

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж»  
(ГАПОУ ТО «ЗСГК»)

СОГЛАСОВАНО:

УТВЕРЖДЕНО:



Начальник кондитерского цеха  
«Бисквитный двор» ИП Шарий А.В.  
Шарий Александр Владимирович /Н.В. Гейнц  
04 2019 г.

Приказом директора ГАПОУ ТО «ЗСГК»  
№ 204 от «30» 08 2019 г.



Генеральный директор ООО «Гурман»  
А.Р. Булатов  
2019 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

по специальности

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

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) (далее – программа, ООП, ППСЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «ЗСГК» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01.08.2014г. № 33402)

Рассмотрено на заседании педагогического совета ГАПОУ ТО «ЗСГК»  
Протокол № 1 от «30» августа 2019г.

## ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам экспертизы основной образовательной программы (программа подготовки специалистов среднего звена) по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на базе основного общего образования

№	Критерий	Экспертная оценка: 0-1-2-3 балла	Примечания (в случае отрицательной оценки)
<b>Экспертиза комплекта в целом и его структуры</b>			
1	Представленная на экспертизу Программа соответствует требованиям ФГОС в части результатов освоения, уровня и направленности (профиля) профессионального образования	3	
2	Представленная на экспертизу Программа включает все позиции в соответствии с макетом Программы	3	
<b>Экспертиза содержания комплекта</b>			
1	Аннотация к Программе дает представление об особенностях разработанной программы и условиях её реализации, описываются элементы, входящие в структуру программы	3	
2	Характер профессиональной деятельности выпускника описывается объективно	3	
3	Приводятся сведения о реквизитах ФГОС по специальности, на основе которого разработана Программа и номенклатура профессиональных стандартов	3	
4	Требования к абитуриенту при поступлении на Программу обосновано сформулированы		не предусмотрен в структуре ПОП
5	Порядок реализации программы с разными базами поступления соответствует особенностям реализации образовательной программы	3	
6	Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации Программы обоснованы и охватывают все виды затрат	3	
7	Учебный план отвечает принципам реалистичности и реализуемости	3	
8	Учебный план обеспечивает объем практики не менее 25% времени, отводимого на профессиональный цикл	3	
9	Календарный учебный график реализует Программу без нарушения разрешенных санитарных норм для данной возрастной категории	3	
10	Календарный учебный график обеспечивает междисциплинарные связи, а также логику и последовательность освоения дисциплин и профессиональных модулей	3	
11	Наличие в комплекте программ всех учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик по ФГОС СПО	3	
12	Даны рекомендации по возможности реализации вариативной части и соотношение обязательной и вариативной частей программы	3	
13	Обоснован перечень осваиваемых квалификаций и их сочетаний	3	
14	Логично выстроено освоение профессиональных модулей в соответствии с квалификациями	3	
15	Все структурные элементы Программы (знания, умения, трудовые действия) полно и адекватно выявлены в соответствии	3	

	с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы (программа подготовки специалистов среднего звена) СПО по специальности в соответствии с ФГОС и профессиональным стандартам		
16	При разработке спецификаций разделов модулей обоснованно и полно на основе профессиональных компетенций выделены дидактические единицы: знания, умения, трудовые действия	3	
17	Знания, умения, трудовые действия описаны с применением терминологии и подходов современного развития производства	3	
18	Приведенные ресурсы позволяют освоить профессиональные компетенции по профессиональным модулям	3	
19	Дидактические единицы: знания, умения, трудовые действия находят отражение в тематике практических занятий и лабораторных работ УД и МДК, содержании практик	3	
20	Совокупность дисциплин математического и естественно-научного цикла и общепрофессионального цикла является обоснованной, а перечень дисциплин - необходимым и достаточным	3	
21	Обосновано разработана спецификация общих компетенций	3	
22	Нормативные основания по формированию требований к результатам освоения модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» существуют, профессия выбрана обоснованно	3	
23	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, а также условия привлечения представителей профильных организаций обеспечивают реализацию образовательного процесса	3	
24	Требования к материально-техническим условиям реализации программы обоснованы, достаточны и соответствуют спецификации профессиональных компетенций	3	
25	Требования к информационным и учебно-методическим условиям обоснованы и достаточны для достижения образовательного результата по Программе	3	

#### **Итоговое заключение эксперта:**

рекомендовать представленную основную образовательную программу (программу подготовки специалистов среднего звена) для реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в ГАПОУ ТО «ЗСГК».

