

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

Э - промежуточная аттестация

К - каникулы

#### 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Каникулы	Всего
I	2	3	4	5
I курс	39	2	11	52
Всего	39	2	11	52

### 1. Календарный график учебного процесса

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	
II								17										К	К								
III								12					УП	УП	УП	ПП	ПП	К	К								
IV								9		Э	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	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	
II		15							Э	Э	УП	УП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III		19						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)

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, 17 недель	4 семестр, 15 недель	5 семестр, 12 недель	6 семестр, 19 недель	7 семестр, 9 недели	8 семестр, 12 недель
								Лабораторных и практических занятий, включая семинары	курсовых работ (проектов)						
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	
	<b>Объем образовательной программы</b>	12	20	14	4536	1512	3024	1510	40	612	540	432	684	324	432
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		2	10	720	240	480	378		144	64	96	76	52	48
ОГСЭ.01.	Основы философии			5	58	10	48	10				48			
ОГСЭ.02.	История			3	58	10	48	10		48					
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		8	4,7	210	42	168	168		24	32	24	38	26	24
ОГСЭ.04.	Физическая культура		8	3,4,5,6,7	336	168	168	166		24	32	24	38	26	24
ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи			3	58	10	48	24		48					
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>459</b>	<b>153</b>	<b>306</b>	<b>154</b>		<b>212</b>	<b>58</b>				<b>36</b>
ЕН.01.	Математика		3		72	24	48	24		48					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		3		96	32	64	32		64					
ЕН.03.	Химия	4			237	79	158	78		100	58				
ЕН.04.	Основы исследовательской деятельности			8	54	18	36	20							36
<b>ПО.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>11</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>3357</b>	<b>1119</b>	<b>2238</b>	<b>978</b>	<b>40</b>	<b>256</b>	<b>418</b>	<b>336</b>	<b>608</b>	<b>272</b>	<b>348</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>1305</b>	<b>435</b>	<b>870</b>	<b>408</b>		<b>104</b>	<b>186</b>	<b>216</b>	<b>96</b>	<b>64</b>	<b>204</b>
ОП.01.	Инженерная графика	4	3		156	52	104	52		62	42				
ОП.02.	Техническая механика		5		108	36	72	28				72			
ОП.03.	Электротехника и электронная техника		6		87	29	58	26					58		
ОП.04.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		3		63	21	42	20		42					
ОП.05.	Автоматизация технологических процессов		8		126	42	84	32							84
ОП.06.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7, 8		108	36	72	34						36	36
ОП.07.	Метрология и стандартизация			5	108	36	72	24				72			
ОП.08.	Правовые основы профессиональной деятельности			8	90	30	60	26							60
ОП.09.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	5		222	74	148	72			76	72			
ОП.10.	Охрана труда		6		57	19	38	16					38		
ОП.11.	Безопасность жизнедеятельности		4		102	34	68	48			68				
ОП.12.	Этика и психология профессиональной деятельности		8		78	26	52	30						28	24
<b>ПО.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>7</b>	<b>6</b>		<b>2052</b>	<b>684</b>	<b>1368</b>	<b>570</b>	<b>40</b>	<b>152</b>	<b>232</b>	<b>120</b>	<b>512</b>	<b>208</b>	<b>144</b>
<b>ПО.01</b>	<b>Правила хранения и подготовки сырья к переработке</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>414</b>	<b>138</b>	<b>276</b>	<b>146</b>		<b>152</b>	<b>124</b>				
МДК.01.01.	Технология хранения и подготовки сырья	4	3		414	138	276	146		152	124				
<b>ПО.01</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>4, кв. экз.</b>					<b>144</b>				<b>144</b>				
<b>ПО.02</b>	<b>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>534</b>	<b>178</b>	<b>356</b>	<b>154</b>	<b>40</b>		<b>72</b>	<b>60</b>	<b>152</b>	<b>72</b>	
МДК 02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	6, 7	5	4	534	178	356	154	40		72	60	152	72	
<b>ПО.02</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>7, кв. экз.</b>					<b>252</b>					<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	
<b>ПО.03</b>	<b>Производство кондитерских изделий</b>	<b>3</b>	<b>1</b>		<b>489</b>	<b>163</b>	<b>326</b>	<b>72</b>					<b>190</b>	<b>136</b>	
МДК 03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	6			144	48	96	48					96		
МДК 03.02.	Технология производства мучных кондитерских изделий	6,7			249	83	166	80(30+50)					94	72	
МДК 03.03.	Технология производства восточных сладостей		7		96	32	64	24					18	12	
<b>ПО.03</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>7, кв. экз.</b>					<b>144</b>								<b>144</b>
<b>ПО.04</b>	<b>Производство макаронных изделий</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>345</b>	<b>115</b>	<b>230</b>	<b>114</b>				<b>60</b>	<b>170</b>		
МДК.04.01.	Технология производства макаронных изделий	6	5		345	115	230	114				60	170		
<b>УП.04.</b>	<b>Учебная практика</b>		6				<b>72</b>						<b>72</b>		
<b>ПО.05</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		1		<b>216</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>66</b>							<b>144</b>
МДК 05.01	Управление структурным подразделением организации		8		216	72	144	66							144
<b>УП.05.</b>	<b>Учебная практика</b>		8				<b>72</b>								<b>72</b>
<b>ПО.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>		1		<b>54</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>18</b>			<b>36</b>				
МДК 06.01.	Технология процесса выпечки хлеба и хлебобулочных изделий		4		54	18	36	18			36				
<b>УП.06</b>	<b>Учебная практика</b>		4				<b>216</b>				<b>108</b>	<b>108</b>			
	<b>ВСЕГО</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>4536</b>	<b>1512</b>	<b>3024</b>	<b>1510</b>	<b>40</b>	<b>612</b>	<b>540</b>	<b>432</b>	<b>684</b>	<b>324</b>	<b>432</b>
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								<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	9 + 1	6 + 3	6 + 2	4 + 4	4 + 2	7 + 1
									учебной практики		108	108	72		72
Государственная (итоговая) аттестация									производственной практики		144	72	72	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*	5	2	4	2	2	5
Защита дипломной работы с 13 июня по 25 июня (всего 2 недели)								зачетов*	3	3	3	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	
<b>Кабинеты</b>	
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
<b>Лаборатории</b>	
1	Микробиологии, санитарии, гигиены
2	Электротехники и электронной техники
3	Автоматизации технологических порцессов
4	Метрологии и стандартизации
5	Учебная пекарня
<b>Спортивный комплекс</b>	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	

1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал

## 5. Пояснительная записка

### 5.1. Нормативная база реализации ОПОП

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. и 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 14.06.2013 № 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 14.04.2021 № 464 в ред. от 22.01.2014 № 31, от 15.12.2014 №1580), «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования, утвержденными 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 от 16.08.2013 №1608 (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 "Пекарь"» (регистрационный номер № 682)), Техническим описанием компетенций 47 "Хлебобочение" конкурсного движения Молодые профессионалы (WorldSkills), Уставом ГБПОУ «Тверской торгово-экономической коллеж», Положениями ГБПОУ «Тверской торгово-экономической коллеж» об организации и проведении практики, о промежуточной и государственной итоговой аттестации. В соответствии с Перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 (с изменениями и дополнениями) с 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 реализуются следующим образом:

- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- начало учебных занятий – 1 сентября окончание в соответствии с календарным учебным графиком;
- продолжительность занятий (45 мин), предусмотрена групповая работа 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 календарного 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 циклов 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 коллеж» об организации и проведении практик, после изучения теоретической и практической частей профессиональных модулей на базах ЗАО «Хлеб», ОАО «Волжский лекарь», ООО «Гиперглобус», 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.

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 договором с социальными партнерами. По всем видам практик выставляется итоговая оценка: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно".

С целью реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии: 16472 Пекарь 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 образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования» (утв. Минобрнауки 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 ОПОП 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 обучения СОО – *естественно-научный* (по УПГС 19.01.00 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 является «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 коллеж). 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.

Часы 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 включены дисциплины «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 организации промежуточной аттестации проводится согласно Положению о текущем контроле знаний и организации промежуточной аттестации студентов ГБПОУ «Тверской торгово-экономической коллеж» 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). Итоги промежуточной аттестации оформляются ведомостью и анализируются по окончании семестра.

Для аттестации обучающихся на соответствие их личностным, достижением познанным требованиям программы созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоение компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и МДК в составе модулей утверждаются коллежам самостоятельно, 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, отпущенного 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 распределенном изучении учебных дисциплин или МДК, группируются 2 экзамена в рамках одной календарной недели (в период обычных экзаменационных сессий, установленных в графиком учебного процесса, с первым 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, зачета (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 освоена с оценкой... / не освоена».

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 ГБОУ ВПО «Тверской торгово-экономической 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

гуманитарных и социально-экономических

 Ж. В. Соколова

общеобразовательных дисциплин

 М. Г. Панфилова

Заместитель директора по УР



Н. А. Мешлер