

СОГЛАСОВАНО
Исполнительный директор по производству
ОАО «Волжский Пекарь»

И. В. Васильева

« 01 » сентября 20 22 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Тверской
торгово-экономический колледж»

А. П. Косачева

« 01 » сентября 20 22 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Тверской торгово-экономический колледж»

по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(базовой подготовки)

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения:

на базе среднего общего образования – 2 г. 10 мес.

на базе основного общего образования – 3 г. 10 мес.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «Тверской
торгово-экономический колледж»

А. П. Косачева

« 01 » сентября 20 22 года

1. Календарный график учебного процесса (на базе основного общего)

месяц	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль					
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
1								17										К	К								

месяц	март				апрель					май				июнь				июль				август				
недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1		22														Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К

- теоретическое обучение

- промежуточная аттестация

- каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Каникулы	Всего
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
I курс	39	2	11	52
Всего	39	2	11	52

3. Рабочий план учебного процесса / на базе основного общего образования /

Индекс	Наименование циклов, учебных предметов	Формы промежуточной аттестации (экзамен)	Формы промежуточной аттестации (дифференциальный зачет)	Формы промежуточной аттестации (зачет)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по семестрам					
					Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная			1 курсе	
								Лабораторных и практических занятий, включая семинары	Индивидуальное (исследовательское) проектирование	8	9	10
1	2	3	4	5	4	5	6					
О.00	Общеобразовательный цикл	4	9	1	2106	702	1404	772	20	612	792	
БП.00	Базовые учебные дисциплины	2	6	1	1026	342	684	430	0	310	374	
ОУД 6.01	Русский язык	2			54	14	40	18		18	22	
ОУД 6.02	Литература				162	44	118	48		52	66	
ОУД 6.03	Родной язык и родная литература		2		50	12	38	16		16	22	
ОУД 6.04	Иностранный язык		2		168	50	118	116		52	66	
ОУД 6.05	Информатика		2		138	44	94	56		50	44	
ОУД 6.06	История/ Россия в мире		2		110	32	78	24		34	44	
ОУД 6.07	Астрономия			1	54	14	40	16		18	22	
ОУД 6.08	Физическая культура		2		236	118	118	116		52	66	
ОУД 6.09	ОБЖ		2		54	14	40	20		18	22	
ПП.00	Профильные учебные дисциплины	2	0	0	726	242	484	240	0	220	264	
УД п.10	Математика	2			372	124	248	140		116	132	
УД п.11	Химия	2			177	59	118	56		52	66	
УД п.12	Биология	2			177	59	118	44		52	66	
ДП.00	Дополнительные учебные дисциплины	0	3	0	354	118	236	102	20	82	154	
ДУД.01	География		2		141	47	94	42		50	44	
ДУД.02	Обществознание				66	22	44	10			44	
ДУД.03	Физика		2		66	22	44	24			44	
ДУД.04	Технология/ Технологии индивидуального проектирования		2		81	27	54	26	20	32	22	
	Консультации 4 часа на обучающегося в год											

1. Календарный график учебного процесса

месяц	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
II								14								ПП	ПП	ПП	К	К							
III								17										К	К								
IV								9		Э	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К								

месяц	март					апрель				май				июнь				июль				август				
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
II		15	ПП							Э	Э	УП	УП	УП	УП	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III		17					ПП	ПП	ПП	ПП					Э	Э	УП	УП	К	К	К	К	К	К	К	К
IV		12				УП	УП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА									

- теоретическое обучение
- УП - учебная практика
- ПП - производственная (по профилю специальности) практика
- ПДП - преддипломная практика
- К - каникулы
- Э - промежуточная аттестация
- ГИА - государственная (итоговая) аттестация

