

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» преобразовано в автономную некоммерческую образовательную организацию высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» на основании решения Центрального союза потребительских обществ Российской Федерации (Центросоюз РФ) от 20 февраля 2018 года №9-П/91.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. БАКАЙТИС

протокол заседания Ученого совета
июня 2018 г. № 12.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация

техник - технолог

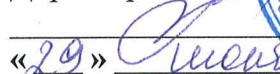
программа подготовки **базовая**

Год начала подготовки 2018

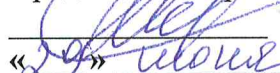
Новосибирск 2018

СОГЛАСОВАНО

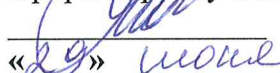
Директор НП «Гильдия шеф-поваров»

 Н.В. ПЯТЫХ
«29» июня 2018 г.

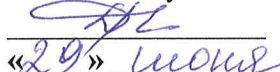
Председатель правления ФРиО Сибири

 Г.И. ШЕЛОМЕНЦЕВА
«29» июня 2018 г.

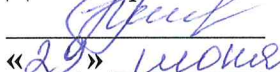
Проректор по учебной работе

 Е.И. ЛЕОНЕНКО
«29» июня 2018 г.

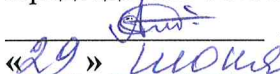
Начальник учебно-методического управления

 Е.В. ДОБРОВОЛЬСКАЯ
«29» июня 2018 г.

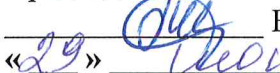
Декан торгово-технологического факультета

 Ю.Ю.МИЛЛЕР
«29» июня 2018 г.

Председатель совета обучающихся СибУПК

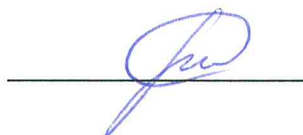
 А.В. ГАВРИЛЕНКО
«29» июня 2018 г.

Председатель Совета родителей

 Е.В. ТЯПКИНА
«29» июня 2018 г.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 28 июня 2018 г. № 10.

Заведующий кафедрой



С.Ю. Глебова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* представляет собой систему документов, разработанную Частным образовательным учреждением высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего общего образования с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по данной специальности.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ):

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. от 03 августа 2018 года);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрированный в Минюст РФ 23.07.2014 № 33234;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17 мая 2012 года № 413;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 года № 36 (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 декабря 2015 года № 1456) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 (ред. от 18 августа 2016 года) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580) «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 (ред. от 17 ноября 2017 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» с изменениями;
- Постановление Госстандарта России от 26 декабря 1994 года № 367 (в ред. от 12 марта 2018 года) «О утверждении Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94»;
- Устав Частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»
- Локальные акты и положения Частного образовательного учреждения высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

1.3.1. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев (*)

(*) Образовательная организация, осуществляет подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки увеличивается:

- а) по заочной форме обучения
 - на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;
 - на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 10 месяцев.

1.3.2. Требования к абитуриенту

К освоению образовательной программы среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего.

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанные и утвержденные Частным образовательным учреждением высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, 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.

2.3. 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 (приложение к ФГОС СПО).

2.4. Язык реализации ППССЗ

Образовательная деятельность по основной профессиональной образовательной программе ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. Формируемые компетенции

В результате освоения ОПОП техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
	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.
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, сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 3.5	Оформлять учетно-отчетную документацию
Организация процесса приготовления и приготовление сложных	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		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.
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.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями. ПК.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПрК 7.1(**)	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
	ПрК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

(**) - Профессиональные рабочие компетенции сформированы в соответствии с требованиями к профессии 16675 «Повар», установленных в Общероссийском классификаторе профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК-016-94) и Профессиональном стандарте 33.011 «Повар».

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	На базе основного общего образования	На базе среднего общего образования
Максимальная учебная нагрузка, час.	6480	4374
Обязательных учебных занятий, час.	4320	2916
Обучение по учебным циклам	120 нед.	81 нед.
Учебная практика	28 нед.	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.	6 нед.
Каникулы	34 нед.	23 нед.
Итого	199 нед.	147 нед.

4.2. Перечень других компонентов ППССЗ

4.2.1. Учебный план ППССЗ

Учебный план подготовки программы специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденный протоколом Ученого совета от 29.06.2018 г. № 12, включает:

- календарный учебный график;
- учебную нагрузку в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

4.3.2. Методическое обеспечение ППССЗ

Методическое обеспечение программы специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* включает:

- рабочие учебные программы дисциплин;

- рабочие учебные программы профессиональных модулей;
- программы практик;
- программу государственной итоговой аттестации;
- оценочные и методические материалы.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Ресурсное обеспечение ППССЗ сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

Учебную, производственную и преддипломную практику в течение всего периода обучения обучающиеся проходят в организациях города Новосибирска и области.

