

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

Волгоградский кооперативный институт (филиал)

Утверждаю  
Ректор   
В.А. Кривошей  
31 августа 2015 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

для 2015 года набора  
на 2015-2016 учебный год

Волгоград, 2015

## Содержание

	стр.
1. Общие положения	4
1.1. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5
1.2.1. Цели программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5
1.2.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	7
1.2.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	8
1.2.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	9
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	10
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	13
5. Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации	19
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	21
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов	26

	среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	
8.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	26
8.1.	Государственная итоговая аттестация выпускников	26
9.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	27
	Приложения	

## **1. Общие положения.**

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» Волгоградский кооперативный институт (филиал) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, а также с учетом рекомендованной примерной программы.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1. Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования от 20.07.2015 № 06-846;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего

профессионального образования».

## **1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

### **1.2.1. Цели программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Главная стратегическая цель программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий - подготовка высококвалифицированных, обладающих необходимыми компетенциями, востребованных на рынке труда выпускников, обеспечивающих закрепление статуса престижной и конкурентоспособной специальности среднего профессионального образования в Российском университете кооперации.

Текущие цели программы подготовки специалистов среднего звена в области воспитания и получения студентами общекультурных (универсальных) компетенций:

- формирование у студентов гражданской ответственности и правового сознания, духовности и культуры, инициативности, самостоятельности, толерантности, способности к успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда;
- формирование у студентов способностей:
- использовать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и находить пути их достижения в условиях формирования и развития информационного общества;
- работать в коллективе, нести ответственность за поддержание партнерских, доверительных отношений;
- использовать методы и средства для укрепления здоровья и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- применять основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, технику безопасности на производстве.

Цель ППССЗ по 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий состоит в способности:

- ▶ дать качественные базовые гуманитарные, социально-экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;
- ▶ подготовить техника-технолога к успешной работе в сфере организации и ведения технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- ▶ создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;



► сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

► формирование личности, обладающей современным цивилизованным подходом к окружающей действительности, владеющей важнейшими элементами духовной и социальной культуры, характеризующимися гуманным, высоконравственным отношением к людям и ценностям окружающего мира.

### **1.2.2. Срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования № 373 от 22 апреля 2014 г. срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в очной форме обучения на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев, на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Срок освоения по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения увеличиваются:

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

### **1.2.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий № 373 от 22 апреля 2014 г. максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

#### **1.2.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о среднем общем образовании или основном общем образовании.

Абитуриент должен иметь склонность обладать знаниями как в области гуманитарных, так и математических дисциплин, желанием продолжить изучение названных дисциплин, а также склонность к работе на персональном компьютере. Абитуриент должен быть психологически устойчив и нацелен в будущей трудовой деятельности на работу в коллективе.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.**

#### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

- организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

#### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:**

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

#### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производство кондитерских изделий.
- Производство макаронных изделий.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь; 12901 Кондитер; 19293 Укладчик-упаковщик; 19294 Укладчик хлебобулочных изделий; 18935 Сушильщик длиннотрубчатых макарон; 19137 Тестовод).

Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- Производство кондитерских изделий.
- Производство макаронных изделий.
- Управление работами и деятельностью по оказанию услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- Участие в разработке новых видов продукции хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь; 12901 Кондитер; 19293 Укладчик-упаковщик; 19294 Укладчик хлебобулочных изделий; 18935 Сушильщик длиннотрубчатых макарон; 19137 Тестовод)

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять умения, знания и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий бухгалтер должен обладать следующими компетенциями, сформулированными в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 1);
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 2);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4);
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 7);
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного



развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8);

- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9);

- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК 10).

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

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:

- организовывать и производить приемку сырья (ПК 1.1);
- контролировать качество поступившего сырья (ПК 1.2);
- организовывать и осуществлять хранение сырья (ПК 1.3).

Производство хлеба и хлебобулочных изделий:

- контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий (ПК 2.1);
- организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий (ПК 2.2);
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий (ПК 2.3);
- обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства (ПК 2.4).

Производство кондитерских изделий:

- контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий (ПК 3.1);
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий (ПК 3.2);
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий (ПК 3.3);
- обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий (ПК 3.4).

Производство макаронных изделий:

- контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий (ПК 4.1);
- организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий (ПК 4.2);
- обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий (ПК 4.3).

Организация работы структурного подразделения:

- участвовать в планировании основных показателей производства (ПК 5.1);
- планировать выполнение работ исполнителями (ПК 5.2);
- организовывать работу трудового коллектива (ПК 5.3);
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями (ПК 5.4);

- вести утвержденную учетно-отчетную документацию (ПК 5.5).