Экспертизу провели:

Гейнц Н.В., начальник кондитерского цеха «Бисквитный двор» ИП Шарий А.В

Булатов А.Р., генеральный директор ООО «Гурман»



### Авторы-разработчики:

1. Агапова Л.Я., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
2. Бортников Г.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
3. Гарбар К.М., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
4. Гладкова Т.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
5. Голубева Е.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
6. Григорьева О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
7. Гришкин П.Л., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
8. Гурьянова И.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
9. Денисова О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
10. Егоров А.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
11. Зотова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
12. Зырянова О.К., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
13. Максимова Л.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
14. Палеева Н.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
15. Перевалов С.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
16. Попова О.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
17. Савельева В.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
18. Скоробогатова Т.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
19. Титова И.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
20. Токарева О.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
21. Толстокузова Д.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
22. Фролова В.П., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
23. Хабибуллина Н.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
24. Хазова Е.С., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
25. Хребтова В.Н., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
26. Чепракова Е.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
27. Щедрина Е. Г., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
28. Локоман Л.И., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
29. Шумихин Г.В., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,
30. Игнатова О.А., преподаватель ГАПОУ ТО «ЗСГК»,

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	<b>6</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	6
1.2. Нормативный срок освоения программы	7
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	<b>9</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	9
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	9
2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	10
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>11</b>
3.1. Учебный план	11
3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	17
<b>4. Материально-техническое обеспечение реализации профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена</b>	<b>20</b>
4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	20
4.2. Информационное обеспечение обучения	21
4.3. Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	23
<b>5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена</b>	<b>24</b>
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся	24
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	24
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников	25
<b>6. Приложения</b>	<b>26</b>
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Программа БД.01 Русский язык и литература	
Приложение 3. Программа БД.02 Литература	
Приложение 4.1. Программа БД.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 4.2. Программа БД.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 5. Программа БД.04 Математика	
Приложение 6. Программа БД.05 История	
Приложение 7. Программа БД.06 Физическая культура	
Приложение 8. Программа БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	
Приложение 9. Программа БД.08 Астрономия	
Приложение 10. Программа БД.09 Физика	
Приложение 11. Программа БД.10 Обществознание	
Приложение 12. Программа БД.11 География	
Приложение 13. Программа БД.12 Экология	
Приложение 14. Программа ПД.01 Информатика	
Приложение 15. Программа ПД.02 Химия	
Приложение 16. Программа ПД.03 Биология	
Приложение 17. Программа ПОО.01 Индивидуальный учебный проект	
Приложение 18. Программа ОГСЭ.01 Основы философии	
Приложение 19. Программа ОГСЭ.02 История	
Приложение 20.1. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)	
Приложение 20.2. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)	
Приложение 21. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура	

- Приложение 2 Программа ОГСЭ.05 Психология общения
- Приложение 23. Программа ЕН.01 Математика
- Приложение 24. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
- Приложение 25. Программа ЕН.03 Химия
- Приложение 26. Программа ОП.01 Инженерная графика
- Приложение 27. Программа ОП.02 Техническая механика
- Приложение 28 Программа ОП.03 Электротехника и электронная техника
- Приложение 29. Программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Приложение 30. Программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов
- Приложение 31. Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Приложение 32. Программа ОП.07 Метрология и стандартизация
- Приложение 33. Программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности
- Приложение 34. Программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Приложение 35. Программа ОП.10 Охрана труда
- Приложение 36. Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности
- Приложение 37. Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfiUM)
- Приложение 38. Программа ОП.13 Защита прав потребителей
- Приложение 39. Программа ОП.14 Технический контроль качества пищевых продуктов
- Приложение 40. Программа ОП.15 Основы цифровой экономики
- Приложение 41. Программа ОП.16 Основы финансовой грамотности
- Приложение 42. Программа ОП.17 Основы дипломного проектирования
- Приложение 43.1. Программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке
- Приложение 43.2. Программа УП 01.01 Учебная практика
- Приложение 43.3. Программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности)
- Приложение 44.1. Программа ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий
- Приложение 44.2. Программа УП 02.01 Учебная практика
- Приложение 44.3. Программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности)
- Приложение 45.1. Программа ПМ.03 Производства кондитерских изделий
- Приложение 45.2. Программа УП 03.01 Учебная практика
- Приложение 45.3. Программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности)
- Приложение 46.1. Программа ПМ.04 Производство макаронных изделий
- Приложение 46.2. Программа УП 04.01 Учебная практика
- Приложение 46.3. Программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)
- Приложение 47.1. Программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
- Приложение 47.2. Программа УП 05.01 Учебная практика
- Приложение 47.3. Программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности)
- Приложение 48.1. Программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь
- Приложение 48.2. Программа УП 06.01 Учебная практика

Приложение 48.3. Программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

Приложение 49. Программа ЦДП Производственная практика (преддипломная)



## 1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий 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 - программа) составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный закон от 21 июля 2007г. № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 373, зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014г. № 33402;

нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2013 г., регистрационный № 30861);

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014г. №74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования / среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010г. №12-696);

– Рекомендации 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 Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015г. № 06-259);

– Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 июля 2015г. № 06-846);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Министерства образования и науки РФ от 22 января 2015г. № ДЛ-1/05вн);

– Письмо ФГАУ ФИРО «Об уточнении 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 (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» (Протокол №3 от 25 мая 2017 г.);

иные нормативно-правовые акты:

– Устав ГАПОУ ТО «ЗСГК»;

– Локальные акты образовательного учреждения.

При разработке основной профессиональной образовательной программы использованы:

1. Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94)
3. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности (ОКВЭД, ОК 029-2001)
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-2014 (МСКЗ-08)
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».
7. Распоряжение Правительства РФ от 29 января 2019г. № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»
8. Распоряжение Правительства РФ от 28 июля 2017 г. № 1632-р «Об утверждении Программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;
9. Примерная программа по учебной дисциплине «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»), разработана на основании решения Совета директоров ПОО Тюменской области от 22.12.2017г. и по рекомендации Департамента образования и науки Тюменской области о включении в образовательные программы регионального инвариативного курса «Основы предпринимательской деятельности» («Расширяем горизонты. ProfilUM»)
10. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Кондитерское дело»
11. Спецификация стандарта WORLDSKILLS (WSSS) по компетенции «Хлебопечение».



## **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий при очной форме получения  
образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

## **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 выпускника:**

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

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

- 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 и компетенции**

#### **Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

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

##### **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 выпускника**

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

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

#### **Региональные компетенции выпускника:**

*РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.*

*ПРК.1 Применять программно-аппаратные средства обеспечения информационной безопасности в компьютерных системах*

*ПРК.2 Участвовать в обеспечении учета, обработки, хранения и передачи конфиденциальной информации*

#### **Ключевые компетенции цифровой экономики:**

*ККЦЭ 1. Коммуникация и кооперация в цифровой мультикультурной среде*

*ККЦЭ 2. Саморазвитие в условиях неопределенности*

*ККЦЭ 3. Креативное мышление*

*ККЦЭ 4. Управление информацией и данными.*

### **2.3. Профессии рабочих, осваиваемые в рамках ППССЗ специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование, осваивают профессию рабочего в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОПОП ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности.



В рамках ОПОП ППССЗ предусмотрено выполнение работ по профессии 164752 Пекарь.

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии со Статьей 2 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, программами учебных и производственных практик, иными материалами, а также оценочными и методическими материалами.

#### 3.1. Учебный план

В учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям (Приложение 1).

Учебный план разработан на основе ФГОС СПО по специальности с учетом распределения часов вариативной части циклов ППССЗ.

