

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО СКСТИК
_____ Н.П. Деньгина

« 01 » июня 2015 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)

Государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных**
изделий
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог
Форма обучения - очная
Срок получения СПО – 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39		-	-	2	-	11	52
II курс	28	6	5	-	2	-	11	52
III курс	30	6	4	-	2	-	10	52
IV курс	26	-	4	4	1	6	2	43
Всего	123	12	13	4	7	6	34	199

Распределение практики

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	семестр	Длительность в часах и неделях
1.	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Учебная практика	концентрировано	4	72 (2 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	4	72 (2 недели)
2.	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Учебная практика	концентрировано	4	36 (1 неделя)
		Учебная практика	концентрировано	5	72 (2 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	4	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	72 (2 недели)
3.	ПМ.03 Производство кондитерских изделий	Учебная практика	концентрировано	5	36 (1 неделя)
		Учебная практика	концентрировано	6	72 (2 недели)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	6	72 (2 недели)
4.	ПМ.04 Производство макаронных изделий	Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	7	72 (2 недели)

5.	ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	Учебная практика	концентрировано	3	72 (2 недели)
		Учебная практика	концентрировано	4	36 (1 неделя)
		Учебная практика	концентрировано	6	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	4	36 (1 неделя)
		Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	5	72 (2 недели)
6.	ПМ.07 Современное хлебопечение	Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	7	36 (1 неделя)
7.	ПМ. 08 Разработка новых видов продукции	Производственная практика (по профилю специальности)	концентрировано	7	36 (1 неделя)
8.	Преддипломная практика		концентрировано	8	144 (4 недели)
	ВСЕГО				900(25 недель)/144 (4 недели)

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Формируемые компетенции
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
						Лекций, др. видов учебных занятий, не предполагающие деление на подгруппы	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ПРОФИЛЬ)	03/11дз/3э	2106	702	1404	1000	404		612	792	0	0	0	0	0	0	
	Общие учебные дисциплины		1157	385	772	506	266		340	432	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.01	Русский язык и литература	Э ²	293	98	195	195	0		85	110	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.02	Иностранный язык	ДЗ ²	175	58	117	0	117		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э ²	234	78	156	156	0		68	88	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.04	История	ДЗ ²	175	58	117	117	0		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.05	Физическая культура	ДЗ ²	175	58	117	8	109		51	66	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.06	ОБЖ	ДЗ ²	105	35	70	30	40		34	36	0	0	0	0	0	0	
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		890	297	593	455	138		272	321	0	0	0	0	0	0	
ОУДп.07	Информатика	ДЗ ²	150	50	100	30	70		50	50	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.08	Физика	ДЗ ²	146	49	97	65	32		34	63	0	0	0	0	0	0	
ОУДп.09	Химия	Э ²	162	54	108	72	36		42	66	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ ²	162	54	108	108	0		42	66	0	0	0	0	0	0	

ОУДп.11	Биология	ДЗ ²	108	36	72	72	0		34	38	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.12	География	ДЗ ²	108	36	72	72	0		34	38	0	0	0	0	0	0	
ОУДб.13	Экология	ДЗ ¹	54	18	36	36	0		36	0	0	0	0	0	0	0	
	Дополнительные учебные дисциплины		59	20	39	39	0		0	39	0	0	0	0	0	0	
УД.01	Ставропольский край в истории России	ДЗ ²	59	20	39	39	0		0	39	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3з/5дз/0э	648	216	432	98	334		0	0	84	76	96	72	56	48	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ ⁵	60	12	48	48	0		0	0	0	0	48	0	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.02	История	ДЗ ⁴	60	12	48	48	0		0	0	28	20	0	0	0	0	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3 ³ ДЗ ⁴ /3 ⁵ ДЗ ⁶ / 3 ⁷ ДЗ ⁸	192	24	168	0	168		0	0	28	28	24	36	28	24	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физическая культура	3 ³ 3 ⁴ /3 ⁵ 3 ⁶ / 3 ⁷ 3 ⁸	336	168	168	2	166		0	0	28	28	24	36	28	24	ОК 2 ОК 3 ОК 6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2з/1дз/2э	336	112	224	112	112		0	0	84	92	48	0	0	0	
ЕН.01	Математика	Э ⁴	60	20	40	20	20		0	0	0	40	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	З ³	48	16	32	24	8		0	0	32	0	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ЕН.03	Химия	3 ³ ,ДЗ ⁴ /Э ⁵	228	76	152	68	84		0	0	52	52	48	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
00П.00	Профессиональный цикл	4з/26дз/14э	4452	1184	3268	1230	1108	30	0	0	444	624	468	756	592	384	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4з/5дз/3э	872	290	582	340	242	0	0	0	54	56	92	200	108	72	
ОПД.01	Инженерная графика	ДЗ ⁴	102	34	68	30	38		0	0	26	42	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3 ПК 5.5
ОПД.02	Техническая механика	Э ⁶	198	66	132	78	54		0	0	0	0	24	108	0	0	ОК 1-9 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3

ОПД.03	Электротехника и электронная техника	З ⁶	44	14	30	22	8		0	0	0	0	12	18	0	0	ОК 1-9 ПК 2.4 ПК 3.4 ПК 4.3
ОПД.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	З ⁴	62	20	42	34	8		0	0	28	14	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.05	Автоматизация технологических процессов	З ⁶	30	10	20	14	6		0	0	0	0	0	20	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
ОПД.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ ⁸	78	26	52	12	40		0	0	0	0	0	0	28	24	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.07	Метрология и стандартизация	Э ⁷	64	22	42	30	12		0	0	0	0	0	0	42	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.08	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ⁶	62	20	42	34	8		0	0	0	0	24	18	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З ⁷ /Э ⁸	78	26	52	40	12		0	0	0	0	0	0	28	24	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.08	Охрана труда	ДЗ ⁸	52	18	34	26	8		0	0	0	0	0	0	10	24	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ⁶	102	34	68	20	48		0	0	0	0	32	36	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.5

ПМ.00	Профессиональные модули	0з/21дз/11э	3580	894	2686	890	866	30	0	0	390	568	376	556	484	312	
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	0з/3дз/2э	588	148	440	142	154	0	0	0	234	206	0	0	0	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	Э ³ /ДЗ ⁴	444	148	296	142	154		0	0	198	98	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	ДЗ ⁴			72	0	0		0	0	36	36	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁴			72	0	0		0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	0з/3дз/1э	654	146	508	140	136	16	0	0	0	240	268	0	0	0	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ДЗ ⁵	438	146	292	140	136	16	0	0	0	168	124	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	ДЗ ⁵			108	0	0		0	0	0	36	72	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁵			108	0	0		0	0	0	36	72	0	0	0	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	0з/4дз/1э	584	134	450	130	140	0	0	0	0	0	108	342	0	0	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ДЗ ⁶	162	54	108	52	56		0	0	0	0	0	108	0	0	
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ДЗ ⁶	244	80	162	78	84		0	0	0	0	72	90	0	0	
УП.03	Учебная практика	ДЗ ⁶			108	0	0		0	0	0	0	36	72	0	0	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁶			72	0	0		0	0	0	0	0	72	0	0	
ПМ.04	Производство макаронных изделий	0з/2дз/1э	442	124	318	120	126	0	0	0	0	0	0	106	212	0	ОК 1-9 ПК 4.1-4.3
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	ДЗ ⁷	370	124	246	120	126		0	0	0	0	0	106	140	0	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁷			72	0	0		0	0	0	0	0	0	72	0	
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	0з/1дз/1э	444	148	296	158	124	14	0	0	0	0	0	0	20	276	ОК 1-9 ПК 5.1-5.5
МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ ⁸	444	148	296	158	124	14	0	0	0	0	0	0	20	276	

ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь», «Кондитер»	0з/4дз/3э	472	86	386	80	90	0	0	0	156	122	0	108	0	0	ОК 1-9 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4
МДК.06.01	Технология хлебобулочного производства	ДЗ ⁴	148	50	98	46	52		0	0	84	14	0	0	0	0	
МДК.06.02	Технология кондитерского производства	Э ⁶	108	36	72	34	38		0	0	0	0	0	72	0	0	
УП.06	Учебная практика	ДЗ ⁴ /ДЗ ⁶			144	0	0		0	0	72	36	0	36	0	0	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁴			72	0	0		0	0	0	72	0	0	0	0	
ПМ.07	Современное хлебопечение	0з/2дз/1э	216	60	156	66	54	0	0	0	0	0	0	0	120	36	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4
МДК.07.01	Инновационные технологии в хлебопечении	ДЗ ⁸	180	60	120	66	54		0	0	0	0	0	0	84	36	
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁷			36	0	0		0	0	0	0	0	0	36	0	
ПМ.08	Разработка новых видов продукции	0з/2дз/1э	180	48	132	54	42	0	0	0	0	0	0	0	132	0	ОК 1-9 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3
МДК.08.01	Использование нетрадиционных видов сырья в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве	ДЗ ⁷	144	48	96	54	42		0	0	0	0	0	0	96	0	
ПП.08	Производственная практика (практика по профилю специальности)	ДЗ ⁷			36	0	0		0	0	0	0	0	0	36	0	
Всего по ППССЗ			9з/32дз/16э	5436	1512	3924	1440	1554	30	0	0	612	792	612	828	648	432
Всего по ППССЗ без часов на практику				4536	1512	3024	1440	1554	30								
Всего по РУП			9з/42дз/19э	7542	2214	5328	2440	1958	30								
Всего по РУП без часов на практику				6642	2214	4428	2440	1958	30								
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.
Консультации на учебную группу по 4 часа на каждого обучающегося в год						Всего	дисциплин и МДК		612	792	504	504	432	648	504	432	
Государственная (итоговая) аттестация							учебной практики		0	0	108	108	108	108	0	0	

1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с <u>18.05</u> по <u>14.06</u> (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с <u>15.06</u> по <u>29.06</u> (всего 2 нед.)		производст. практики / преддипл. практика	0	0	0	180	72	72	144	0 / 4нед.	
		экзаменов	0	3	1	3	2	4	3	3	
		дифф. зачетов (без физкультуры и практик)	1	9	0	6	2	5	2	5	
		зачетов	0	0	3	0	1	1	2	0	

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений *по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Кабинеты:

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

Лаборатории:

химии
метрологии и стандартизации
микробиологии, санитарии и гигиены
электротехники и электроники
кухня – лаборатория
учебно-производственная лаборатория

Спортивный комплекс:

спортивный зал
гимнастический зал
открытая спортивная площадка
место для стрельбы

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

4. Пояснения к учебному плану

4.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план образовательной программы СПО (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования – **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий** государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции» разработан на основе:

- Закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ, утвержденного 29 декабря 2012 г.;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 373 от 22.04.2014г., зарегистрир. Министерством юстиции (рег. № 33402 от 01.08.14г.);
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей СПО, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки РФ от 29.10.2013г. № 1199, профессиям НПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 29.09.2009г. № 354, и специальностей СПО, перечень которых утвержден приказом министерства образования и науки РФ от 28.09.2009г. № 355»;
- Рекомендаций 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 среднего профессионального образования (письмо Минобр и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259, ФГАУ «ФИРО» 25 февраля 2015 г.);
- Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального и среднего профессионального образования (письмо департамента профессионального образования Министерства образования и науки России от 20 октября 2010 года № 12-696);
- Устава ГБОУ СПО СКСТиК;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968).

Обучение по ППССЗ организуется на базе основного общего образования, форма обучения – очная, срок получения СПО – 3 года 10 месяцев.

Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов, что составило **4428 часов**. Общее количество недель теоретического обучения – **123 недели** (в том числе общеобразовательная подготовка – 39 недель). Общее количество учебной и производственной практики (по профилю специальности) – **25 недель**. Общий объём каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Максимальная учебная нагрузка 54 часа в неделю и включает: 36 академических часов и 18 часов внеаудиторной нагрузки (консультации, самостоятельная работа обучающихся), что составило **6642 часов**. Продолжительность учебной недели – 6 дней. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Аудиторные занятия по учебным дисциплинам ППССЗ проводятся спаренными учебными часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Виды самостоятельной работы обучающихся – выполнение домашнего задания, самостоятельное изучение отдельных тем и разделов, конспектирование, подготовка докладов и рефератов.

При реализации ППССЗ по специальности предусмотрено деление группы на подгруппы при проведении лабораторных и практических занятий по учебной дисциплине «Информационные технологии в профессиональной деятельности», междисциплинарным курсам в рамках профессиональных модулей и учебной практике. При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65% и в целом по ОПОП составляют 64,6%.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональным модулям и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. За весь период обучения предусмотрено выполнение **двух курсовых работ** в рамках профессиональных модулей **ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий** и **ПМ.05 Организация работы структурного подразделения**.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях) в период реализации ФГОС по специальности.

В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134). Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная (производственное обучение) и производственная практики проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика обучающихся проводится в специализированных лабораториях колледжа, при этом учебная группа делится на подгруппы численностью не менее 12 человек, а также на базовых предприятиях в соответствии с договорами, где предусматривается помещение для проведения занятий и отработки навыков при освоении обучающимися общих и профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По ПМ.05 Организация работы структурного подразделения не предусмотрена производственная практика (практика по профилю специальности). Программа преддипломной практики ППССЗ предусматривает изучение вопроса управления структурным подразделением хлебопекарного, кондитерского, макаронного производства.

4.2 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть циклов ППССЗ содержит профессиональные модули ПМ.07 «Современное хлебопечение» и ПМ.08 «Разработка новых видов продукции» в объеме 216 часов обязательной нагрузки. Обязательная учебная нагрузка – 614 часов использована на

увеличение часов по МДК профессиональных модулей; 70 часов – на увеличение часов по общепрофессиональной дисциплине «Техническая механика».

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл образовательной программы сформирован в соответствии с Рекомендаций 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 среднего профессионального образования и профиля получаемого профессионального образования.

В соответствии со спецификой образовательной программы по специальности выбран **естественнонаучный профиль** и реализуется на первом курсе обучения (1-2 семестр).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла. При этом на ОБЖ отводится 78 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру – по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г № 889).

В 1 год обучения обучающиеся получают общеобразовательную подготовку, в пределах освоения образовательной программы СПО. Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППСЗ оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин общепрофессионального цикла образовательной программы СПО по специальности, а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

В период освоения общеобразовательных учебных дисциплин обучающиеся выполняют один индивидуальный проект (учебное исследование или учебный проект) по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Проект выполняется за счет часов предусмотренных на самостоятельную внеаудиторную работу студента. Обучающиеся представляют индивидуальный проект на семинарских занятиях, студенческих научно-практических конференциях, конкурсах, фестивалях и или других внутриколледжных мероприятиях проводимых в колледже.

4.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Учебным планом предусматривается **7 недель** промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет, экзамен.

Текущий контроль по учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится квалификационный экзамен.

Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и "зачтено" ("зачет"). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю предусмотрен квалификационный экзамен, который проводится сразу после его освоения, независимо от недели промежуточной аттестации - итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой»; при освоении программ междисциплинарных курсов - дифференцированный зачет или экзамен. В период освоения ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий, ПМ 06. - МДК 06.01. Технология хлебобулочного производства, УП 06, ПП 06 раздел «Хлебобулочное производство» (4 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Пекарь» - 3-4 разряда; в период освоения ПМ 03. Производство кондитерских изделий, ПМ 06. – МДК 06.02 Технология кондитерского производства УП 06 раздел «Кондитерское производство» (6 семестр) выполняется практическая квалификационная работа по профессии «Кондитер» - 3-4 разряда.

4.5 Формы проведения консультаций

Предусматриваются консультации для обучающихся при освоении ППСЗ в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения. Формы проведения консультаций: устные групповые перед проведением экзаменов, дифференцированных зачётов, контрольных работ; устные индивидуальные для ликвидации академической задолженности обучающимися.

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы – дипломной работы.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Объем времени, предусмотренный на государственную (итоговую) аттестацию составляет 6 недель, в том числе на выполнение дипломной работы – 4 недели, на защиту дипломной работы – 2 недели.

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников определяется положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБОУ СПО Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции, утвержденное приказом директором колледжа.

Разработчик

Заместитель директора
по учебной работе
_____ И.А. Подорога

Согласовано

Председатель методического
объединения
_____ Н.Ю. Аносова