

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.А. Кривошей

«28»

авг

2014



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Казань 2014

Коростелева В.П. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: пояснительная записка. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2014. – 48 с.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: разработана кандидатом ветеринарных наук, профессором кафедры товароведения и технологии общественного питания Коростелевой В.П., в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 373

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обсуждена и рекомендована к утверждению кафедрой товароведения и технологии общественного питания 26 августа 2014 , протокол №19.

Программа подготовки специалистов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Программа подготовки специалистов
по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)
одобрена Научно-методическим советом университета 28 августа 2014,
протокол №8

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 28 августа 2014, протокол №8

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	10
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ	10
1.3.2. Срок освоения ППССЗ.....	11
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ.....	11
1.3.4. Особенности ППССЗ	12
1.3.5. Требования к поступающим	13
1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника.....	13
1.3.7 Основные пользователи ППССЗ	14
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	14
2.1. Область профессиональной деятельности.....	14
2.2. Объекты профессиональной деятельности	14
2.3. Виды профессиональной деятельности	15
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	15
3.1. Общие компетенции	15
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	16
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	27
4.1 Учебный план	27
4.2 Календарный учебный график.....	31
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	33
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	33
4.5 Программы учебной и производственной практик.	34
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	35
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной	

деятельности, профессиональных и общих компетенций	35
5.2 Государственная итоговая аттестация	37
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	39
6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	39
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ	39
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО.....	40
6.4 Базы практик.....	42
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	42
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника.....	42
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации	43
8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	44
9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	47
10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	49
11. Приложения	50

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации по программе базовой подготовки на базе основного общего образования или среднего общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий реализуется в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на основании бессрочной лицензии № 1023, серия 90Л01 №0001089, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 16 июня 2014 года (приложение № 10.3 к лицензии на осуществление образовательной деятельности от 16 июня 2014 года). Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных

изделий осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа подготовки специалистов среднего звена ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 373 (Приложение 1);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «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 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

- Устав Российского университета кооперации, утвержденный Постановлением Правления Центросоюза Российской Федерации от 03 февраля 2006 года № 27-П с изменениями и Решениями Высшего Совета Российского университета кооперации от 11 декабря 2013 года № 21/01-35/ВС; № 22/01-35/ВС;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное ректором Российского университета кооперации 02 мая 2013 года;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 14 июля 2014 года, №703-од.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 06 мая 2014 года, №468-од;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од;
- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2014 года, №384-од;
- Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 29 августа 2012 года, №384-од;
- Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по основным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 31 октября 2010, №608-од;
- Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №381-од;
- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №380-од;
- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов Колледжа (факультета среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2013 года, №301-од.

- Другие локальные акты Российского университета кооперации.

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

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности от 28 июля 2014 г. N 832.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий будет профессионально готов 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

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.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет недель на базе основного общего образования и недель на базе среднего полного образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	123	84
Учебная практика	25	25
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	22	23
Итого	147	95

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий вуз определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях института, а производственная и преддипломная - в организациях, направление

деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Республики Татарстан. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.3.5. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий подготовлен: к освоению ООП ВО наряду с выпускниками среднего общего образования; к освоению ООП ВО по профильному направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1.3.7 Основные пользователи ППСЗ

Основными пользователями ППСЗ являются:

научно-педагогический состав Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;
работодатели Республики Татарстан;
студенты, обучающиеся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: учет имущества и обязательств организации, проведение и оформление хозяйственных операций, обработка бухгалтерской информации, проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами, формирование бухгалтерской отчетности, налоговый учет, налоговое планирование.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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

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

3. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс

изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Производство кондитерских изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

Производство макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.	иметь практический опыт: приемки сырья; уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; знать: виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; основные органолептические и физико-химические показатели качества; правила приемки, хранения и отпуска сырья
	ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.	иметь практический опыт: контроля качества поступившего сырья; уметь: использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; определять потери сырья при хранении;

			<p>подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: правила эксплуатации основных видов оборудования</p>
	ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>иметь практический опыт: приемки сырья; контроля качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; определять потери сырья при хранении; подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; виды порчи сырья при хранении и</p>

