

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТОЛЬЯТТИНСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Акт согласования
от 03 марта 2022 г.
ИП «Производство хлеба, мучных
кондитерских изделий, тортов и
пирожных недлительного
хранения»

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от 25 марта 2022 г. № 08-01/85/1

СВЕДЕНИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ

Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от «__» ____ 2023 г. № _____
Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от «__» ____ 2024 г. № _____
Приказ директора ГБПОУ «ТСЭК»
от «__» ____ 2025 г. № _____

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

на базе основного общего образования

Форма обучения – очная

Нормативный срок подготовки - 3 г. 10 мес.

Квалификация выпускника - техник-технолог



Подписан:
ГБПОУ "
ТСЭК"
Дата:
2023.02.09
10:57:
20+04'00'

Тольятти, 2022

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22 апреля 2014 (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.08.2014 г. № 233402) – в редакции приказа № 450 от 13.07.2021.

Разработчики:

Губайдуллина Ольга Анатольевна, заведующий отделением ППКРС;

Редкова Юлия Николаевна, методист;

Назарова Любовь Владимировна, мастер производственного обучения;

Пивкина Юлия Михайловна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

- 1 Общие положения.
- 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы специалистов среднего звена
- 1.2 Нормативный срок освоения программы
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
- 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2 Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (профессиональные и общие компетенции)
- 2.3 Специальные требования
- 2.3.1 Использование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена
- 2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
- 3.1 Учебный план
- 3.2 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.3 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей
- 3.4 Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
- 3.5 Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию учебной и производственной практик
- 4 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
5. Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
- 5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
- 5.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации
- 5.3 Фонды оценочных средств

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действ. редакции);

- 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 № 373 от 22 апреля 2014, (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.08.2014 г. № 233402) – в редакции приказа № 450 от 13.07.2021.

– Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

– Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта»;

- Инструктивно-методического письма Министерства образования и науки Российской Федерации «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификаций аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06вн;

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. № 914н (зарегистрировано в Минюсте РФ 25.12.2015г. № 40270);

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 (с изм. и доп. от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г.);

–Приказа Минобрнауки России от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»

–Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 (с изм. и доп. от 22 января, 15 декабря 2014 г.);

–Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изм. и доп. от 18 августа 2016 г.);

–Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (в ред. от 31.01.2014);

–Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

–Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министерства обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134;

–Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования, направленных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12–696;

–Рекомендаций 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, направленных письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 г. № 06-259;

–Методических рекомендаций по актуализации действующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования с учетом принимаемых профессиональных стандартов, утвержденных Министерством образования и науки Российской Федерации 20 апреля 2015 г. № ДЛ-11/06вн;

–Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования ФГАУ «Федеральный институт развития образования», 2011 г.;

–Уточнений рекомендаций 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, одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017 г.;

–Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

–Концепции вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области, одобренной коллегией министерства образования и науки Самарской области, распоряжение от 30 июня 2010 г. № 2/3;

–Инструктивно-методического письма «Об актуализации программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения», направленного министерством образования и науки Самарской области 11 мая 2016 г. №16/1258;

–Письма «Результаты экспертизы учебных планов образовательных программ среднего профессионального образования профессиональных образовательных организация Самарской области (первый этап)», направленного министерством образования и науки Самарской области 24 мая 2016 г. № 16/1420;

–Письма «Результаты экспертизы учебных планов образовательных программ среднего профессионального образования профессиональных образовательных организация Самарской области (второй этап)», направленного министерством образования и науки Самарской области 26 октября 2016 г. № 16/3219;

- Устава ГБПОУ «ТСЭК»;
- Локальных актов ГБПОУ «ТСЭК», регламентирующих реализацию ФГОС СПО.

1.2. НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Наименование квалификации базовой подготовки – техник-технолог.

Трудоемкость ППССЗ

Обучение по учебным циклам	84 недель
Учебная практика	25 недель
Производственная практика	
Производственная практика (преддипломная)	4 недель
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	23 недели
Всего	147 недель

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1 ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускников:

- 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 ВИДЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ)

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и профессиональные компетенции (ПК)

Код ВПД и ПК	Наименование результата обучения (ПК)
ВПД 1 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.
ВПД 2 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.
ВПД 3 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.
ВПД 4 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.
ВПД 5 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.

Общие компетенции

Код ОК	Наименование результата обучения (ОК)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.