- ООО «РМ Консалтинг» (рестораны People's, Перчини);
- ООО «Русская традиционная кухня»;
- ООО «Алтай Резорт»;
- ООО «Ромашка»;
- ООО «Бургер Рус»;
- АО «Синар»;
- ООО «ПремьерФиш»;
- ООО «Новосибирскснабсбыт»;
- ЗАО «Виртекс»;
- ООО «АгроИнвест»;
- ООО «Альфа Ритейл Компани» (супермаркет Бахетле);
- ООО «Перспектива Север»;
- ООО «Шатун»;
- ООО «Сибирский Двор»;
- ООО «Ковчег»;
- Кейтеринг Анны Сидевич.

5.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться 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.

5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Образовательный процесс ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в 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 или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и 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 каждых 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов. Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

В преподавании дисциплин и профессиональных модулей активно используются технические средства обучения: компьютерные классы с установленным лицензионным программным обеспечением, объединенные в локальную сеть и с выходом в сеть Интернет, мультимедийные установки.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания* оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, лабораторных, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня освоения дисциплин: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и выпускных квалификационных работ, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень форсированности компетенций

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

7.1.1. Воспитательная работа с обучающимися

Воспитательная работа с обучающимися является неотъемлемой частью учебного процесса и представляет собой часть вузовской среды, направленной на формирование гармонично развитой личности в соответствии с общечеловеческими ценностями, общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.

Задачи воспитательной работы:

- приобщение обучающихся к ценностям: человек, жизнь человека, семья, патриотизм и др.;
- совершенствование методологии и содержания воспитания через студенческое самоуправление;
- обеспечение взаимосвязанности учебного процесса и внеучебной деятельности;
- мониторинг интересов и запросов обучающихся для планирования воспитательной работы;
- создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании, насилию, экстремизму;
- развитие деятельности в области социального проектирования и вовлечение в нее обучающихся.

Планирование воспитательной работы в соответствии с Основами государственной молодежной политики до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 года №2403-р) строится на следующих принципах:

- ответственность государства за соблюдение законных интересов молодежи;
- ответственность молодежи за реализацию своих конституционных прав и обязанностей в сферах государственной и общественной жизни;
- признание молодежи равноправным партнером в формировании и реализации государственной молодежной политики;
- приоритетность государственной поддержки социально незащищенных молодых граждан;
- предоставление государством базового объема услуг для духовного, культурного, социального, физического и психического развития молодежи, а также возможностей для выбора жизненного пути, образования, начала

трудовой деятельности, создания семьи;

поддержка деятельности молодежных общественных объединений и организаций;

- укрепление механизмов правового регулирования и единства государственной молодежной политики на федеральном, региональном и муниципальном уровнях.

Воспитательная работа в университете осуществляется по следующим направлениям:

- адаптация обучающихся;
- поддержка молодежи, занимающейся творчеством;
- формирование ценностей здорового образа жизни;
- формирование системы поддержки добровольческой (волонтерской) деятельности;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений;
- обеспечение доступности объектов культурного назначения;
- развитие студенческого самоуправления.

7.1.2. Адаптация обучающихся. Работа классных руководителей

В Университете разработана программа адаптации, в соответствии с которой проводятся все необходимые мероприятия, направленные на эффективную адаптацию обучающихся. В начале учебного года в каждой учебной группе назначается классный руководитель, который организует всю работу с обучающимися.

Классные руководители изучают личные дела обучающихся, проводят в группах анкетирование с целью выявления лидерских качеств и способностей обучающихся, затем в группе выбирают старосту и актив группы, помогают обучающимся адаптироваться к новым для них условиям учебы и проживания в общежитиях. В начале сентября во всех группах первого курса проводятся собрания по ознакомлению обучающихся с Правилами внутреннего распорядка, Уставом СибУПК и едиными требованиями к обучающимся, также проходят тренинги по сплочению коллектива и быстрому знакомству обучающихся.

7.1.3. Поддержка молодежи, занимающейся творчеством

Творческая деятельность является неотъемлемым элементом полноценного развития личности. Одним из направлений воспитательной деятельности является вовлечение молодежи в творческую деятельность и поддержка талантливых обучающихся. Для реализации данного направления в Университете работают студии и школы. Обучающиеся принимают участие в творческих конкурсах и фестивалях: «Фестиваль талантов», вокальный конкурс, танцевальная битва, КВН. Проходят творческие вечера музыки и поэзии, организован тематический кинолекторий.

7.1.4. Формирование ценностей здорового образа жизни

Задачей данного направления внеучебной деятельности является приобщение обучающихся к ценностям здорового образа жизни, обучение здоровьесберегающим технологиям. Для этого совместно с представителями органов исполнительной власти, учреждений здравоохранения и защиты, социально-психологическими центрами города проводятся профилактические и информационные мероприятия по темам: Всемирный день борьбы со СПИД, Всемирный день здоровья, Международный день отказа от курения, Всемирный день психического здоровья и др. Обучающиеся приобщаются к созданию плакатов и листовок, посвященных указанным праздникам. Проведение профилактических бесед с обучающимися происходит в игровой форме (викторины, интеллектуальные игры и т. д.).

7.1.5. Формирование системы поддержки добровольческой (волонтерской) деятельности

Волонтерство является деятельностью, дающей широкий простор для созидательных инициатив и творчества, обеспечивающей вклад в социальную политику страны. Волонтерская (добровольческая) деятельность детей и молодежи - это эффективный метод формирования и развития их знаний и навыков, духовно-нравственного и трудового воспитания, а также средство реализации профессионального интереса в карьерном росте, особенно в части получения опыта общения в коллективе и получения специальных знаний и навыков, необходимых семье. В целях реализации данного направления в университете действует волонтерский отряд, проводятся День донора, День инвалидов и Международный день добровольцев. Обучающиеся посещают городские форумы и тренинги по волонтерству, участвуют в добровольческих акциях.

7.1.6. Гражданско-патриотическое воспитание

Гражданско-патриотическое воспитание является нравственным процессом подготовки обучающихся к формированию у них качеств гражданина и патриота страны. При реализации данного направления необходимо организовать изучение истории родного края, чтить историческую память поколений, воспитывать любовь и уважение к стране, развивать чувство ответственности за будущее страны, обучать государственной терминологии и истории символики Российской Федерации. Для этого обучающиеся ежегодно участвуют в движении «Бессмертный полк», Всероссийских акциях «Свеча памяти» и «Георгиевская ленточка». Проводятся уроки по истории города, интеллектуальные игры и праздничные мероприятия, посвященные Дню Победы, Дню народного единства и др. патриотическим праздникам. Организовано посещение музеев и выставок, посвященных народным героям и памятным страницам истории России.

7.1.7. Профилактика правонарушений

Согласно ст.6 Федерального закона от 23.06.2016 № 182-ФЗ «Об основах системы профилактики правонарушений в Российской Федерации» и в соответствии с планами профилактики нарушений в Университете осуществляются следующие способы реализации данного направления внеучебной деятельности:

- защита личности, общества и государства от противоправных посягательств;
- предупреждение правонарушений;
- развитие системы профилактического учета лиц, склонных к совершению правонарушений;
- охрана общественного порядка, в том числе при проведении спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий;
- обеспечение общественной безопасности, в том числе безопасности дорожного движения и транспортной безопасности;
- противодействие незаконной миграции;
- предупреждение безнадзорности, беспризорности, правонарушений и антиобщественных действий несовершеннолетних;
- противодействие терроризму и экстремистской деятельности, защита потенциальных объектов террористических посягательств, в том числе критически важных и (или) потенциально опасных объектов инфраструктуры и жизнеобеспечения, а также мест массового пребывания людей;
- противодействие незаконному обороту наркотических средств, психотропных веществ и их прекурсоров;
- обеспечение защиты и охраны частной, государственной, муниципальной и иных форм собственности;
- обеспечение экономической безопасности;
- противодействие коррупции, выявление и устранение причин и условий ее возникновения;
- обеспечение экологической безопасности, охрана окружающей среды;
- обеспечение пожарной безопасности;
- предупреждение, ликвидация и (или) минимизация последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- повышение уровня правовой грамотности и развитие правосознания граждан.

7.1.8. Обеспечение доступности объектов культурного назначения

Посещение объектов культурного назначения является неотъемлемой частью воспитания духовно-нравственных ценностей, гармонично развитой и эстетически подготовленной личности обучающихся. С этой целью в Университете регулярно организуются посещения обучающимися следующих объектов культуры: Новосибирский академический молодёжный театр ГЛОБУС, Новосибирский музыкальный театр, Новосибирский академический

театр оперы и балета, музеи города Новосибирска, Городской центр изобразительных искусств.

7.1.9. Развитие студенческого самоуправления

С целью обеспечения прав студентов на участие в управлении образовательным процессом, в решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, организации досуга студентов в Университете реализуется программа деятельности студенческого самоуправления. Создан и активно действует Совет обучающихся СибУПК. Членом совета может стать каждый обучающийся, принимающий активное участие в жизни Университета. Знакомство обучающихся с элементами самоуправления является неотъемлемой частью их подготовки к активной гражданской позиции в жизни, формированию ответственности за свою страну, развитию лидерских и коммуникативных навыков. Деятельность студенческого самоуправления направлена на укрепление межвузовских, межрегиональных и международных связей.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8.1. В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

8.2. Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам.

территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в СибУПК (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих в соответствии с международным стандартом 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 учебных занятий (информация выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом 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-проводника, к зданию организации.

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, 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).

8.2.2. Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

8.2.3. Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ:

ГЛЕБОВА Светлана Юрьевна, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания