



Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования, для 2018 года набора) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

**Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (на базе среднего общего образования)**

согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол №7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 3.04.2019, протокол №5.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, № 4.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	5
1.1. Программ подготовки специалистов среднего звена по специальности ...	5
1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	6
2 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	7
2.1 Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	7
2.2 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	8
2.3. Трудоемкость (объем) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	9
2.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	9
2.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	9
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	10
3.1. Область профессиональной деятельности.....	10
3.2. Объекты профессиональной деятельности .....	10
3.3. Виды профессиональной деятельности .....	11
4 . Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	11
4.1 Общие компетенции выпускников.....	11
4.2. Профессиональные компетенции выпускников .....	12
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	14
5.1. Календарный учебный график.....	15
5.2 Учебный план .....	15
5.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей .....	19
5.4 Программы учебной и производственной практик .....	20
6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	23
6.1 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	23
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	23
6.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	25
8. Характеристика социокультурной среды института, обеспечивающая	

развитие общекультурных компетенций выпускников социально-личностного развития выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	26
9. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.....	30
9.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника.....	30
9.2. Программа государственной итоговой аттестации .....	32
9.3 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации .....	36
10. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов .....	36
10.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов.....	36
10.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	38
11. Информация об актуализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности .....	40

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программ подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практики, в том числе преддипломной практики;
- программу государственной итоговой аттестации;
- фонды оценочных средств для промежуточной аттестации и для государственной итоговой аттестации обучающихся;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Реализация ППССЗ по специальности осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.2. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №01199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 года №01186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. №096/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах;

- Устав Российского университета кооперации;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

## **2 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

### **2.1 Цель (миссия) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов 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;

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

## **2.2 Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Подготовка специалистов по данной образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет - 2 года 10 месяцев.



### **2.3. Трудоемкость (объем) программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Трудоёмкость (объем) ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на базе среднего общего образования приведена в таблице

Структура программы	Всего максимальной учебной обучающегося, час.
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374
Итого ППССЗ на базе среднего общего образования	4374

### **2.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года №01199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» при освоении программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, выпускнику присваивается квалификация – техник-технолог.

### **2.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки, абитуриент должен иметь уровень образования не ниже среднего общего образования, подтверждаемый документом установленного образца о среднем общем образовании.

### **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

#### **3.1. Область профессиональной деятельности**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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.

#### **3.2. Объекты профессиональной деятельности**

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.

### **3.3. Виды профессиональной деятельности**

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

## **4 . Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

### **4.1 Общие компетенции выпускников**

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки юрист должен обладать общими компетенциями (ОК), 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.

#### **4.2. Профессиональные компетенции выпускников**

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

*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, 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.

*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.

*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.

*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 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.

## **5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, содержание и организация образовательного процесса регламентируется ниже следующими документами:

учебным планом;

календарным учебным графиком;

рабочими программами учебных предметов, дисциплин, профессиональных модулей,

фондами оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям;

программами практик, включающими фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам;

программой государственной итоговой аттестации; фондом оценочных

средств для проведения государственной итоговой аттестации;

другими локальными нормативными документами и методическими материалами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

### **5.1. Календарный учебный график**

Календарный учебный график устанавливает, учетом реализации в пределах ППССЗ федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, последовательность и продолжительность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по периодам осуществления видов учебной деятельности, включая обучение по учебным циклами практикам, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы

### **5.2 Учебный план**

Учебный план ППССЗ по специальности разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

объемные параметры учебной нагрузки 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;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

Профессиональная подготовка – 4374 часа максимальной учебной нагрузки, из которых обязательная часть составляет 3078 часов, вариативная - 1296 часов.

Профессиональная подготовка включает в себя три цикла:

ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл,

ЕН - Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

П – Профессиональный учебный цикл.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый модуль предусматривает изучение междисциплинарного курса (одного или нескольких) и практику (учебную или производственную (по профилю специальности)).

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».