2.3 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Распределение вариативной части учебного плана ООП по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов	Обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ	198/132	132	-	132
ОП.00	312/208	208	208	-
ПМ.00	840/560	560	560	-
Вариативная часть	1350/900	900	768	132

Распределение часов вариативной части по дисциплинам и междисциплинарным курсам, а также обоснование необходимости их введения представлено в таблице:

Индексы дисциплин и/или МДК вариативной части	Наименование дисциплин и/или МДК вариативной части	Кол-во часов учебной нагрузки по УП, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Краткое обоснование необходимости их введения
ОП.04	Общие компетенции профессионала (по уровням)	84/56	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная

			коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	9/6	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.06	Социально-значимая деятельность	54/36	Дисциплина введена в соответствии с распоряжением Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» от 14.07..2021 №267-р с целью углубления содержания рабочей программы воспитания
ОП.07	Основы предпринимательства	54/36	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих

			компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.08.01	Финансовая грамотность	51/34	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.08.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	54/36	Дисциплина введена в соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.08.2014г. №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса».
ОП.01	Инженерная графика	60/40	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа

			хлебобулочных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36/24	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12/8	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОП.12	Технология пищевых производств	100	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий

МДК.02.02	Технология изготовления сухарных изделий	62	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.03.02	Технология мучных кондитерских изделий	49	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.05.02	Культура делового взаимодействия	45	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.05.03	Технология продаж	68	Увеличение количества часов в

	продовольственных товаров		<p>рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.06.01	Технология производства мучных хлебобулочных изделий	183/122	<p>Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.06.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности	90/60	<p>Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.06.03	Технология приготовления	231/154	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение

	сдобных хлебобулочных	<p>умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
--	--------------------------	--

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план очной формы обучения разработан для обучающихся на базе основного общего образования.

Учебный план включает в себя:

- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса;
- календарный график учебного процесса;
- пояснительную записку;
- перечень кабинетов, лабораторий и других помещений.

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на актах согласования с ИП «Производство хлеба, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения».

3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практик разработаны на основе ФГОС СПО, рассмотрены и одобрены на заседании преподавателей отделения специальностей правовой сферы и пожарной безопасности, утверждены директором колледжа.

Перечень рабочих программ дисциплин общеобразовательного цикла

(Комплект рабочих программ по общеобразовательной подготовке находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ. Общеобразовательные учебные предметы по специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Срок начала реализации: 2022 год»)

Индекс	Наименование дисциплин
ОУП.00	Общие учебные предметы
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
ОУП.00	Учебные предметы по выбору образовательной организации
ОУП.09	Родная литература
ОУП.10	Информатика
ОУП.11	Химия
УП.00	Дополнительные учебные предметы по выбору студентов
ОУП.12.01	Биология
ОУП.12.02	Основы прикладного искусства
*	Индивидуальный проект

Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

(Комплект рабочих программ по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Срок начала реализации: 2022 год»)

Индекс	Наименование дисциплин
ОГСЭ.01.	Основы философии
ОГСЭ.02.	История
ОГСЭ.03.	Иностранный язык
ОГСЭ.04.	Физическая культура

Индекс	Наименование дисциплин
ОГСЭ.05.	Общие компетенции профессионала (по уровням)
ОГСЭ.06.	Рынок труда и профессиональная карьера
ОГСЭ.07.	Финансовая грамотность/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОГСЭ.08.	Социально-значимая деятельность

Перечень рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

(Комплект рабочих программ по дисциплинам математического и общего естественнонаучного учебного цикла ППСЗ находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Срок начала реализации: 2022 год»)

Индекс	Наименование дисциплин
ЕН.01.	Математика
ЕН.02.	Экологические основы природопользования
ЕН.03.	Химия

Перечень рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла

(Комплект рабочих программ по дисциплинам учебного общепрофессионального учебного цикла ППСЗ находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППСЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Срок начала реализации: 2022 год»)

Индекс	Наименование дисциплин
ОП.01.	Инженерная графика
ОП.02.	Техническая механика
ОП.03.	Электротехника и электронная техника
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.07.	Метрология и стандартизация
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.10.	Охрана труда
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности
ОП.12.	Технология пищевых производств

Индекс	Наименование дисциплин
ОП.13.	Основы предпринимательства

Перечень рабочих программ профессионального учебного цикла

(Комплект рабочих программ по профессиональным модулям ППССЗ находится в папке «РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ООП ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Срок начала реализации: 2022 год»)

Индекс	Наименование профессиональных модулей
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий
ПМ.03	Производство кондитерских изделий
ПМ.04	Производство макаронных изделий
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. "Пекарь", "Кондитер"

3.3. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ДИСЦИПЛИН, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ И ПРАКТИК

По всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и практикам ППССЗ разработаны календарно-тематические планы (КТП). Комплект КТП находится в папке «Календарно-тематические планы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Срок начала реализации: 2022 год».

3.4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».)

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Русский язык		+		+	+
Литература		+		+	+
Иностранный язык		+		+	
Математика		+		+	+
История		+	+	+	+
Физическая культура		+		+	
Основы безопасности жизнедеятельности		+		+	+
Астрономия		+		+	
Родная литература		+		+	
Информатика		+		+	+
Химия		+		+	
Биология		+			
Индивидуальный проект		+			

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Основы философии		+		+	
История		+		+	+
Иностранный язык		+		+	+
Физическая культура		+		+	+
Общие компетенции профессионала (по уровням)		+		+	+
Рынок труда и профессиональная карьера		+		+	+
Финансовая грамотность/Социальная		+		+	+

адаптация и основы социально-правовых знаний					
Социально-значимая деятельность		+		+	+

**Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам
математического и общего естественнонаучного учебного цикла**

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже,
находится в папке «Учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Математика		+		+	
Экологические основы природопользования		+		+	+
Химия		+		+	+

**Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам
общепрофессионального цикла**

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже,
находится в папке «Учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Наименование дисциплины	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
Инженерная графика		+		+	
Техническая механика		+		+	+
Электротехника и электронная техника		+		+	+
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		+		+	+
Автоматизация технологических процессов		+		+	+
Информационные технологии в профессиональной деятельности		+		+	+

Метрология и стандартизация		+		+	
Правовые основы профессиональной деятельности		+		+	+
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		+		+	
Охрана труда		+		+	+
Безопасность жизнедеятельности		+		+	+
Технология пищевых производств		+		+	
Основы предпринимательства		+		+	+

Учебно-методический комплекс для обучающихся по профессиональным модулям

(Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Учебно-методический комплекс по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.»)

Наименование профессионального модуля	Наличие инструкций по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров			Наличие УМК преподавателя	Наличие учебного пособия для обучающихся
	ЛР	ПЗ	семинары		
ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		+		+	
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий		+		+	
ПМ 03. Производство кондитерских изделий		+		+	
ПМ 04. Производство макаронных изделий		+		+	
ПМ 05. Организация работы структурного подразделения		+		+	
ПМ 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. "Пекарь", "Кондитер"		+		+	

3.5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию учебной и производственной практик

(Комплект рабочих программ практик, КТП учебных практик, методических рекомендаций для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Учебная и производственная практика по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»)

Наименование практик	Наименование учебно-методических документов
ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	
УП.01 Учебная практика	Рабочая программа УП.01
	Календарно-тематическое планирование УП.01
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.01
ПП.01 Производственная практика	Рабочая программа УП.01
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.01
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	
УП.02 Учебная практика	Рабочая программа УП.02
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.02
ПП.02 Производственная практика	Рабочая программа ПП.02
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.02
ПМ.03 Производство кондитерских изделий	
УП.03 Учебная практика	Рабочая программа УП.03
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.03
ПП.03. Производственная практика	Рабочая программа ПП.03
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.03
ПМ.04 Производство макаронных изделий	
УП.04 Учебная практика	Рабочая программа УП.04
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.04
ПП.04. Производственная практика	Рабочая программа ПП.04
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.04
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	
УП.05 Учебная практика	Рабочая программа УП.05
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.05
ПП.05. Производственная практика	Рабочая программа ПП.05
	Методические рекомендации по прохождению

	производственной практики ПП.05
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. "Пекарь", "Кондитер"	
УП.06 Учебная практика	Рабочая программа УП.06
	Методические рекомендации по прохождению учебной практики УП.06
ПП.06 Производственная практика	Рабочая программа ПП.06
	Методические рекомендации по прохождению производственной практики ПП.06

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В колледже созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной 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 программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной в колледже соответствующей образовательной среды и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий обеспечены рабочие места в компьютерном классе.

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

Операционные системы:

Windows 7 Professional Russian;

Windows Server Standart2003;

Kaspersky Endpoint Security;

Справочно-правовая система Консультант+.

Для реализации образовательного процесса по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в колледже созданы кабинеты, лаборатории и другие помещения.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

№	Наименование
Кабинеты:	
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	экологических основ природопользования;
5.	инженерной графики;
6.	технической механики;
7.	технологии изготовления хлебобулочных изделий;
8.	технологического оборудования хлебопекарного производства
9.	технологии производства макарон
10.	технологического оборудования макаронного производства
11.	технологии производства кондитерских сахаристых изделий
12.	технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий
13.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
14.	химии
15.	микробиологии, санитарии и гигиены
16.	электротехники и электронной техники
17.	автоматизации технологических процессов
18.	метрологии и стандартизации
Мастерские	
19.	учебная пекарня
Спортивный комплекс:	
20.	спортивный зал;
21.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
22.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:	
23.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
24.	актовый зал.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учёта индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в колледже разработано и введено в действие Положение об организации и проведении входного, текущего и рубежного контроля и промежуточной аттестации студентов колледжа.

Данная процедура регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации;
- передачу с целью повышения оценки.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках дисциплины/МДК.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий в целях получения информации о:

- выполнении обучающимся требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствия формы действия данному этапу освоения учебного материала;
- формирования действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планированием. Результаты рубежного контроля используются преподавателем для оценки достижений обучающихся, для выставления оценки при наличии дифференцированного зачёта по дисциплине/МДК.

Итоговый контроль

Итоговый контроль проводится на основе зачётного или экзаменационного материала, утверждённого заместителем директора по учебно-методической работе. Утверждённые комплекты оценочных средств и их электронная версия хранятся в методическом кабинете. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде экзамена (квалификационного) на основе комплекта контрольно-оценочных средств, согласованного с работодателем (работодателями) и утверждённого директором колледжа.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) определён в Порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников колледжа. Требования к выполнению выпускной квалификационной работе представлены в Положении о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ «ТСЭК».

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработаны методические рекомендации по подготовке выпускной квалификационной работы для обучающихся по основной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

При подготовке к ГИА разрабатывается Программа государственной итоговой аттестации, которая рассматривается Педагогическим советом Тольяттинского социально-экономического колледжа, согласовывается с председателем Государственной экзаменационной комиссии и утверждается директором колледжа.

5.3 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект оценочных средств по зачётным и экзаменационным дисциплинам/МДК/ПМ формируется в соответствии с учебным планом и хранится в папке «Фонд оценочных средств по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Срок начала реализации: 2022 год»

Оценочные материалы по дисциплинам 1 курса

Индекс	Наименование дисциплин	Форма промежуточной аттестации
ОУП.01	Русский язык	экзамен
ОУП.02	Литература	дифференцированный зачет
ОУП.03	Иностранный язык	дифференцированный зачет
ОУП.04	Математика	экзамен
ОУП.05	История	дифференцированный зачет
ОУП.06	Физическая культура	зачет; зачет
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дифференцированный зачет
ОУП.08	Астрономия	дифференцированный зачет
ОУП.09	Родная литература	дифференцированный зачет
ОУП.11	Химия	комплексный экзамен
УП.12	Биология	экзамен
*	Индивидуальный проект	комплексный экзамен

Оценочные материалы по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям 2 курса

Индекс	Наименование дисциплин/МДК/ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОУП.10	Информатика	дифференцированный зачет
ОГСЭ.02	История	дифференцированный зачет
ОГСЭ.04	Физическая культура	зачёт; зачет
ОГСЭ.07	Финансовая грамотность/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	дифференцированный зачет
ЕН.01	Математика	дифференцированный зачет
ЕН.03	Химия	экзамен
ОП.01	Инженерная графика	комплексный
ОП.02	Техническая механика	дифференцированный зачет
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	дифференцированный зачет
МДК.01.01	Технология хранения и подготовка сырья	экзамен
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	экзамен (квалификационный)
МДК.06.01	Технология производства мучных хлебобулочных изделий	комплексный экзамен
МДК.06.03	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	

МДК.06.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	дифференцированный зачет
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. "Пекарь", "Кондитер"	экзамен (квалификационный)

**Оценочные материалы по дисциплинам, междисциплинарным курсам,
профессиональным модулям 3 курса**

Индекс	Наименование дисциплин//МДК/ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОГСЭ.01	Основы философии	дифференцированный зачет
ОГСЭ.04	Физическая культура	зачёт; зачет
ОГСЭ..05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	дифференцированный зачет
ОП.03	Электротехника и электронная техника	комплексный дифференцированный зачет
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дифференцированный зачет
ОП.07	Метрология и стандартизация	дифференцированный зачет
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	дифференцированный зачет
ОП.12	Технология пищевых производств	дифференцированный зачет
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	экзамен
МДК.02.02	Технология изготовления сухарных изделий	
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	комплексный экзамен
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	экзамен (квалификационный)
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	экзамен (квалификационный)

**Оценочные материалы по дисциплинам, междисциплинарным курсам,
профессиональным модулям 4 курса**

Индекс	Наименование дисциплин//МДК/ПМ	Форма промежуточной аттестации
ОГСЭ.03	Иностранный язык	дифференцированный зачет
ОГСЭ.04	Физическая культура	зачёт; зачет
ОГСЭ.08	Социально-значимая деятельность	зачет
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дифференцированный зачет
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	комплексный дифференцированный зачет
ОП.07	Основы предпринимательства	
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	дифференцированный зачет
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	экзамен

ОП.10	Охрана труда	дифференцированный зачет
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	экзамен
ПМ.04	Производство макаронных изделий	экзамен (квалификационный)
МДК.05.01	Управление структурными подразделениями организации	экзамен
МДК.05.02	Культура делового взаимодействия	дифференцированный зачет
МДК.05.03	Технология продаж продовольственных товаров	дифференцированный зачет
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	экзамен (квалификационный)

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию, хранятся в папке «Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Срок начала реализации: 2022 год»).

№ п/п	Наименование материалов
1	Программа государственной итоговой аттестации
2	Методические рекомендации для студентов по подготовке к государственной итоговой аттестации