3. План учебного процесса (на базе среднего общего образования)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (экзамен)	Формы промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)	Формы промежуточной аттестации (зачет)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
					Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		III курс		IV курс	
							Всего занятий	В том числе		3 семестр, 14 недель	4 семестр, 15 недель	5 семестр, 17 недель	6 семестр, 17 недель	7 семестр, 9 недель	8 семестр, 12 недель
								Лабораторных и практических занятий, включая семинары	курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Объем образовательной программы		10	18	14	4536	1512	3024	1216	40	504	540	612	612	324	432
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		2	10	711	237	474	378		98	60	164	68	36	48
ОГСЭ.01.	Основы философии			5	58	10	48	10				48			
ОГСЭ.02.	История			5	58	10	48	10				48			
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		8	4,7	208	40	168	168		28	30	34	34	18	24
ОГСЭ.04.	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	336	168	168	166		28	30	34	34	18	24
ОГСЭ.05.	Психология общения			3	51	9	42	24		42					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	2	435	145	290	154		196	46				48
ЕН.01.	Математика			3	63	21	42	24		42					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		3		84	28	56	32		56					
ЕН.03.	Химия	4			216	72	144	78		98	46				
ЕН.04.	Основы исследовательской деятельности			8	72	24	48	20							48
ПО.00	Профессиональный учебный цикл	9	15	2	3390	1130	2260	684	40	210	434	448	544	288	336
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	9	2	1312	436	876	430		98	224	224	102	36	192
ОП.01.	Инженерная графика	4			153	51	102	74		56	46				
ОП.02.	Техническая механика		5		102	34	68	28				68			
ОП.03.	Электротехника и электронная техника		6		102	34	68	26					68		
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3		63	21	42	20		42					
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов		8		144	48	96	32							96
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5		102	34	68	34				68			
ОП.07.	Метрология и стандартизация			5	79	25	54	24				54			
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности			8	90	30	60	26							60
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	5		207	69	138	72			104	34			
ОП.10.	Охрана труда		6		51	17	34	16					34		
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности		4		111	37	74	48			74				
ОП.12.	Этика и психология профессиональной деятельности		8		108	36	72	30						36	36
ПМ.00	Профессиональные модули	7	6		2078	694	1384	254	40	112	210	224	442	252	144
ПМ.01	Правила хранения и подготовки сырья к переработке	1	1		393	131	262	146		112	150				
МДК.01.01.	Технология хранения и подготовки сырья	4	3		393	131	262	146		112	150				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	4, кв. экз.					144			108	36				
ПМ.02.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	2	1		548	182	366		40			122	136	108	
МДК.02.01.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	6, 7	5		548	182	366	154 (90+64)	40			122	136	108/18	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	7, кв. экз.					252						144	108	
ПМ.03.	Производство кондитерских изделий	3	1		525	177	348	24					204	144	
МДК.03.01.	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	6			156	54	102	48 (24+24)					102		
МДК.03.02.	Технология производства мучных кондитерских изделий	6	7		261	87	174	60 (36+24)					102	72	
МДК.03.03.	Технология производства восточных сладостей	7			108	36	72	24					24	12	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	7, кв. экз.					144							144	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	1	1		306	102	204					102	102		
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	6	5		306	102	204	10 (42+58)				102	102		
УП.04.	Учебная практика		6				72						72		
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения		1		216	72	144	66							144
МДК.05.01.	Управление структурным подразделением организации		8		216	72	144	66							144
УП.05.	Учебная практика		8				72								72
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		1		90	30	60	18			60				
МДК.06.01.	Технология процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		4		90	30	60	18			60				
УП.06	Учебная практика		4				216				216				
ВСЕГО		10	18	14	4536	1512	3024	1216	40	504	540	612	612	324	432
УП.00	Учебная практика						360								10 нед.
ПП.00	Производственная практика(по профилю специальности)						540								17 нед.
ПДП.00	Производственная преддипломная практика						144								4 нед.
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						216								6 нед.
Консультации 4 часа на обучающегося ежегодно								Всего	дисциплин и МДК	8 + 1	6 + 2	8 + 2	4 + 4	2 + 3	5 + 1
									учебной практики		216		72		72
Государственная (итоговая) аттестация									производственной практики	108	36		144	252	
1. Программа базовой подготовки									преддипломной практики						144
1.1. Дипломная работа									экзаменов		5 (1 кв.)		4	4 (2 кв.)	
Выполнение дипломной работы с 16 мая по 11 июня (всего 4 недели)									диф. зачетов*	3	2	5	2	1	5
Защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 недели)									зачетов*	3	2	4	1	2	2
* Зачеты и дифференцированные зачеты с учетом физической культуры															

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

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 поризводства макарон
10	Технологического оборудования производства макарон производства макарон
11	Технологии производства сахаристых изделий
12	Технологического оборудования поризводства кондитеских сахаристых изделий
13	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	Микробиологии, санитарии, гигиены
2	Электротехники и электронной техники
3	Автоматизации технологических процессов
4	Метрологии и стандартизации
5	Учебная пекарня
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ОПОН

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)) разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ № 3735 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированным Министерством юстиции РФ 01 августа 2014 г. (рег. № 33402).

Учебный процесс и режим занятий организованы в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) с учетом профиля получаемого профессионального образования. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 №1580), "Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России) 14.04.2021. Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968 (в ред. от 31.01.2014 №74)), нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе, Методическими рекомендациями по реализации ФГОС по 50 наиболее востребованным перспективным профессиям и специальностям (утвержденным письмом Минобрнауки России от 20.07.2017 №06-156), приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н, "Об утверждении профессионального стандарта 33.014 "Пекаря" (регистрационный номер № 682)); Техническим описанием компетенций 47 перспективных профессий и специальностей (утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями) с и Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями) с и Примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки составляет 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Организация учебного процесса и режим занятий реализуется следующим образом:

- продолжительность учебной недели - шестидневная;
 - начало учебных занятий - 1 сентября окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
 - продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена группировка парами по одной учебной дисциплине или профессиональному модулю;
 - учебная нагрузка обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной нагрузки;
 - в период обучения с юношами проводятся учебные сборы. Организация и проведение учебных сборов осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки и Министерства образования и науки РФ "Об утверждении 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 НПО и СПО и учебных пунктах от 24.02.2010 №96/134
- Формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольная работа; тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.); опрос (устный, письменный), выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий, выполнение индивидуального проекта, выполнение и защита курсовой работы, выполнение заданий по учебной и производственной практике; выполнение заданий для самостоятельной работы; подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплины (модулей) проводятся зачеты и экзамены. Проведение зачетов, в т.ч. дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение дисциплины или МДК. Объем нагрузки, отводимой на самостоятельную работу - 1512 часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 23 недели, в том числе 4 недели в зимнее время.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий и не менее 2-х часов самостоятельной учебной нагрузки (различные формы внеаудиторных занятий в спортивных секциях). В соответствии с Федеральным законом "Об образовании в РФ" от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (статья 15) реализация образовательной программы осуществляется с использованием сетевой формы, для обеспечения которой заключен Договор о сетевой форме реализации образовательных программ с Автономной некоммерческой организацией физической культуры и спорта "Радуга" от 28.08.2013 г. обладающей необходимым материально-техническим ресурсом.

После второго курса в летнее время для юношей предусмотрены обязательные пятидневные военные сборы (согласно п. 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»). Для подгрупп девушек часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, используется на освоение медицинских знаний (48 часов).

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Информатика», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», лабораторные и практические занятия по дисциплинам циклом и междисциплинарным курсам проводятся в подгруппах с наполняемостью в каждой не менее 13 человек.

Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы в 7-м семестре как вид учебной работы в объеме 40 часов аудиторных занятий по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по ПМ 02 "Производство хлеба и хлебобулочных изделий", и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Практика является обязательным разделом ППССЗ, как вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ учебная и производственная практика проводится концентрированно в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы СПО, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291, и Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономической коллегии» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах ЗАО «Хлеб», ОАО «Волжский пекарь», ООО «Гипердобу», ОАО «Ритм-2000», в иных организациях, направление деятельности которых соответствует квалификации будущих специалистов. На срок обучения с работодателями заключены договоры о социальном партнерстве и сотрудничестве в подготовке специалистов среднего звена. Аттестация проводится по итогам учебной практики в виде дифференцированного зачета, производственной - квалификационного экзамена с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика проводится с целью обобщения и совершенствования знаний и умений студентов по будущей специальности, проверки возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретной профильной организации, подготовки материалов к дипломной работе по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практик в группах выпускного курса в пределах 4 недель на базах работодателей, определяемых договорами с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".

С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии: 16472 Пекаря в рамках ПМ 06. По результатам освоения студент получает свидетельство об уровне квалификации. Присвоение квалификации по рабочей профессии проводится с участием работодателей.

Порядок подготовки и проведения государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС. На выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели, защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Консультации для обучающихся очной формы обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и не учитываются при расчете объемов учебного времени, проводятся в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки. Формы проведения их - групповые, индивидуальные, письменные, устные, преподаватели определяют самостоятельно.

5.3. Общеобразовательный цикл

Получение среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы СПО осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 9.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», приказами Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» и от 29.12.2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) образования», "Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования" (утв. Минпросвещения России) 14.04.2021, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. № 464 (в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 №1580), приказом Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 1400 (в редакции приказа от 07.07.2015 г. № 693) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», письмом "Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 13.11.2014 г. № 02-718

Нормативный срок освоения ФГОС среднего общего образования в пределах ОПОН по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составляет 39 недель. С учетом этого срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели в объеме 1404 часа: теоретическое обучение - 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулы - 11 недель.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе. Профиль получения СОО – *«Специально-научный (по УПГС 19.00.00) в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ»*. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла:

«Русский язык и литература» – «Русский язык» и «Литература»

«Иностранные языки» – «Иностранный язык (английский, немецкий, французский)»;

«Общественные науки» – «История», «Обществознание (включая экономику и право)», «География»

«Физическая культура и Основы безопасности жизнедеятельности» – «Физическая культура», «ОБЖ».

Обязательными в УП являются «Русский язык» и «Литература», «Родной язык и родная литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Астрономия», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Обществознание».

При этом учебный план содержит 3 дисциплины из соответствующей естественнонаучному профилю обучения предметной области для данной специальности СПО: «Математика», «Химия», «Биология»

Изучение дополнительных учебных дисциплин курсов по выбору обучающихся. Для выбора предложены «Технология» и «Технология индивидуального проектирования». Порядок выбора студентами учебных дисциплин закреплен локальным актом организации (Положение о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ, принятом на заседании Совета колледжа) Индивидуальный проект выполняется самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках изучения дисциплины по выбору «Технология индивидуального проектирования» «Технология», который представляет завершённое учебное исследование или разработанный проект (информационный, творческий, социальный), на который УП отведено 54 аудиторных часа в пределах учебного времени, выделенного на его освоение.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Химия» (устно) и «Биология» (устно)

На самостоятельную внеаудиторную работу отводится до 50 % учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебного предмета и требований к результатам его освоения

В период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин циклов ОПОП СПО (ППССЗ) «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла

Обучающиеся, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования, и при успешном прохождении которой, им выдается аттестат о среднем общем образовании. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена в соответствии с ч.13 ст. 59 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», приказом Минобрнауки России от 26.12.2013 г. № 1400 (в редакции от 07.07.2015 г. № 693) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», письмом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 13.11.2014 г. № 02-718.

5.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки составляет 4536 часа (без общеобразовательного цикла), в том числе, 3024 часа обязательных учебных занятий

Вариативная часть ОПОП по ФГОС - 1350 часов. Выделенные часы использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей и особыми условиями реализации ППССЗ.

Части вариативной части использованы следующим образом:

- для освоения дисциплины «Этика и психология профессиональной деятельности», на освоение программы дисциплины отводится 108 часов, в том числе 72 часа обязательных аудиторных занятий;

- в цикл ОП включена дисциплина «Основы исследовательской деятельности» в объеме 72 часа, в том числе, 48 часов обязательных аудиторных занятий;

- для более углубленного изучения модулей и формирования общих и профессиональных компетенций увеличено количество часов максимальной нагрузки на общепрофессиональные дисциплины на 519 часов;

- для более глубокого овладения студентами различными технологиями производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий на междисциплинарные курсы добавлено 648 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 432 часа аудиторных занятий;

- для подготовки к оперативному управлению деятельностью подчиненных при изучении ПМ.05 «Организация работы структурного подразделения» выделено 216/144 часов и производственной практики 72 часа;

- для профессиональной подготовки к будущей специальности по ПМ.06 «Освоение профессии 16472 Пекарь» запланировано 84/56 часов, и производственной практики 216 часов.

5.5. Оценка качества освоения ППССЗ и организация аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводятся согласно Положению о текущем контроле знаний и организации промежуточной аттестации студентов ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Входной контроль проводится в начале изучения дисциплины или междисциплинарного курса. Формы оперативного контроля: контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение отдельных разделов курсовой работы, выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций и т.д. Рубежный контроль (промежуточная аттестация) проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, квалификационных экзаменов в ходе изучения и по завершении учебной дисциплины, МДК, модуля с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Результаты контроля оцениваются в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно). Итоги промежуточной аттестации оформляются ведомостью и анализируются по окончании семестра.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений познанным требованиям программы созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в составе модулей утверждаются коллегией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации после предварительного положительного заключения работодателей.

Зачеты (в том числе, дифференцированные) и экзамены проводятся по окончании дисциплины или курса; зачеты за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, экзамены, комплексные экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если учебные дисциплины или МДК изучаются концентрированно, то промежуточная аттестация проводится непосредственно после их освоения. При рассредоточенном изучении учебных дисциплин или МДК, группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели (в период обычных экзаменационных сессий, установленных графиком учебного процесса, с перерывом между экзаменами не менее 2-х дней) ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предполагает на проведение промежуточной аттестации 5 недель. Формы экзамена: зачет (устно, письменно, собеседование, тест и т.д.) преподаватели определяют самостоятельно.

Комплексные квалификационные экзамены проводятся по каждому профессиональному модулю после его полного освоения (успешного усвоения всех его элементов, включая МДК и все виды практик). К проведению комплексных квалификационных экзаменов, направленных на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой... / не освоен».

Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов и зачетов (не более 8 и 10 (без учета зачетов по Физической культуре и практик) соответственно в учебном году), аттестация по отдельным МДК и практике (ам) проводится в рамках квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

Периодичность промежуточной аттестации обучающихся: 2 недели на 1 курсе, 2 недели на 2 курсе, 2 недели на 3-м курсе, 1 неделя на 4-м курсе. Объем времени, выделенный на проведение промежуточной аттестации составляет 7 недель.

5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации обучающихся

ГИА проводится в соответствии с требованиями ФГОС по специальности. Порядком утвержденным Приказом Минобрнауки от 16.08.2013 № 968, регламентирующими документами WS и Положением ГБПОУ «Тверской торгово-экономический колледж» о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, и включает выполнение дипломной работы – с 20 мая по 15 июня (всего 4 недели) и ее защиты с 17 июня по 29 июня (всего 2 недели)

Государственная итоговая аттестация проводится в формах: 1. Защита выпускной квалификационной работы; 2. Проведение государственного экзамена в формате демонстрационного экзамена по методике WS

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе WS Russia в течение 1 - 3-х дней

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является отсутствие академических задолженностей и выполнение в полном объеме учебного плана (представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности), в том числе отчетов о ранее достигнутых результатах, дополнительных сертификатов, свидетельств (дипломов), олимпиад, конкурсов, творческих работ по специальности, характеристик с места прохождения преддипломной практики. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения

Председатели предметных цикловых комиссий:

технологических дисциплин

Ю.Е. Барышева

Заместитель директора по УР

Н.А. Менлер

гуманитарных и социально-экономических

Ж.В. Соколова

общ. образовательных дисциплин

М.Г. Панфилова