По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

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

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем, работы с интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

### *Формирование вариативной части ППССЗ*

В целях расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ по специальности базовой подготовки, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда, а также создания возможностей для дальнейшего продолжения образования объем времени, отведенный на вариативную часть (30%) циклов ППССЗ направлен на:

-увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части ППССЗ;

-введение новых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов в структуру программы подготовки специалистов среднего звена по специальности с включением в соответствующий содержанию дисциплины (МДК) учебный цикл ППССЗ,

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, введенных в ППССЗ из вариативной части учебных циклов ФГОС СПО:

*Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:*

Русский язык и культура речи;

Основы социологии и политологии.

*Математический и общий естественнонаучный цикл:*

Информатика

*Профессиональный цикл*

*Общепрофессиональные дисциплины*

Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

История кооперации

Основы предпринимательства и кооперации

Технологическое оснащение предприятий общественного питания

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) на базе среднего общего

образования для очной формы обучения представлен в приложении.

### **5.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Рабочие программы дисциплин учебных циклов ППССЗ базовой подготовки включают в себя:

#### **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1. Область применения программы

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины

#### **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

#### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому

обеспечению

3.2 Информационное обеспечение обучения

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочие программы профессиональных модулей ППСЗ базовой подготовки включают в себя:

##### 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

1.4 Результаты освоения профессионального модуля

1.5. Количество часов на освоение профессионального модуля

##### 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

2.2 Тематический план профессионального модуля

2.3 Содержание профессионального модуля

##### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

3.2. Информационное обеспечение обучения

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### **5.4 Программы учебной и производственной практик**

Практика является важной составной частью процесса подготовки

специалиста среднего звена и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общих и профессиональных компетенций. Практики базируются на знаниях и умениях студента, приобретенных в процессе изучения учебных дисциплин и междисциплинарных курсов (обязательной и вариативной части).

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 28 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Программы практик предусматривают виды работ, направленные на освоение соответствующих видов деятельности, указанных в ФГОС по специальности.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)

Преддипломная практика реализуется после освоения ППССЗ на базовых предприятиях и организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров и является завершающим этапом обучения.

Преддипломная практика проводится с целью проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материала к составлению выпускной квалификационной работы.

Промежуточная аттестация по всем видам практик проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (предприятий) в форме дифференцированного зачета с защитой письменного отчета о прохождении практики. Прохождение производственных практик осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между институтом и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе студентов.

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки входят программы учебной и производственной практики, в том числе преддипломной практики, каждая из которых включает в себя:

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

### **6. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

#### **6.1 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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.

#### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам

данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечен изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет договоры с правообладателями электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks
2.	Электронно-библиотечная система ZNeanium.com
3.	Электронно-библиотечная система Book.ru
4.	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View
5.	Электронно-библиотечная «Лицензионных материалов»
6.	Электронно-библиотечная система ibooks.ru
7.	Национальный цифровой ресурс «Руконт»

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:



КонсультантПлюс: Версия Проф.;

Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View.

### **6.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает:

выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в вузе или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений материально-технической базы института:

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;

место для стрельбы;

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

**8. Характеристика социокультурной среды института, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников социально-личностного развития выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского

университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание института сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям

обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления

характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;

- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

## **9. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

### **9.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ специальности базовой подготовки осуществляется в соответствии с нормативными правовыми документами:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 0968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 года № 01186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 0291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в том числе введенные за счет часов вариативной части ФГОС СПО, являются обязательными для аттестации, их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ФГОС СПО (текущий контроль и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, включающие: типовые задания, контрольные работы, тематику практических заданий, зачетов и экзаменов, тесты, тематику рефератов и др. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, проведения промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями, рассматриваются соответствующей кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии. Формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, классная контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, и др. Промежуточная аттестация студентов регламентируется рабочим учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Каждый семестр, в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год, завершается промежуточной аттестацией.

