке инвалидами I и II групп, пострадавшим в результате аварии на Чернобыльской АЭС и других радиационных катастроф, являющимся инвалидами или ветеранами боевых действий, малообеспеченным студентам, матерям-одиночкам. Также выплачиваются повышенные стипендии, нуждающимся студентам первого и второго курсов, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и имеющим оценки «хорошо» и «отлично». Оказывается материальная помощь студентам, попавшим в трудную жизненную ситуацию, на основе предоставленных документов. Проводится регулярный мониторинг социального положения студентов, позволяющий своевременно осуществлять поддержку студентов, оказавшихся в трудной жизненной ситуации. Оказывается поддержка молодым студенческим семьям.

Работа кураторов

В СКФУ полностью разработана локальная (университетская) нормативная база, регламентирующая деятельность куратора. Организована система обучения, переподготовки и повышения преподавателей, занимающихся кураторской деятельностью. Кураторы получают дифференцированные стимулирующие надбавки к заработной плате. Таким образом, воспитательная работа в колледже при координации Управления по воспитательной работе СКФУ носит системный характер, имеет всеобъемлющий охват, доступные формы по направлениям деятельности и прозрачную структуру.

Направленность процессов воспитания и обучения в Отделении СПО способствует максимальному овладению студентами материальными и

культурными ценностями, научными и техническими достижениями, содействует самоопределению, самоутверждению, самореализации личности студентов.