

**ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ МНОГОУРОВНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА,  
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ»**

Березина Н.А., Демина Е.Н., Ветрова О.Н.

*Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»*

Аннотация. В работе рассмотрена возможность реализации многоуровневой системы профессионального образования для направления «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Отмечена совместимость образовательных программ, определена необходимость формирования профессиональных компетенций в процессе получения среднего специального и высшего образования.

Ключевые слова: образовательная программа, среднее профессиональное образование, профессиональные компетенции, практико-ориентированный подход, научно-исследовательская работа.

Проблема подготовки специалистов всех уровней и профильных направлений, способных к эффективному использованию информационных и коммуникационных технологий в профессиональной деятельности является актуальной в настоящее время. Специалисты, подготовка которых осуществляется образовательными учреждениями, должны быть готовы к эффективному использованию полученных знаний в будущей профессиональной деятельности.

В Орловском государственном университете имени И.С. Тургенева по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» реализуется несколько уровней образования: среднее профессиональное, высшее (прикладной бакалавриат и магистратура). Среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку квалифицированных рабочих или служащих и специалистов среднего звена по рассмотренному направлению. Высшее образование имеет целью обеспечение подготовки высококвалифицированных кадров [1].

Важной задачей в современных условиях является обеспечение преемственности различных уровней образования, что должно обеспечиваться реализацией образовательной программы. Она определяет содержание образования, которое должно содействовать взаимопониманию и сотрудничеству между людьми, способствовать реализации права обучающихся на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивать развитие способностей каждого человека [2].

В структуру образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» входят профессиональные модули, включающие обязательный объем знаний, который необходим для выполнения различных видов профессиональной деятельности. Образовательная программа включает следующие профессиональные модули: «Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке», «Производство хлеба и хлебобулочных изделий», «Производство кондитерских изделий», «Выполнение работ по одной или

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация работы структурного подразделения» [3].

Модульные образовательные программы, основанные на компетенциях, вызывают необходимость нового подхода к построению учебного процесса. На первый план выдвигается практико-ориентированное обучение и самостоятельная работа обучающихся. Практико-ориентированный подход позволяет реализовать главную цель образования, заключающуюся в оптимальном сочетании теоретических знаний для

решения практических вопросов, которые связаны с формированием профессиональных компетенций специалистов.

Образовательная программа прикладного бакалавриата предусматривает развитие знаний и навыков, полученных на факультете среднего образования, способствует углубленному изучению теоретического материала и дальнейшему развитию профессиональных компетенций. Во время обучения по образовательной программе направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» в рамках профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» студенты осваивают профессиональные компетенции в рамках производственно-технологической и расчетно-проектной деятельности. Основные дисциплины: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», «Технология кондитерского производства», «Технология макаронного производства», «Организация работы и управление технологическим процессом производства хлебобулочных изделий по стандартам Worldskills Russia» [4].

Введение элементов стандартов Worldskills Russia при преподавании профессиональных дисциплин за счет включения наряду с обучающимися соревновательные компоненты позволяет повысить интерес обучающихся к обучению, повысить практические навыки, что в дальнейшем положительно влияет на интеграцию их в условия реального промышленного производства, сокращает период адаптации к обучения на выполнение профессиональной деятельности при трудоустройстве [5].

Необходимо отметить, что для развития профессиональных компетенций должны использоваться любые формы обучения, необходимые для привлечения обучающихся к производственной деятельности. Особое значение при формировании профессиональных компетенций обучающихся отводится практике, где приоритет отдается профессиональным умениям. При этом следует отметить, что учебная практика способствует формированию таких ключевых компетенций обучающихся, как профессионализм, самостоятельность, мобильность.

Базами практик для обучающихся по программам среднего и высшего образования по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» являются ведущие предприятия Орловской области: «ОАО Орловский хлебокомбинат», ТД «Посольство Вкусной Еды», «Орловская кондитерская фабрика». Учебная, производственная и преддипломная практики непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

Кроме того для образовательной программы прикладного бакалавриата характерно наличие научно-исследовательской практики, которая является предшествующей написанию выпускной квалификационной работы. Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и публичной защиты; по результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах и рекомендации для продолжения обучения в магистратуре и аспирантуре.

Необходимо отметить, что научно-исследовательская работа относится к наивысшему уровню развития познавательной деятельности человека. Студенты привлекаются к научно-исследовательской работе с начала обучения на факультете среднего профессионального образования. Обучающиеся участвуют в конкурсах, научно-исследовательских конференциях различного уровня. При отслеживании дальнейшей судьбы участников исследовательской работы и проектов выявлено, что они успешно защищают дипломные проекты и при последующем получении высшего

образования продолжают активно заниматься научно-исследовательской работой в бакалавриате и магистратуре.

Таким образом, полифункциональная модель реализации многоуровневой системы образования по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» позволяет решить задачу формирования специалиста, обладающего высокими навыками в профессиональной области и способностью к саморазвитию. Выпускники востребованы на рынке труда Орловской области, в частности на ведущих предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Список литературы

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «Об образовании в Российской Федерации». [Электронный ресурс] [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_140174/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/).

2. Голуб. В.В. Преемственная инновационная деятельность как основа создания инновационного пространства непрерывного профессионального образования / В.В. Голуб //Среднее профессиональное образование. -2017. - №10. – с. 21 – 27.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.sgau.ru/files/pages/9470/14132922600.pdf>.

4. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/news/1/1101>

5. WorldSkills [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.worldskills.ru>.

#### **FEATURES OF REALIZATION OF CONTINUOUS PROFESSIONAL EDUCATION IN THE DIRECTION "TECHNOLOGY OF BREAD, CONFECTIONERY AND MACARONIC PRODUCTS"**

Berezina N.A., Demina E.N., Vetrova O.N.

*Federal state-funded educational institution of the higher education «Orel State University  
named after I.S. Turgenev»*

Abstract. The paper considered the possibility of implementing a multi-level system of vocational education for the direction «Technology of bread, confectionery and pasta». The compatibility of educational programs was noted, the need for the formation of professional competencies in the process of obtaining secondary special and higher education was determined.

Keywords: educational program, secondary vocational education, professional competence, practice-oriented approach, research work.

УДК 378.4

#### **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ИКТ- ОБРАЗОВАНИЯ И ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ**

Богуш В.А., Живицкая Е.Н.

*Учреждение образования «Белорусский государственный университет  
информатики и радиоэлектроники»*

Аннотация. Представлены структура и проблемы ИКТ-образования; основные направления и принципы устойчивого развития качественного и доступного ИКТ-образования, удовлетворяющего потребности государства, общества, личности в ИКТ-компетенциях, необходимых для цифровой трансформации страны и развития цифровой экономики.

Ключевые слова: человеческий капитал, цифровая экономика, информационное общество, подготовка кадров, ИКТ-образование