На сессию выносятся изучаемые по рабочему учебному плану в данном семестре учебные дисциплины и междисциплинарные курсы. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по междисциплинарному курсу профессионального модуля и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

## **9.2. Программа государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация обучающихся, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки, осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,



утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППСЗ в полном объеме и осуществляется государственной экзаменационной комиссией. Государственная итоговая аттестация выпускников программы подготовки специалистов среднего звена по специальности включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации, завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки.

Программа государственной итоговой аттестации устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации студентов, включает в себя:

- форма государственной итоговой аттестации;
- требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- требования к оформлению выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- порядок защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы);
- тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ);
- критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ (дипломных работ);

- описание показателей, критериев, шкалы оценивания компетенций;
- перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, интернет - ресурсов для подготовки к государственной итоговой аттестации;
- порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а так же критерии оценки знаний доводится до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой ежегодно обновляется и утверждаются ректором Казанского кооперативного института (филиала). При формировании тематики выпускных квалификационных работ предусмотрена возможность выполнения работ по заказам учреждений и организаций. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тема должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ППСЗ по специальности базовой подготовки.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом ректора института. Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости консультант (ы). Содержание дипломной работы должно соответствовать индивидуальному заданию, разрабатываемому руководителем индивидуально для каждого студента. Для обеспечения качества подготовки и выполнения выпускных квалификационных работ разрабатываются Методические рекомендации по выполнению выпускной

квалификационной работы (дипломной работы) по указанной специальности. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии. Результаты государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя – его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранится в архиве.

Выпускникам, освоившим ППССЗ по специальности в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию, выдается диплом государственного образца о среднем профессиональном образовании соответствующего уровня, заверенный печатью Университета. Лицу, не завершившему образование, не прошедшему государственную итоговую аттестацию или получившему на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, выдается справка установленного образца об обучении в институте.

### **9.3 Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовой подготовки, проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, для проведения государственной итоговой аттестации институтом разрабатывается Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации, включающий в себя:

перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;-

описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

перечень тем выпускных квалификационных работ;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

## **10. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

### **10.1. Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов**

Организация учебного процесса, в том числе промежуточной аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их

психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей).

Создание безбарьерной среды направлено на потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения; с нарушениями слуха; с ограничением двигательных функций.

Предусмотрена возможность альтернативных устройств ввода информации: специальная операционная система Windows, такая как экранная клавиатура, с помощью которой можно вводить текст, настраивать действия Windows при вводе с помощью клавиатуры или мыши. Для слабослышащих студентов имеется в наличии звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные средства и видеоматериалы.

Обучающиеся инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей и образовательных потребностей обучающегося.

Вся образовательная информация, представленная на официальном сайте университета, соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья. В университете установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

При необходимости для прохождения учебной практики имеется возможность создания рабочего места в учебном корпусе.

Государственная итоговая аттестация выпускников вуза с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной (дипломной) работы.

Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при

подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечным ресурсам института.

## **10.2. Материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в аудитории и другие помещения института, технические средства для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации обеспечена доступность к прилегающей территории учебного корпуса. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи.

Комплексная информационная система для ориентации и навигации инвалидов в архитектурном пространстве образовательной организации включает визуальную информацию.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебных корпусах института создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, подъемники, лифты, дополнительные перила).

В аудитории 2-01Б учебного корпуса по ул. Н. Ершова, д.58 имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы предусмотрены для студентов с нарушениями зрения и слуха. Для студентов, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение, оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 05.02.2016 № ФС-16-01-001398.

Созданы необходимые условия для оказания первой медицинской помощи, осуществления профилактических мероприятий, пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

**11. Информация об актуализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности**

**ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год

№№	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

**Изменения в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности рассмотрены и одобрены** на заседании научно методического совета института

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол № \_\_\_\_

Проректор по учебной работе \_\_\_\_\_/Мнускина И.В./



## ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Лист согласования с работодателями.
2. Учебные планы подготовки специалистов
3. Календарные учебные графики.
4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей
5. Программы учебных, производственных практик и преддипломной практики.
6. Программа государственной итоговой аттестации.
7. Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.