			<p>способы ее предотвращения; правила подготовки сырья к производству; способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
	ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>иметь практический опыт: ведения процесса хранения сырья; подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; производственное значение замены одного сырья другим; основные принципы и правила взаимозаменяемости; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; уметь: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-</p>

			химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;
	ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	иметь практический опыт: ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; понятие "унифицированные рецептуры"; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое

			значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба";
	ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий; виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; правила безопасной эксплуатации оборудования; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве
	ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	<p>иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;

			<p>по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>знать:</p> <p>режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</p> <p>виды технологических потерь и затрат на производстве;</p> <p>нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</p> <p>причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</p> <p>понятие "выход хлеба";</p> <p>способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;</p> <p>способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</p> <p>правила безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</p>
Производство кондитерских изделий	ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>контроля качества сырья и готовых</p> <p>уметь:</p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>знать:</p> <p>виды сырья для производства</p>

			сахаристых кондитерских изделий; состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
	ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; знать: виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий
	ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	иметь практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;

			<p>рассчитывать производительность печей;</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;</p> <p>знать:</p> <p>виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;</p> <p>правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий</p>
	ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>уметь:</p> <p>проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</p> <p>по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>знать:</p> <p>виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;</p> <p>органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;</p> <p>основные методы</p>

			<p> органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); виды, назначение и принцип действия оборудования для завертки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий </p>
--	--	--	---

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий включает в себя: учебный план; календарный учебный график; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приема на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утвержден ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в

неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

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.

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.

ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

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).

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

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.

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.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий приведен в Приложении 3.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в

соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

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

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам приведены в приложении 4.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей ППСЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным

программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей приведены в приложении 4.

4.5 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 8 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника по информационным системам и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие

профессионального мышления;

- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

В нормативной регламентации организации практик выпускающая кафедра гуманитарных дисциплин руководствуется Положением о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности. Аннотации к рабочим программам учебной и производственной практик приведены в приложении 5.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од.

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;

- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- аудиторная контрольная работа.

5.2 Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы - завершающий этап подготовки техника по информационным системам.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с

литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техника по информационным системам в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно - правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой

мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным

печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

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

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

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает:

выполнение обучающимися практических и лабораторных 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.

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

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.

6.4 Базы практик

Учебная практика проводится на базе института, руководителями практики являются ведущие преподаватели бухгалтерского учета и финансов

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

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

фонд оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

методические указания по выполнению практических, лабораторных работ;

методические указания по написанию курсовых работ;

документооборот по учебной и производственной практикам;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены вузом самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены вузом после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

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 ОПОП 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 руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала 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.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

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. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам), кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематики выпускной квалификационной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Казанский кооперативный институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

системы внешней оценки качества реализации ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

мониторинга, периодического обновления образовательных программ, обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

11. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 28 июля 2014 г. N 832	http://kazan.ruc.su/upload/KAZAN_UPLOAD/UMU/standarty-spo/19.02.03-Tehnologiya-xleba-konditerskix-i-makaronnyx-izdelij.pdf
Приложение 2	Учебный план специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	http://kazan.ruc.su/upload/KAZAN_UPLOAD/UMU/plany-i-grafiki/19-02-03-Tekhnologiya-hleba-9-kl.pdf
Приложение 3	Календарный учебный график специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/38-02-01.php
Приложение 4	Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/38-02-01.php
Приложение 5	Картотека книгообеспеченности	http://kazan.ruc.su/student/biblioteka.php

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ

Наименование организации

Ассоциация Рестораторов и Отельеров
г. Казань и Республики Татарстан

Руководитель организации

Телезов З. Р.

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата

Наименование организации

Ресторан «Купеческое
Собрание»

Руководитель организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата

Наименование организации

Общество с ограниченной ответственностью
«Татарская Свобода Плюс»

Руководитель организации

Ишмаханбетов В. Г.

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата