

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский социально-экономический колледж»

Утвержден
приказом № 08-01/138 от 15.06.2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалиста среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж»

Уровень образования – *основное общее образование*

Квалификация – *техник - технолог*

Форма обучения – *очная*

Срок получения СПО по ППССЗ – *3 года 10 мес.*

Год начала реализации ППССЗ – *2022 год*

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС: *от 22.04.2014 N 373*

Год обучения	Курс	№ групп
2022/2023	1 курс	ТХМИ -11
2023/2024	2 курс	ТХМИ -21
2024/2025	3 курс	ТХМИ -31
2025/2026	4 курс	ТХМИ -41

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
 основной образовательной программы среднего профессионального образования
 по программе подготовки специалистов среднего звена
 по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 (код, наименование)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0	0	-	2	-	11	52
II курс	35	2	3	-	1	-	11	52
III курс	31	5	4	-	2	-	10	52
IV курс	18	4	7	4	2	6	2	43
Всего	123	11	14	4	7	6	34	199

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ООП: 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Срок начала реализации: 2022 год

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора ГБПОУ "ТСЭК"

№ 08-01/ 138 от 15.06.2022

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс				
					всего	в т.ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
						теоретическ-их занятий	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	17 нед.	22 нед.	17 нед.	18 нед.	14 нед.	17 нед.	10 нед.	8 нед.			
						за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация						
О.00	Общеобразовательный цикл		2106	702	1404	416	988												
ОУП.00	Общие учебные предметы	1/6/1	1263	421	842	249	593												
ОУП.01	Русский язык	-Э	117	39	78	22	56	34	-	44	Э								
ОУП.02	Литература	-ДЗ	176	59	117	35	82	51	-	66	ДЗ								
ОУП.03	Иностранный язык	-ДЗ	176	59	117	35	82	51	-	66	ДЗ								
ОУП.04	Математика	-Э	285	95	190	56	134	102	-	88	Э								
ОУП.05	История	-ДЗ	176	59	117	35	82	51	-	66	ДЗ								
ОУП.06	Физическая культура	3.ДЗ	176	59	117	35	82	51	3	66	ДЗ								
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	20	50	34	-	36	ДЗ								
ОУП.08	Астрономия	-ДЗ	54	18	36	10	26			36	ДЗ								
ОУП.00	Учебные предметы по выбору	0/3/1	647	218	436	130	306												
ОУП.09	Родная литература	-ДЗ	59	20	39	11	28			39	ДЗ								
ОУП.09	Информатика	-ДЗ	258	89	177	53	124	61	-	89	ДЗ								
ОУП.10	Химия	-Э	330	110	220	66	154	99	-	121	Э								
УП.00	Дополнительные общеобразовательные учебные предметы по выбору студентов		189	63	126	38	88												
УП.01.01	Биология	-Э	159	53	106	32	74	51	-	55	Э								
*	Индивидуальный проект	-ДЗ	30	10	20	6	14			20	ДЗ								
ОГСЭ.00	Общии гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		846	282	564	147	416												
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	60	12	48	14	34					48	ДЗ						
ОГСЭ.02	История	-ДЗ	60	12	48	14	34			48	ДЗ								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-Э	192	24	168	50	118			34	-	28	-	34	-	20	-		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3.3.3.3	336	168	168	24	144	34	3	36	3	28	3	34	3	20	3		
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	-,-,-	84	28	56	20	36	18	-					20	ДЗ				
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера		9	3	6	2	4									6	кДЗ		
ОГСЭ.07	Финансовая грамотность/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-ДЗ	51	17	34	10	24			34	ДЗ								
ОГСЭ.08	Социально-значимая деятельность	-,-,-	54	18	36	12	24	9	-			9	-			9	3		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		336	112	224	67	157												
ЕН.01	Математика	-ДЗ	105	35	70	20	50			34	-	36	ДЗ						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-ДЗ	63	21	42	14	28									32	-		
ЕН.03	Химия	-,-Э	168	56	112	34	78			60	-	52	Э				10		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			максимальная учебная нагрузка обучающихся	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс				
					всего	в т.ч.			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
						теоретических занятий	лаб. и прак. занятий	курсовых работ (проектов)	17 нед.	22 нед.	17 нед.	18 нед.	14 нед.	17 нед.	10 нед.	8 нед.			
								за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация	за семестр промежут. аттестация				
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	,-,Э	315	105	210	42	148	20					83	-	127	Э			
МДК.02.02	Технология изготовления сахарных изделий	,-,Э	93	31	62	20	42						34	-	28	Э			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	108										108	ДЗ					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	72												72	ДЗ			
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	,Э(к)	440	147	293	69	204	20								Э(к)			
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	,-,кЭ	195	65	130	40	90						70	-	60	кЭ			
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	,кЭ	245	82	163	29	114	20							163	кЭ			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	108												72	ДЗ			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108												72	ДЗ			
ПМ.04	Производство макаронных изделий	,Э(к)	240	80	160	48	112									Э(к)			
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	Э	240	80	160	48	112									160 Э			
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72													72 кДЗ			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144													144 кДЗ			
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	,Э(к)	410	137	273	81	191									Э(к)			
МДК.05.01	Управление структурными подразделениями организации	Э	240	80	160	48	112									27 - 133 Э			
МДК.05.02	Культура делового взаимодействия	ДЗ	68	23	45	13	32									45 ДЗ			
МДК.05.03	Технология продаж продовольственных товаров	ДЗ	102	34	68	20	48									68 ДЗ			
УП.05	Учебная практика	ДЗ	72													72 кДЗ			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108													108 кДЗ			
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. "Пекарь", "Кондитер"	,Э(к)	627	209	418	126	292									Э(к)			
МДК.06.01	Технология производства мучных хлебобулочных изделий	,-,Эк	306	102	204	62	142			110	-	94	Эк						
МДК.06.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	,-,ДЗ	90	30	60	18	42			32	-	28	ДЗ						
МДК.06.03	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	,-,Эк	231	77	154	46	108			84	-	70	Эк						
УП.06	Учебная практика	ДЗ	36									36	кДЗ						
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72									72	кДЗ						
Всего часов теоретического обучения			6642	2214	4428	1264	3124	40	612	792	612	648	504	612	360	288			
ВСЕГО			6642	2214	4428	1264	3124	40											
ПДП	Производственная практика (преддипломная)															4 нед			
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед			
Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: 1. Программа базовой подготовки 1.1 Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена						дисциплин и МДК	612	792	612	648	504	612	360	288					
						учебной практики				72	108	72	72	72					
						производств. практика					108		144	144	108				
						преддипл. практика								144					
						экзаменов		4		4		5	3	2					
						диф. зачетов		8		7		7	3	6					
						зачетов	1			1		1	2						

3. Перечень кабинетов, лабораторий, и других помещений

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

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ООП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (код, наименование)

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский социально-экономический колледж» разработан на основе следующих нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию учебного процесса:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. от 03.07.2016, с изменениями и дополнениями от 19.12.2016г., 01.09.2020г.;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014, (зарегистрировано в Минюсте РФ 01.08.2014 г. № 33402).
- Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты населения Российской Федерации от 29 апреля 2013 г. № 170н «Об утверждении методических рекомендаций по разработке профессионального стандарта»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от «7» июня 2012г. № 24480) (в редакции приказов Минобрнауки России от 29.12.2014г. №1645, от 31.12.2015г. №1578 и от 29.06.17г. №613);
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 № 29200) с изменениями и дополнениями от 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.;
- Приказа Минпросвещения России от 28 августа 2020г. № 442 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрировано в Минюсте России 06.10.2020 № 60252);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09. 2020 № 59778) с изменениями от 18 ноября 2020г. №1430/652;
- Приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (в редакции приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74 и от 17.11.2017г. №1138);

– Приказа Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 «Порядок заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 06.06.2014г., от 27.04.2015г., от 31.08.2016г.);

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

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

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

– Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 14.05.2014г. №518, от 18.11.2015г. № 1350, от 25.11.2016г. № 1477);

– Письма Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259 «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»;

– Письма 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно -методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»);

– Письма Минпросвещения России от 20.12.2018 № 03-510 «О направлении информации» (вместе с «Рекомендациями по применению норм законодательства в части обеспечения возможности получения образования на родных языках из числа языков народов Российской Федерации, изучения государственных языков республик Российской Федерации, родных языков из числа языков народов Российской Федерации, в том числе русского как родного»);

– Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области;

- Письма Минпросвещения России (Департамент государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения) от 14.04.2021г. № 05-401 «Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Инструктивно-методического письма «Об актуализации программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения», направленного министерством образования и науки Самарской области 11 мая 2016 г. №16/1258;
- Распоряжения Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» по реализации дисциплины «Социально значимая деятельность» и учебного модуля «Нравственные основы семейной жизни» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования от 14.07..2021 №267-р;
- Стандартов WorldSkills Russia;
- Требований WorldSkills Russia, Технического описания компетенции «Хлебопечение»;
- Устава ГБПОУ «ТСЭК»;
- Локальных актов ГБПОУ «ТСЭК», регламентирующие реализацию ФГОС СПО.

4.2. Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1. Учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий разработан совместно с заинтересованными работодателями с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

4.2.2. Учебные занятия начинаются начинается 1 сентября.

4.2.3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП.

4.2.4. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.5. Максимальный объем учебной нагрузки при прохождении практики составляет 36 академических часов в неделю.

4.2.6. Продолжительность учебной недели составляет 6 дней.

4.2.7. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, учебные занятия группируются парами. Перерыв между часами одного занятия составляет 5 минут, между учебными занятиями – не менее 10 минут. Количество и последовательность учебных занятий на каждый семестр определяется расписанием, утвержденным директором колледжа.

4.2.8. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем в зависимости от вопросов, выносимых на консультацию.

4.2.9. Общий объем каникулярного времени распределяется следующим образом: два раза в год устанавливаются каникулы общей продолжительностью 35 недель (за весь период обучения на базе основного общего образования). При этом общая продолжительность каникул в учебном году составляет: на 1-м курсе - 11 недель, на 2-м курсе - 11 недель, на 3-м курсе – 11 недель, , на 4-м курсе -2 недели, в том числе, в зимний период не менее двух недель.

4.2.10. Для промежуточной аттестации используются следующие формы: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный).

4.2.11. В ходе освоения ППССЗ по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрено выполнение курсовых работ по ПМ.02 – 20 часов и ПМ.03 – 20 часов.

4.2.12. Дисциплина «Физическая культура» (раздел «Физическая культура») предусматривает самостоятельную учебную нагрузку (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

4.2.13. По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» 22 часа учебного времени отводится на изучение основ военной службы.

4.2.14. Для закрепления знаний и формирования умений по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам спланированы лабораторные работы и (или) практические занятия.

4.2.15. В процессе реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Учебная практика проводится в учебных кабинетах, мастерских колледжа.

Учебная практика:

по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (УП.01) в объеме 36 часов проводится концентрированно во 4 семестре,

по ПМ.02 Производство хлеба (УП.02) в объеме 36 часов проводится концентрированно во 2 семестре,

по ПМ.03 Разделка теста (УП.03) в объеме 108 часов проводится концентрированно в 5 семестре,

по ПМ.04 Производство макаронных изделий (УП.04) в объеме 72 часов проводится концентрированно в 7 семестре,

по ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (УП.05) в объеме 72 часов проводится концентрированно в 6 семестре.

по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер» (УП.06) в объеме 36 часов проводится концентрированно в 4 семестре.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров, заключенных между колледжем и организациями.

Производственная практика предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственная практика проводится:

в 4 семестре – по ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке (ПП.01) – концентрированно, в объеме 36 часов и ПП.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих. «Пекарь», «Кондитер».

в 6 семестре – по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий (ПП.02) – концентрированно, в объеме 72 часа и по ПМ.03 Производство кондитерских изделий (ПП.03) – концентрировано, в объеме 72 часа;

в 7 семестре – по ПМ.04 Производство макаронных изделий (ПП.04) – концентрированно, в объеме 144 часа;

в 8 семестре – по ПМ.05 Организация работы структурного подразделения (ПП.05) – концентрированно, в объеме 108 часов.

4.2.16. Реализация ППСЗ3 обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Планируется и реализуется стажировка преподавателей в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.2.17. Каждый обучающийся обеспечен необходимыми информационными ресурсами и доступом к ним:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;

- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;

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

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и 3 наименованиям отечественных журналов;

- доступом для оперативного обмена информацией с другими образовательными учреждениями и организациями;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.

4.2.18. Текущий контроль проводится с целью контроля и оценки процесса и результатов освоения ППССЗ.

Текущий контроль по всем дисциплинам и профессиональным модулям проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину и профессиональный модуль, как традиционными (устный и письменный опрос, тестирование), так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Текущий контроль проводится по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм. По выполненным лабораторным работам и практическим занятиям контроль проводится в форме оценки результатов выполнения работ и оценки отчетов по ним.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний разрабатываются преподавателем соответствующей дисциплины, междисциплинарного курса, находят отражение в календарно-тематическом планировании и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

4.3. Общеобразовательный цикл

4.3.1. Реализация ФГОС среднего общего образования осуществляется в пределах ППССЗ с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

4.3.2. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования.

Общеобразовательный цикл ППССЗ содержит 12 учебных предметов. С учетом профиля профессионального образования 3 учебных предметов («Родная литература», «Химия», «Информатика») относятся к группе профильных общеобразовательных учебных предметов, 1 учебного предмета – «Биология» - относятся к группе дополнительных общеобразовательных учебных предметов по выбору студентов.

4.3.3. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед., промежуточная аттестация – 2 нед., каникулярное время – 11 нед.

4.3.4. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ:

– общих, изучаемых на базовом уровне (базовые общеобразовательные учебные предметы): ОУП.01 Русский язык (предметная область «Русский язык и литература»), ОУП.02 Литература (предметная область «Русский язык и литература»), ОУП.03 Иностранный язык (предметная область «Иностранные языки»), ОУП.04 Математика (предметная область «Математика и информатика»), ОУП.05 История (предметная область «Общественные науки»), ОУП.06 Физическая культура (предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности»), ОУП.07

Основы безопасности жизнедеятельности (предметная область «Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности»); ОУП.08 Астрономия (предметная область «Естественные науки»).

– по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на базовом уровне (базовые общеобразовательные учебные предметы): ОУП.11 Родная литература (предметная область «Родной язык и родная литература»),

– по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне (профильные общеобразовательные учебные предметы): ОУП.10 Информатика (предметная область «Математика и информатика»),

– по выбору из обязательных предметных областей, изучаемых на углубленном уровне (профильные общеобразовательные учебные предметы): ОУП.11 Химия (предметная область «Естественные науки»);

– дополнительных по выбору обучающихся, предлагаемых Учреждением, учитывающих специфику и возможности Учреждения: УП.12.01 Биология (предметная область «Естественно-научные предметы»), изучаемая на базовом уровне.

Обязательной частью общеобразовательного цикла учебного плана является индивидуальный проект. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предмета, курса в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

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.

4.3.5. Качество освоения учебных предметов общеобразовательного цикла ППССЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий учебный предмет, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующий общеобразовательный предмет, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по профессии.

Экзамены проводятся по предметам: Русский язык, Математика - в письменной форме, по дисциплине Химия - в устной форме.

4.4. Формирование вариативной части ООП

4.4.1. Учебный план ППССЗ в части теоретического обучения включает часы обязательной учебной аудиторной нагрузки по циклам ООП и часы учебной нагрузки вариативной части ООП.

4.4.2. Объем времени, отведенный на вариативную часть по всем циклам ООП, в соответствии с ФГОС СПО, составляет 216 часов максимальной нагрузки.

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

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

ППССЗ предусматривает включение адаптационной дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», направленная на коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

4.4.4. Конкретизация введенных дисциплин и МДК с обоснованием представлена в таблице:

Индексы дисциплин и/или МДК вариативной части	Наименование дисциплин и/или МДК вариативной части	Кол-во часов учебной нагрузки по УП, макс. уч. нагр., часов / в т.ч. уч. зан., часов	Краткое обоснование необходимости их введения
ОП.04	Общие компетенции профессионала (по уровням)	84/56	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.05	Рынок труда и профессиональная карьера	9/6	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным

			результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.06	Социально-значимая деятельность	54/36	Дисциплина введена в соответствии с распоряжением Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении методических рекомендаций» от 14.07..2021 №267-р с целью углубления содержания рабочей программы воспитания
ОП.07	Основы предпринимательства	54/36	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.08.01	Финансовая грамотность	51/34	Дисциплина введена в соответствии с региональными требованиями к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам в рамках вариативной составляющей ППССЗ (Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО/СПО, одобренная коллегией министерства

			образования и науки Самарской области (Распоряжение от 30.06.2010года №2/3) с целью преемственного развития общих компетенций выпускников в условиях перехода «общеобразовательная школа-учреждение СПО»
ОП.08.02	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	54/36	Дисциплина введена в соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.08.2014г. №06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса».
ОП.01	Инженерная графика	60/40	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	36/24	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры

			хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	12/8	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОП.12	Технология пищевых производств	100	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914: - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.02.02	Технология изготовления сухарных изделий	62	Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:

			<ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.03.02	Технология мучных кондитерских изделий	49	<p>Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.05.02	Культура делового взаимодействия	45	<p>Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
МДК.05.03	Технология продаж продовольственных товаров	68	<p>Увеличение количества часов в рамках МДК на освоение умений, необходимых для выполнения следующих трудовых функций в соответствии с актуализацией ППССЗ с учетом требований профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914:</p>

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

			- Составление рецептуры хлебобулочных изделий - Презентация и продажа хлебобулочных изделий
--	--	--	--

4.5. Порядок аттестации обучающихся

4.5.1. Для всех учебных дисциплин, МДК, практик и профессиональных модулей обязательна промежуточная аттестация по результатам их освоения. Основными формами промежуточной аттестации является зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, экзамен (квалификационный).

В случае, когда учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не планируется. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.

4.5.2. В соответствии с разъяснениями по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО Минобрнауки в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

4.5.3. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК или практики.

4.5.4. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. В соответствии с учебным планом и календарным графиком, если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к экзамену не предусмотрено, планируется проводить его на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. В рамках одной календарной недели при наличии 2-х экзаменов без учебных занятий между ними, для подготовки ко второму экзамену, в т.ч. для проведения консультаций, предусмотрено не менее 2 дней.

4.5.5. По дисциплинам общепрофессионального и профессионального учебных циклов предусмотрены формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет / комплексный дифференцированный зачет, экзамен / комплексный экзамен. По дисциплине «Физическая культура» (общеобразовательного цикла) промежуточная аттестация в каждом семестре проводится в форме зачета, а в последнем семестре – в форме дифференцированного зачета; в разделе «Физическая культура» предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

4.5.6. По учебной и производственной практике профессиональных модулей формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

4.5.7. Формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный), который проверяет готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у студентов компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» ФГОС СПО.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену

(квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

4.5.8. Итоговым контролем результативности освоения ППССЗ является государственная итоговая аттестация выпускников.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает сдачу демонстрационного экзамена по компетенции «Хлебопечение».

4.6 Особенности организации образовательного процесса для студентов с инвалидностью и с ОВЗ

4.6.1 Организация образовательного процесса для студентов с инвалидностью и с ОВЗ осуществляется в соответствии с утвержденными локальными актами колледжа, на основе рекомендаций ПМПК, ИПРА;

4.6.2 Обучение студентов с инвалидностью и с ОВЗ возможно без увеличения сроков обучения и введения специальных адаптационных дисциплин в содержание образовательной программы;

4.6.3 В случае, если студенту с инвалидностью и с ОВЗ на основе заключения ПМПК, ИПРА требуется введение адаптационных дисциплин, для него разрабатывается индивидуальный учебный план на основе учебного плана текущего года набора. Адаптационные дисциплины вводятся за счет перераспределения часов вариативной части образовательной программы.

Старший методист, руководитель отделения ППКРС

О.А. Губайдуллина

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель службы маркетинга,
проектирования подготовки
специалистов и аудита качества



Л.А. Астафьева