Вариативная часть ОПОП составляет 900/1350 часов обязательной аудиторной /максимальной нагрузки и распределена следующим образом:

Дисциплина, МДК, ПМ	Обоснование	Объем часов вариативной части	
		Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная нагрузка
<i>ОГСЭ.05. Психология общения</i>	Требования работодателей. Формирование умений: применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	54	36
<i>ОП.08. Правовые основы в профессиональной деятельности</i>	Распоряжение Правительства РФ от 29.01.2019 № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год».	6	4
<i>ОП.12. Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. Profil.UM)</i>	Письмо Совета директоров ПОО ТО от 06.07.2018 «О пояснении по изменению учебных планов и содержанию ОПОП ППССЗ ППКРС в связи с реализацией инвариантного курса «Расширяем горизонты. Profil.UM». Формирование предпринимательских компетенций и предпринимательского мышления	54	36
<i>ОП.13. Защита прав потребителей</i>	Требования работодателей. Формирование – умений использовать полученные знания на практике; навыков (приобрести опыт) работы с нормативно-правовыми актами,	54	36

	регулирующие отношения в области защиты прав потребителей, научной литературой, аналитическими материалами, материалами судебной практики		
<i>ОП.14. Технический контроль качества пищевых продуктов</i>	Требования работодателей. Формирование умений: – работать с нормативной и справочной документацией; – отбирать пробы и проводить органолептические анализы всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; – определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; – работать с лабораторными приборами и оборудованием; – контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями; использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	102	68
<i>ОП.15. Основы цифровой экономики</i>	Реализация основных мер государственной политики Российской Федерации по созданию необходимых условий для развития цифровой экономики Российской Федерации (Программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р). Формирование умений: правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса	120	80
<i>ОП.16. Основы финансовой грамотности</i>	Распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р Об утверждении Стратегии повышения	48	32



	финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017 - 2023 гг.		
<i>ОП.17. Основы дипломного проектирования</i>	Требования работодателей. Формирование умений: – использовать современные технологии описания и представления результатов исследования; – выбирать программно-технические средства для наиболее полного и наглядного представления проектных материалов; использовать смежные дисциплины, предусмотренные учебным планом, для комплексной разработки проектного решения	48	32
<i>МДК.02.01. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий</i>	Углубленное изучение тем междисциплинарного курса в рамках освоения вида деятельности 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	210	140
<i>МДК.03.01. Технология производства сахаристых и кондитерских изделий</i>	Углубленное изучение тем междисциплинарного курса в рамках освоения вида деятельности 3. Производство кондитерских изделий. Требование работодателя. Формирование способностей: организовывать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения	211	140
<i>МДК.03.02. Технология производства мучных кондитерских изделий</i>	Требование работодателя. Формирование способностей: – рассчитывать технологический план кондитерского производства мучных кондитерских изделий – организовывать технологический процесс производства печенья; организовывать производство мучных кондитерских изделий соответствии с в прогрессивными требованиями дизайна	105	70
<i>МДК.06.01. Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь</i>	Формирование профессиональных компетенций по профессии 16476 Пекарь	201	134
<i>УП.06.01. Учебная практика</i>	Формирование профессиональных компетенций по профессии 16476 Пекарь	29	20
<i>ПП.06.01. Производственная практика</i>	Формирование профессиональных компетенций по профессии 16476 Пекарь	108	72
	Итого:	1350	900



### **3.2. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

#### **Рабочие программы дисциплин общеобразовательной подготовки**

##### **Рабочие программы базовых дисциплин**

- Программа ОУД.01 Русский язык (приложение 2)
- Программа ОУД.02 Иностранный язык (английский) (приложение 3.1)
- Программа ОУД.02 Иностранный язык (немецкий) (приложение 3.2)
- Программа ОУД.03 Математика (приложение 4)
- Программа ОУД.04 История (приложение 5)
- Программа ОУД.05 Физическая культура (приложение 6)
- Программа ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности (приложение 7)
- Программа ОУД.08 Физика (приложение 8)
- Программа ОУД.10 Обществознание (приложение 9)
- Программа ОУД.16 География (приложение 10)
- Программа ОУД.17 Экология (приложение 11)
- Программа ОУД.18 Астрономия (приложение 12)
- Программа ОУД.09 Литература (приложение 13)

##### **Рабочие программы профильных дисциплин**

- Программа ОУД.07 Информатика (приложение 14)
- Программа ОУД.09 Химия (приложение 15)
- Программа ОУД.15 Биология (приложение 16)

##### **Рабочие программы дисциплин, предлагаемые ОО**

- Программа ПОО.01 Индивидуальный учебный проект (приложение 17)

##### **Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:**

- Программа ОГСЭ.01 Основы философии (приложение 18)
- Программа ОГСЭ.02 История (приложение 19)
- Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык) (приложение 20.1)
- Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык) (приложение 20.2)
- Программа ОГСЭ.04 Физическая культура (приложение 21)

##### **Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла:**

- Программа ЕН.01 Математика (приложение 22)
- Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования (приложение 23)
- Программа ЕН.03 Химия (приложение 24)

##### **Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:**

- Программа ОП.01 Инженерная графика (приложение 25)
- Программа ОП.02 Техническая механика (приложение 26)
- Программа ОП.03 Электротехника и электронная техника (приложение 27)
- Программа ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (приложение 28)
- Программа ОП.05 Автоматизация технологических процессов (приложение 29)
- Программа ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности (приложение 30)
- Программа ОП.07 Метрология и стандартизация (приложение 31)
- Программа ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности (приложение 32)
- Программа ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (приложение 33)
- Программа ОП.10 Охрана труда (приложение 34)
- Программа ОП.11 Безопасность жизнедеятельности (приложение 35)
- Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (приложение 36)*
- Программа ОП.13 Защита прав потребителей (приложение 37)*
- Программа ОП.14 Технический контроль качества пищевых продуктов (приложение 38)*
- Программа ОП.15 Основы дипломного проектирования (приложение 39)*

- Программа ОП.16 Основы финансовой грамотности (приложение 40)*  
*Программа ОП.17 Основы дипломного проектирования (приложение 41)*  
Программа ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (приложение 42.1)  
Программа УП 01.01 Учебная практика (приложение 42.2)  
Программа ПП 01.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 42.3)  
Программа ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (приложение 43.1)  
Программа УП 02.01 Учебная практика (приложение 43.2)  
Программа ПП 02.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 43.3)  
Программа ПМ.03 Производство кондитерских изделий (приложение 44.1)  
Программа УП 03.01 Учебная практика (приложение 44.1)  
Программа ПП 03.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 44.1)  
Программа ПМ.04 Производство макаронных изделий (приложение 45.1)  
Программа УП 04.01 Учебная практика (приложение 45.2)  
Программа ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 45.3)  
Программа ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (приложение 46.1)  
Программа УП 05.01 Учебная практика (приложение 46.2)  
Программа ПП 05.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 46.3)  
*Программа ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь (приложение 47.1)*  
*Программа УП 06.01 Учебная практика (приложение 47.2)*  
*Программа ПП 06.01 Производственная практика (по профилю специальности) (приложение 47.3)*  
Программа ПДП Производственная практика (преддипломная) (приложение 48)

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

ГАПОУ ТО «ЗСГК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

###### **Кабинеты:**

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

###### **Лаборатории:**

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

Учебная пекарня.

###### **Спортивный комплекс:**

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

###### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

###### **Реализация ППСЗ обеспечивает:**

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

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.



## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных 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.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

## **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «ЗСГК» на государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

- использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;
- определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию 16476 Пекарь согласно приложению к ФГОС СПО;
- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;



– обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

– обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

– формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– в целях реализации компетентного подхода предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ППСЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## **5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль подразумевает регулярную проверку уровня освоения обучающимися содержания дисциплины (междисциплинарного курса, вариативного курса) и способствует успешному овладению учебным материалом, умениями и компетенциями в разнообразных формах аудиторной работы, и в процессе внеаудиторной подготовки (домашнее задание, самостоятельное изучение и т.п.).

Текущий контроль предполагает оценку результатов усвоения обучающимися определенной темы или раздела программы

При планировании и осуществлении текущего контроля педагоги колледжа отдают предпочтение практическим методам педагогического контроля, позволяющим максимально приблизить содержание контрольных заданий и процедуру их выполнения к условиям будущей профессиональной деятельности

Уровень подготовки обучающихся оценивается в баллах: 5 – отлично; 4 – хорошо; 3 – удовлетворительно; 2 – неудовлетворительно

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы.

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

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта).

Темы выпускных квалификационных работ определяются колледжем. Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за обучающимися тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

### **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Приложение 1  
к ОПОП по специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН