

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

Утверждено
Ученым советом
протокол от «21» октября 2022 г. № 4
Ректор Набиева А.Р.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ
ИЗДЕЛИЙ**

(программа подготовки специалистов среднего звена)

уровень образования, необходимый для приема на обучение
основное общее образование

Базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Для набора 2022 года

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (программа подготовки специалистов среднего звена) – Краснодар: Краснодарский кооперативный институт (филиал), 2022

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (программа подготовки специалистов среднего звена) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373.

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий согласована с представителями работодателей:

С.И.Стеценко _____ (И.О. Фамилия)
Генеральный директор ЗАО «Промжилстрой» _____
(должность, место работы, ученая степень, ученое звание)



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «05» апреля 2022 г., протокол № 1.
утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «18» апреля 2022г., протокол № 8.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	4
1.1. Общая характеристика образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы для разработки программы ОПОП СПО подготовки специалистов среднего звена по специальности	13
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	14
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	14
2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы	14
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16
3.1. Контроль и оценка результатов освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций	16
3.2. Оценка результатов освоения основ военной службы	17
3.3. Организация процедуры государственной итоговой аттестации	17
3.4. Требования к выпускным квалификационным работам	17
4. СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	18
4.1. Учебно-методическое обеспечение	18
4.2. Кадровое обеспечение	19
4.3. Материально-техническое обеспечение	19
5. СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА	20
6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	23
7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	27
8. ПРИЛОЖЕНИЕ	28

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1.1. Общая характеристика образовательной программы

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ОП СПО) определяет объем и содержание образования, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности по реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Цель основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки состоит в создании, поддержании и ежегодном обновлении условий, обеспечивающих качественную подготовку специалистов в соответствии с требованиями современного рынка труда, запросов работодателей, с учетом особенностей развития региона, современной науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

В области обучения, целью ППССЗ по специальности базовой подготовки является: подготовка специалиста, обладающего профессиональными и общими компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста.

В области воспитания, целью ППССЗ по специальности базовой подготовки, является формирование общих компетенций и социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникабельности, толерантности, умений работать в коллективе.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки ориентирована на реализацию следующих задач:

- обеспечение практикоориентированной подготовки студентов;
- 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;
- формирование у студентов потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования по программам высшего образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности включает в себя:

- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных предметов с фондами оценочных средств;
- рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств;
- рабочие программы междисциплинарных курсов с фондами оценочных средств;
- рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств;
- рабочие программы практик;
- рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы;
- методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ; методические указания по организации самостоятельной работы;
- программа государственной итоговой аттестации с фондом оценочных средств;
- рецензии представителей профильных организаций.

ППССЗ ежегодно обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, программ практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию программы подготовки специалистов среднего звена.

Подготовка специалистов по ОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий осуществляется в очной форме обучения.

Сроки получения СПО 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
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, осваивают также профессию рабочего [16472](#) Пекарь в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендованных к освоению в рамках образовательной программы по специальности

(Приложение к ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)

Реализация ППССЗ по специальности осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Подготовка специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования с реализацией в пределах ОП СПО федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, в том числе с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественнонаучного).

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

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)
Обучение по учебным циклам	123
Учебная практика	25
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
Итого	199

Трудоёмкость (объем) ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки на базе основного общего образования в очной форме обучения приведена в таблице:

Структура программы	Всего максимальной учебной обучающегося, час.
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4536
Общеобразовательный учебный цикл	2106
Итого ППССЗ на базе основного общего образования	6642

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки предусматривает изучение:

учебных циклов:

- общеобразовательного учебного цикла - ОП;
- 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.

Структура и трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки (объем ППССЗ) представлена в таблице:

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей	ФГОС СПО		ППССЗ	
		Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час./нед.	В том числе часов обязательных учебных занятий	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час./нед.	В том числе часов обязательных учебных занятий
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ		3186	2124	3186	2124
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	648	432	648	432
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	336	224	336	224
П.00	Профессиональный учебный цикл	2202	1468	2202	1468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	768	512	768	512
ПМ.00	Профессиональные модули	1434	956	1434	956
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ*		1350	900	1350	900
ВСЕГО часов обучения по учебным циклам ППССЗ		4536	3024	4536	3024
УП.00	Учебная практика	25 нед.	900	6 нед	
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)			19 нед	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	X	4 нед	

ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.	X	5 нед	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включая подготовку выпускной квалификационной работы и защиту выпускной квалификационной работы	6 нед.	X	6 нед.	
Общеобразовательный учебный цикл		2106	1404	2106	1404
ИТОГО ППСЗ на базе основного общего образования		6642	428	5400	3600

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППСЗ 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).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППСЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся военные сборы.

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.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает основные виды обязательных учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, самостоятельная работа, учебная и производственная практики, выполнение курсовой работы (курсовое проектирование).

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных заданий, подготовки докладов, конспектов, сообщений и рефератов.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение, вариативная часть около 30% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Формирование вариативной части ППССЗ

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

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

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

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

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл:

Русский язык и культура речи;

Математический и общий естественнонаучный цикл:

Информатика

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

История кооперации

Основы предпринимательства и кооперации

Особенности реализации общеобразовательного учебного цикла

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 №006-259).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение обязательных и профильных учебных предметов общеобразовательного учебного цикла.

В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку. Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных предметов общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин таких учебных циклов ППССЗ, таких как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин «Профессионального учебного цикла».

Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла ППССЗ с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов, других форм контроля и экзаменов. Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО на проведение промежуточной аттестации в период экзаменационной сессии.

В учебном плане предусмотрено выполнение индивидуального проекта, как особой формы образовательной деятельности обучающихся, в рамках профильной учебной дисциплины. Результатом работы является разработанный проект (информационный, творческий, социальный, прикладной, инновационный, конструкторский), который выносится на защиту.

Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка является важной составной частью процесса подготовки специалиста среднего звена и ориентирована на профессиональную подготовку студентов, включая формирование общих и

профессиональных компетенций. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся в соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

При организации практической подготовки профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

Объем часов по образовательной программе 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в форме практической подготовки:

Индекс	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Объем часов в форме практической подготовки
	Общеобразовательная подготовка	84
УПО.02	Химия	28
УПО.03	Биология	28
ДУП.01	Основы проектной деятельности / Введение в управление проектами	28
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	46
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	16
ОП.10	Охрана труда	10
ПЦ	Профессиональный цикл	1430
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	232
	в том числе:	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	52
УП.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	144
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	204
	в том числе:	
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	96
УП.02	Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий	36
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) Производство хлеба и	72

	хлебобулочных изделий	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	288
	в том числе:	
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	64
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	80
УП.03	Учебная практика Участие в организации работы коллектива на производственном участке	36
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) Участие в организации работы коллектива на производственном участке	108
ПМ.04	Производство макаронных изделий	262
	в том числе:	
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	82
УП.04	Учебная практика Производство макаронных изделий	36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) Производство макаронных изделий	144
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	168
	в том числе:	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	60
УП.05	Учебная практика Организация работы структурного подразделения	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Организация работы структурного подразделения	72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	276
	в том числе:	
МДК.06.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	96
УП.06	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	144
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144
Объем часов по образовательной программе в форме практической подготовки:		1620

1.2. Нормативные документы для разработки программы

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 № 273;

- 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. № 373;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

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

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 года № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800»;

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

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

- Локальные акты Российского университета кооперации, касающиеся организации образовательной деятельности.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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.

2.2. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности базовой подготовки определяются приобретаемыми выпускниками общими и профессиональными компетенциями, т.е. их способностью применять знания, умения 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 базовой подготовки должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

Код	Наименование профессиональных компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Контроль и оценка результатов освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций

Качество образовательной программы подготовки специалистов среднего звена определяется в рамках системы внутренней оценки.

Система внутренней оценки обеспечивает оценку качества образования и качества освоения основных профессиональных образовательных программ. Внутренняя оценка качества образования предусматривает выполнения комплекса мероприятий, начиная от разработки пакета локальных нормативных актов вуза и заканчивая принятием (при необходимости) корректирующих решений. К системе внутренней оценки качества освоения образовательных программ привлекаются обучающиеся. В систему оценки качества в университете вовлечены работодатели, представляющие рецензии и заключения по результатам экспертизы основных профессиональных образовательных программ и их элементов.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

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

Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии. Формы контроля: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы, портфолио и др.

Промежуточная аттестация регламентируется рабочим учебным планом, расписаниями экзаменов, зачетов и рабочими программами дисциплин (модулей).

При реализации образовательной программы приняты следующие формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, аудиторная контрольная работа, экзамен по отдельной дисциплине, экзамен по междисциплинарному курсу, экзамен по модулю, защита курсовой работы и др. в соответствии с учебным планом.

3.2. Оценка результатов освоения основ военной службы

Оценка результатов освоения юношами основ военной службы осуществляется в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении ими программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

3.3. Организация процедуры государственной итоговой аттестации

Освоение образовательной программы завершается государственной итоговой аттестацией, которая проводится в форме демонстрационного экзамена защиты выпускной квалификационной работы.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии или специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Государственная итоговая аттестация организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования.

3.4. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа (ВКР) призвана способствовать систематизации и закреплению знаний студента по специальности при

решении конкретных задач и установлению уровня готовности выпускника к самостоятельной работе.

Содержание ВКР должно соответствовать образовательной программе специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4. СВЕДЕНИЯ О РЕСУРСНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение

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

Библиотечный фонд обеспечен изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

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

Российский университет кооперации имеет договоры с правообладателями электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks
2.	Электронно-библиотечная система Znanium.com
3.	Электронно-библиотечная система ibooks.ru
4.	Электронно-библиотечная система Book.ru

5.	Электронная библиотека издательства «Академия»
6.	Образовательная платформа «Юрайт»

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

КонсультантПлюс: Версия Проф.;

Электронная база данных World Bank eLibrary.

4.2. Кадровое обеспечение

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

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3. Материально-техническое обеспечение

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

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

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.

5. СВЕДЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ИНСТИТУТА

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ соответствующего направления подготовки.

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

Особое внимание института сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками

выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

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

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

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

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

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

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

сотворчества, развития человека.

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

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

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

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

6.1. Организация учебного процесса, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации для студентов имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов

В Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.

Создание безбарьерной среды в Краснодарском кооперативном институте (филиале) РУК направлено на потребности следующих категорий обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с ограничением двигательных функций.

В целях получения высшего образования по указанному направлению подготовки лицами, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов, институт разрабатывает индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья. Для данной категории обучающихся предлагается индивидуальный график посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в институте (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, используется звукоусиливающая аппаратура, мультимедийные и другие средства для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями здоровья.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и государственной итоговой аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости студенту-инвалиду или лицу с ограниченными возможностями здоровья может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа экзамене/зачете.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Использование средств организации электронного обучения, позволяет осуществлять прием-передачу информации в доступных формах.

Необходимая образовательная информация, представлена на сайте института, и соответствует стандарту обеспечения доступности web-контента (WebContentAccessibility). Веб-контент доступен для широкого круга пользователей с ограниченными возможностями здоровья.

В институте установлена лицензионная программа Website x5 free 10 (программа для бесплатного создания сайтов).

В случае необходимости, при обращении данной категории обучающихся в деканат, им может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебной и производственной практик с учетом ограничений по состоянию здоровья.

Для лиц имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов устанавливается особый порядок освоения дисциплины Физическая культура и спорт и элективных курсов по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья. В программу включены занятия адаптивной физкультурой в специально оборудованных спортивных, тренажерных залах или на открытом воздухе, которые проводятся преподавателями, имеющими соответствующую подготовку для проведения занятий с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. Группы для занятий физической культурой и спортом формируются в зависимости от видов ограничений здоровья обучающихся (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания).

Для обучающегося из числа инвалидов, на основании его письменного заявления о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний, государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья с соблюдением следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся-инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

- пользование необходимыми обучающимся-инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

В институте создана профессиональная и социокультурная толерантная среда, необходимая для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству. Обучающиеся принимают участие в реализации комплексной программы «ВУЗ здорового образа жизни», добровольческом (волонтерском) движении «Я-волонтер», направленных на развитие способностей толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

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

Для обеспечения качественного образования в Краснодарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации разрабатываются индивидуальные образовательные траектории для данной категории обучающихся, планируется и постепенно осуществляется реконструкция ряда учебных аудиторий и мест общественного пользования для создания безбарьерной среды для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

При входе в здание института размещены вывески с графиком работы организации, выполненные рельефно-точечным шрифтом Брайля и на контрастном фоне.

В институте обеспечена доступность к прилегающей территории в учебных корпусах по адресам: г. Краснодар, ул. Парковая, д.5., ул. им. М. Седина, 168/1. Входные пути, пути перемещения внутри здания и территория соответствуют условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных групп студентов с ограниченными возможностями, беспрепятственному подъезду машин скорой помощи. В корпусе предусмотрены комнаты для пребывания сопровождающих лиц. На пункте охраны у дежурного есть возможность оперативно вызвать врача.

В здании имеется вход, доступный для лиц с нарушением опорно-двигательного аппарата. Помещения, где могут находиться люди на креслах-колясках, размещаются на уровне доступного входа, предусмотрен пандус для людей с ограниченными возможностями. В аудиториях имеются специальные места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по каждому виду нарушений здоровья: опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения. Первые столы в ряду у окна и в среднем ряду предусмотрены для обучаемых с нарушениями зрения и слуха, с заменой двухместных столов на одноместные, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрено одно специально оборудованное место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов. На первом этаже обустроена туалетная кабина доступная для маломобильных студентов.

Для обеспечения доступности в учебный корпус, расположенный по адресу: г. Краснодар, ул. Восточно – Кругликовская, 49/3, институтом

приобретено шагающее кресло-коляска «Гради-Стандарт» с ручным приводом, с регулировкой угла наклона подножек, с дополнительными функциями передвижения по лестницам.

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

В институте имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности от 28.11.2014 г. № ЛО-23-01-007959. В штатном расписании предусмотрены должности врача-терапевта, врача-педиатра и психолога.

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

Для обеспечения взаимодействия и сопровождения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью институтом организовывается повышение квалификации для преподавателей и сотрудников института, работающих с инвалидами.

7. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изменения в образовательную программу рассмотрены и одобрены на заседании Научно-методического совета «26» августа 2021 г. протокол № 1, Ученого совета Университета «26» августа 2021 г. протокол № 1.

8. ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Учебный план (включая матрицу компетенций)
2. Календарный учебный график
3. Объем часов по образовательной программе 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в форме практической подготовки:

Индекс	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, практик	Объем часов в форме практической подготовки
	Общеобразовательная подготовка	84
УППО.02	Химия	28
УППО.03	Биология	28
ДУП.01	Основы проектной деятельности / Введение в управление проектами	28
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	46
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	16
ОП.10	Охрана труда	10
ПЦ	Профессиональный цикл	1430
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	232
	в том числе:	
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	52
УП.01	Учебная практика Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	144
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	204
	в том числе:	
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	96
УП.02	Учебная практика Производство хлеба и хлебобулочных изделий	36
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) Производство хлеба и хлебобулочных изделий	72
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	288
	в том числе:	
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	64
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	80
УП.03	Учебная практика Участие в организации работы коллектива на производственном участке	36
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) Участие в организации работы коллектива на производственном участке	108

ПМ.04	Производство макаронных изделий	262
	в том числе:	
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	82
УП.04	Учебная практика Производство макаронных изделий	36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) Производство макаронных изделий	144
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	168
	в том числе:	
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	60
УП.05	Учебная практика Организация работы структурного подразделения	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) Организация работы структурного подразделения	72
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	276
	в том числе:	
МДК.06.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск	96
УП.06	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)	144
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	144
Объем часов по образовательной программе в форме практической подготовки:		1620

4. Рабочие программы учебных предметов
5. Рабочие программы дисциплин с фондами оценочных средств
6. Рабочие программы профессиональных модулей с фондами оценочных средств
7. Рабочие программы практик
8. Рабочая программа воспитания
9. Календарный план воспитательной работы
10. Методические указания по выполнению курсовых работ; методические указания по выполнению лабораторных работ; методические указания по организации самостоятельной работы
11. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации с фондом

оценочных средств
12.Рецензии представителей профильных организаций.