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

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.**

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2015 г. № 373;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования от 20.07.2015 № 06-846;

– Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Учебный план разработанный в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный на заседании Ученого совета Российского университета кооперации от 31.08.2015г. протокол № 9;

– Рабочие программы, одобренные Научно-методическим советом Волгоградского кооперативного института (филиала) от 3 сентября 2015 г., протокол № 1 и утвержденные председателем Научно-методического совета проректором по учебной работе, д.э.н., проф. Калиничевой Р.В.

– Годовой календарный учебный график.

В графике указывается последовательность реализации подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов программы подготовки специалистов среднего звена (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы);
- трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Вариативная часть учебных циклов формируется в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана (1404 час.) включает в себя: базовые и профильные дисциплины. Дисциплины общеобразовательного цикла соответствуют социально-экономическому профилю профессионального образования.

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура";

углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Для каждой дисциплины, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Объем часов максимальной учебной нагрузки обучающихся, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 972 часа (30,5%) и распределяется следующим образом: увеличен объем на базовые дисциплины учебного цикла «Общий гуманитарный и социально-экономический цикл» - на 69 час. и добавлена дисциплина Введение в специальность "Экономика и бухгалтерский учет" - 149 час.; вариативная часть учебного цикла «Математический и общий естественнонаучный цикл» представлена дисциплиной Экологические основы природопользования - 48 часов и 28 часов добавлено на Математику и Информационные технологии в профессиональной деятельности; вариативная часть учебного цикла профессиональных дисциплин - 678 часов, из которых 315 часов отведено на увеличение объема базовых дисциплин и 363 час на дисциплины вариативной части общепрофессионального цикла: Основы маркетинга, Бизнес-планирование, Анализ финансово-хозяйственной деятельности, Ведение кассовых операций на предприятиях.

Объем часов по дисциплине «Физическая культура» предусматривает 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, которая реализуется как за счет часов, указанных в учебном плане, так и за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у них компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусмотрено выполнение 2 курсовых работ по дисциплине ОП.01 Экономика организации и МДК.01.01 Практические основы бухгалтерского

учета имущества организации.

Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные.

Учебные и производственные практики проводятся в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (по профилю специальности) по овладению рабочей профессии. Производственная практика (преддипломная) проводится в течение 4 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в течение 6 недель, из которых 4 недели - подготовка к государственной итоговой аттестации, 2 недели - проведение государственной итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Основное и обязательное требование к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

При составлении учебного плана университет руководствуется общими требованиями к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена Федеральном государственном образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий № 373 от 22 апреля 2014 г.

### **Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).**

В состав программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

### **Программы практик обучающихся.**

Практики для обучающихся являются обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся. В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает в себя:



- учебные практики;
- производственные практики (по профилю специальности);
- производственная (преддипломная) практика.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между Волгоградским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе обучающегося.

Программа преддипломной практики имеет своей целью приобретение навыков конкретной деятельности в должности бухгалтера, экономиста, аудитора. В ходе практики студент не только приобретает навыки исполнения функциональных обязанностей, но и должен собрать, систематизировать, исследовать конкретный материал по одной из актуальных проблем деятельности предприятия (организации), который должен составлять основу подготовки выпускной квалификационной работы.

Отчет по производственной практике рецензируется на объекте исследования и защищается на выпускающей кафедре.

#### **5. Фактическое ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации**

Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий формируется на основе требований, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий № 373 от 22 апреля 2014 г.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-

методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети университета.

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

Библиотека университета имеет рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет: каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

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

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

Российский университет кооперации, реализующий данную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и самостоятельной работы обучающихся, предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
инженерной графики;  
технической механики;  
технологии изготовления хлебобулочных изделий;  
технологического оборудования хлебопекарного производства;  
технологии производства макарон;  
технологического оборудования макаронного производства;  
технологии производства кондитерских сахаристых изделий;  
технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
электротехники и электронной техники;  
автоматизации технологических процессов;  
метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;  
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

В Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всесторонне развитой личности, а также способствующая усвоению основной общеобразовательной программы соответствующего направления подготовки. В условиях меняющейся социокультурной ситуации, когда нестабильность в обществе и безграничная свобода современной молодежи не могут обеспечить духовное возвышение и высокое профессиональное мастерство будущих выпускников, на первое место в образовательном процессе выходят индивидуальность и духовность конкретной личности. В соответствии с этой целью воспитательной работы в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации является разностороннее развитие личности студента как гражданина российского государства, обладающего глубокими профессиональными знаниями и навыками, культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества.

Особенностями воспитания в системе кооперативного образования является формирование личности, обладающей современным научным мировоззрением, знающей российские кооперативные традиции, стремящейся, на основе полученных знаний, внести свой вклад в укрепление благополучия общества и развитие кооперации, а также, что особенно важно, испытывающей состояние духовного единения с гражданами государства.

Для реализации данной цели, социально-воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям: духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, культурно-эстетическое, спортивно-оздоровительное, студенческое самоуправление. Данные виды деятельности направлены на формирование мировоззрения, толерантного сознания, системы ценностей, личностного, творческого и профессионального развития студентов, самовыражения в различных сферах жизни, способствующих обеспечению адаптации в социокультурной среде российского и международного сообщества. Основные аспекты

социокультурной среды Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации отражены в следующих документах:

1. Концепция воспитательной работы (утверждена Ученым советом от 17.01.2013 протокол №2);
2. Концепция профессионального воспитания студентов (утверждена Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0);
3. Программа профилактики употребления психотропно-активных веществ в студенческой среде (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);
4. Программа профилактики распространения ВИЧ инфекций (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);
5. Программа профилактики экстремизма и терроризма в студенческой среде (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);
6. Программа профилактики правонарушений среди студентов (утверждена Ученым советом от 08.02.2011 № 5);
7. Ежегодный календарный план воспитательной работы;
8. Положение об отделе воспитательной работы (утверждено Ученым советом от 29.12.2012 № 03/299-о, №3
9. Положение о Совете по воспитательной работе (утверждено Ученым советом от 17.02.2012 № 03/030-0),
10. Положение о музее истории кооперации (утверждено Ученым советом от 10.05.2007 №12),
11. Положение о кураторе студенческой группы (утверждено Ученым советом от 16.09.2013 № 01-08/73),
12. Положение о старостате (утверждено Ученым советом от 20.09.2007 № 1),
13. Положение о студенческом союзе (утверждено Ученым советом от 29.12.2012 № 03/299-о, № 4
14. Воспитательная программа «Адаптация первокурсников к студенческой жизни» (утверждена приказом ректора от 14.01.2011г.).

Инфраструктура, обеспечивающая организацию воспитательной и социальной работы со студентами, представлена следующим образом:

ученый совет – определяет Концепцию и Программу развития воспитательной деятельности вуза, формы и методы взаимодействия преподавателей и студентов,

отдел воспитательной работы – разрабатывает и реализует основные направления воспитательной работы со студентами, планирует и организует конкретные мероприятия, организует культурно-массовую работу, создает условия для творчества, осуществляет совместную деятельность с молодежными общественными организациями,

факультеты и кафедры – определяют и реализуют воспитательные задачи в соответствии с профилем, осуществляют работу с кураторами учебных групп,

органы студенческого самоуправления – включают студенческие советы групп, факультетов, института. В каждом совете созданы комитеты по учебно-научной работе, спортивно-оздоровительной, культурно-массовой, информационной деятельности. Студенческое самоуправление является

элементом общей системы управления образовательным процессом, предполагает максимальный учет интересов, потребностей студентов. Главные задачи деятельности студенческого самоуправления: повышение эффективности учебы, активизации самостоятельной творческой деятельности студентов с учетом современных тенденций развития системы образования; создание условий для формирования благоприятного социально-психологического климата в студенческой среде; развитие инициативы студенческих коллективов; усиление роли студенчества в формировании мировоззрения, нормотворческой деятельности и социальной активности.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника осуществляется на основе органичного взаимодействия образовательного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации общеобразовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебной деятельности. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, связанную с ее профессиональным становлением, научно-исследовательскую, проектную, практическую работу, является одним из способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать спектр воспитательных задач.

В институте созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, гражданской ответственности, активной жизненной позиции. Студенты активно участвуют в проектах: «Школа студенческого актива», «Школа студенческого совета самоуправления», выездные городские, областные, региональные и всероссийские студенческие форумы.

Совместное научное творчество студентов и преподавателей - самый эффективный путь развития способностей, раскрытия таланта исследователя. Большое внимание в институте уделяется научным исследованиям студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Работает студенческое научное общество, научные кружки, проводятся конкурсы различного уровня. Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеют традиции института, примеры деятельности успешных выпускников.

В институте создана благоприятная культурная среда для реализации творческого потенциала студентов. Работают творческие студии: студия вокала, студия современного танца, студия графического дизайна, студия «Театр студенческих миниатюр», театральная студия, студия оригинального жанра. Успешно реализуются конкурсы и проекты «Минута славы», «Посвящение первокурсников в студенты», «Мы за жизнь», «Всегда вы в нашей памяти...». Действует студенческий центр волонтерства (студенты работают в больницах, детских домах, в волонтерском центре «Прорыв», занимающемся подготовкой волонтеров для работы на спортивных соревнованиях), создан штаб добровольческой пожарной дружины.

Развитию благоприятной социокультурной среды Волгоградского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации способствует сотрудничество с Комитетом по делам молодежи при



администрации г. Волгограда, молодежным центром «Лидер», молодежным центром Советского района г.Волгограда «Доверие», государственным казенным учреждением Волгоградской области «Региональный центр сферы молодежной политики» и др.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий №373 от 22 апреля 2014 г. оценка качества освоения обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с действующими нормативными документами университета.

## **8. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий №373 от 22 апреля 2014 г. для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств.

### **8.1. Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника университета является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает защиту выпускной квалификационной работы.

## **9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

В целях обеспечения качества подготовки обучающихся в Волгоградском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации

функционирует система менеджмента качества, определена политика в области качества на 2013-2020 гг., сформулированы приоритетные задачи в «Стратегия обеспечения гарантий качества образования» от 11.11.2014г:

- Реализация на основе взаимовыгодного стратегического партнерства с работодателями и всеми заинтересованными сторонами согласованного спектра уровней и форм получения непрерывного профессионального образования, обеспечивающего для каждого обучающегося возможность формирования индивидуальной образовательной траектории с учетом дальнейшего профессионального, карьерного и личностного роста.
- Повышение эффективности и результативности научно-исследовательской и инновационной деятельности, более полное использование научного потенциала института для повышения качества подготовки выпускников, реализация принципа обучения через проведение научных исследований на всех этапах подготовки выпускников.
- Подготовка научно-педагогических кадров, обладающих необходимыми компетенциями и инновационным мышлением, обеспечивающих внедрение новых образовательных технологий и принципов организации учебного процесса, обеспечивающих эффективную реализацию новых моделей и содержания непрерывного образования, проблемно-ориентированного обучения, в том числе с использованием современных информационных и коммуникационных технологий.
- Совершенствование организационной структуры института с целью повышения эффективности управления.
- Непрерывное совершенствование системы менеджмента качества на основе обеспечения опережающего удовлетворения требований всех категорий потребителей с целью обеспечения гарантий качества образования.
- Реализация открытой информационной политики института.
- Развитие международного партнерства в научной, образовательной и инновационной сферах.
- Развитие у обучающихся компетенций в области создания и реализации социальных проектов и внедрения социальных инноваций, формирование ценностных ориентаций и устойчивой мотивации к получению новых знаний и культурному развитию.

В институте ежегодно проводится мониторинг процессов, обеспечивающих качество подготовки выпускников в соответствии с Руководством по качеству, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации от 16.01.2015 г., №22-од.

Ежегодно по утвержденной программе проводятся внутренние аудиты (проверки) деятельности подразделений, отдельных процессов и видов деятельности, по результатам которых планируются корректирующие и предупреждающие мероприятия, способствующие повышению качества подготовки специалистов. Компетентность преподавателей в институте отслеживается и оценивается на основе утвержденных регламентов и Положений:

- Положение о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 16.06.2015 г., № 01-08/67);
- Положение о выборах заведующего кафедрой, (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 18.07.2014 г., № 715-од);
- Положение о конкурсе на звание «Лучшая кафедра года» (утверждено приказом ректора Российского университета кооперации от 06.06.2013 г., № 504-од).

## Лист согласования с работодателями

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования направления подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий одобрена представителями работодателей:

Волгоградское потребительское  
общество «Облпотребсоюз»  
Председатель Совета



Л.П. Коваленко

Федеральная служба по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека  
Роспотребнадзора по Волгоградской области,  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Волгоградской области,  
помощник врача по гигиене и питанию



Е.Г. Синеговская

Директор магазина  
«Магнит-Косметик», ЗАО «Тандер»



И.С. Кука

## РЕЦЕНЗИЯ

### Волгоградское потребительское общество «Облпотребсоюз»

на программу подготовки специалистов среднего звена  
автономной некоммерческой образовательной  
организации высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
«Российский университет кооперации»  
Волгоградский кооперативный институт (филиал)  
разработанную

по специальности

### **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Представленная на экспертизу программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана кафедрой технологии торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивает: проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура ППССЗ разработана в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

Базовая часть программы подготовки специалистов среднего звена является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание,



планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В программе подготовки специалистов среднего звена определены:

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена – компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике ППССЗ указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) программы подготовки специалистов среднего звена;

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем программы подготовки специалистов среднего звена (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении ППССЗ (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема ППССЗ и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ППССЗ, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый комплект программы подготовки специалистов среднего звена разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Содержание представленной программы подготовки специалистов среднего звена отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в данной программе.

Программа подготовки специалистов среднего звена в полном объеме соответствует:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;

- Федеральному государственному образовательному стандарту по

направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 373;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 31 августа 2015 г.

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание программы подготовки специалистов среднего звена актуально.

Разработка программы подготовки специалистов среднего звена осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Программа подготовки специалистов среднего звена одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Председатель Совета



*Л.П. Коваленко*

Л.П. Коваленко

## РЕЦЕНЗИЯ

### Отдел по гигиене питания Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзора по Волгоградской области

на программу подготовки специалистов среднего звена  
автономной некоммерческой образовательной  
организации высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
«Российский университет кооперации»  
Волгоградский кооперативный институт (филиал)  
разработанную

по специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Представленная на экспертизу программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана кафедрой технологии торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивает:

проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура ППССЗ разработана в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

Базовая часть программы подготовки специалистов среднего звена является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В программе подготовки специалистов среднего звена определены:

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена – компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике ППССЗ указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) программы подготовки специалистов среднего звена;

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем программы подготовки специалистов среднего звена (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении ППССЗ (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема ППССЗ и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ППССЗ, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый комплект программы подготовки специалистов среднего звена разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Содержание представленной программы подготовки специалистов среднего звена отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в данной программе.

Программа подготовки специалистов среднего звена в полном объеме соответствует:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года



№ 71;.

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 373;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 31 августа 2015 г.

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание программы подготовки специалистов среднего звена актуально.

Разработка программы подготовки специалистов среднего звена осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Программа подготовки специалистов среднего звена одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Начальник отдела по гигиене питания  
Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека Роспотребнадзора  
по Волгоградской области,  
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии  
в Волгоградской области»



Е.Г. Синеговская



## РЕЦЕНЗИЯ

### ЗАО «Тандер»

на программу подготовки специалистов среднего звена  
автономной некоммерческой образовательной  
организации высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
«Российский университет кооперации»  
Волгоградский кооперативный институт (филиал)  
разработанную

по специальности

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Представленная на экспертизу программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) разработана кафедрой технологии торговли, общественного питания и сырья Волгоградского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивает: проведение учебных занятий в различных формах по дисциплинам (модулям); проведение практик; проведение контроля качества освоения образовательной программы посредством текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура ППССЗ разработана в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71.

Базовая часть программы подготовки специалистов среднего звена является обязательной и обеспечивает формирование у обучающихся компетенций, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС).

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение и углубление компетенций, установленных ФГОС и включает в себя дисциплины (модули) и практики, установленные университетом с учетом требований работодателей. Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа подготовки специалистов среднего звена представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм

аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов.

В программе подготовки специалистов среднего звена определены:

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена – компетенции обучающихся;

планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

В общей характеристике ИПССЗ указаны:

квалификация, присваиваемая выпускникам;

вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники;

направленность (профиль) программы подготовки специалистов среднего звена;

планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена;

сведения о профессорско-преподавательском составе и др.

Объем программы подготовки специалистов среднего звена (ее составной части) определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении ИПССЗ (ее составной части), включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема ИПССЗ и ее составных частей используется зачетная единица. Объем ИПССЗ, ее составных частей, выражен целым числом зачетных единиц.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в форме комплекта документов, которые ежегодно обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Каждый комплект программы подготовки специалистов среднего звена разработан в форме единого документа или комплекта документов.

Содержание представленной программы подготовки специалистов среднего звена отражает оценку достижений запланированных результатов обучения и уровня сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в данной программе.

Программа подготовки специалистов среднего звена в полном объеме соответствует:

- Типовому положению об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденному постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71;

- Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и

макаронных изделий, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 373;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 31 августа 2015 г.

- образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

Содержание программы подготовки специалистов среднего звена актуально.

Разработка программы подготовки специалистов среднего звена осуществлена с соблюдением требований, предусмотренных законодательством Российской Федерации об информации, информационных технологиях и о защите информации.

Программа подготовки специалистов среднего звена предусматривает применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества (в активной и интерактивной форме).

Контроль качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию обучающихся.

Данная программа подготовки специалистов среднего звена соответствует требованиям представителей профессионального сообщества.

Программа подготовки специалистов среднего звена одобрена и может использоваться для осуществления образовательной деятельности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Директор магазина  
«Магнит-Косметик», ЗАО «Тандер»



И.С. Кука