



УТВЕРЖДАЮ

Директор КТБПОУ «Ачинский
торгово-экономический техникум»

В.Ю. Головин

Приказ № 96/1-рот «02» 07 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Ачинский торгово-экономический техникум»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код и наименование специальности

по программе **базовой** подготовки

базовой/ углубленной

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Срок получения СПО по ППССЗ – 3 года 10 мес.

Уровень образования – основное общее образование

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Год начала подготовки по УП – 01.09.2018

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	0	0	0	2		11	52
II курс	31,5	5	3	0	1,5		11	52
III курс	32,5	4	4	0	1,5		10	52
IV курс	20	3	6	4	2	6	2	43
Всего	123	12	13	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации З / ДЗ / Э	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем.. 16,5 нед.	4 сем. 15 нед..	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 16 нед	7 сем. 11 нед	8 сем. 9 нед.
						лекций	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
О.00	Общеобразовательный цикл	7К/13/9ДЗ/3Э	2106	702	1404	727	677		612	792						
ОУД.01	Русский язык (базов.)	Э	129	40	89	51	38			89						
ОУД.02	Литература (базов.)	К, ДЗ	154	48	106	78	28		62	44						
ОУД.03	Иностранный язык (базов.)	К, ДЗ	171	54	117	0	117		50	67						
ОУД.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию) (базов)	К, Э	226	70	156	56	100		68	88						
ОУД.05	История (базов.)	К, ДЗ	171	54	117	87	30		50	67						
ОУД.06	Физическая культура (базов.)	З, ДЗ	234	117	117	5	112		50	67						
ОУД.07	ОБЖ (базов.)	К, ДЗ	102	32	70	50	20		34	36						
ОУД.08	Информатика (профильн.)	К, Э	145	45	100	20	80		34	66						
ОУД.09	Физика (базов)	ДЗ	153	48	105	65	40			105						

ОУД.10	Химия (профильн)	К, ДЗ	213	66	147	117	30		51	96						
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право) (базов)	К, ДЗ	166	49	117	83	34		50	67						
ОУД.12	Биология (профильн)	ДЗ	124	39	85	65	20		85							
ОУД.13	Астрономия (базов)	ДЗ	64	20	44	30	14		44							
УД.01	Организация проектной деятельности	З	54	20	34	20	14		34							
	Индивидуальный проект	(З)		(20)												
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	13/7ДЗ	768	256	512	144	368									
ОГСЭ.01	Основы философии	З	60	12	48	48										48
ОГСЭ.02	История	ДЗ	60	12	48	48							48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ,ДЗ, ДЗ, ДЗ	210	42	168		168				34	30	52	52		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3	336	168	168		168				34	30	32	32	22	18
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	ДЗ	60	12	48	34	14									48
ОГСЭ.06	Психология и этика профессиональной деятельности	ДЗ	42	10	32	14	18									32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ/1Э	336	112	224	114	110									
ЕН.01	Математика	ДЗ	84	28	56	26	30			56						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	22	10						32			
ЕН.03	Химия	Э	204	68	136	66	70			136						
П.00	Профессиональный цикл	33/13ДЗ/ 15Э	3432	1144	2288	1160	1068	60								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13/13ДЗ/5Э	1758	586	1172	522	650									
ОП.01	Инженерная графика	ДЗ	123	41	82	10	72					82				
ОП.02	Техническая механика	ДЗ	90	30	60	40	20			60						
ОП.03	Электротехника и электронная техника	З	75	25	50	34	16						50			
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	120	40	80	40	40			80						
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	ДЗ	54	18	36	26	10									36
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	4	56					60				
ОП.07	Метрология и стандартизация	Э	90	30	60	40	20			60						
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	Э	69	23	46	26	20						46			

ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	102	34	68	32	36							68		
ОП.10	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	20	12					32				
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	44	24				68					
ОП.12	Процессы и аппараты пищевых производств	Э	120	40	80	40	40						80			
ОП.13	Новые технологии и оборудование хлебопекарного производства	Э	180	60	120	60	60						120			
ОП.14	Новые технологии и оборудование кондитерского производства	ДЗ	171	57	114	56	58							114		
ОП.15	Калькуляция в хлебопекарном и кондитерском производстве	ДЗ	48	16	32	16	16								32	
ОП.16	Автоматизированные системы индустрии питания	ДЗ	60	20	40	10	30									40
ОП.17	Планирование карьеры	ДЗ	72	24	48	24	24									48
ОП.18	Компьютерное сопровождение дипломного проектирования	ДЗ	72	24	48		48									48
ОП.19	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ДЗ	72	24	48		48								48	
ПМ.00	Профессиональные модули	23/ 10 Э	1674	558	1116	638	418	60								
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Э	210	70	140	50	90									
МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	3, (Э)	210	70	140	50	90				66	74				
УП.01	Учебная практика	ДЗ										36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ										36				
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Э	348	116	232	122	80	30								
МДК.02. 01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	(Э)	348	116	232	122	80	30				232				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ										72				
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	Э	666	222	444	264	150	30								

МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	3, (Э)	333	111	222	142	80						134	88					
МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	Э	333	111	222	122	70	30						222					
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ												144					
ПМ.04	Производство макаронных изделий	Э	195	65	130	70	60												
МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	Э	195	65	130	70	60								130				
УП.04	Учебная практика	ДЗ													108				
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ													72				
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	Э	255	85	170	132	38												
МДК.05.01	Управление структурным подразделением	Э	255	85	170	132	38									170			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ														144			
ПМ.06	Выполнение работ по профессии «Пекарь»	Э																	
УП.06	Учебная практика	ДЗ										144							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Кондитер»	Э																	
УП.07	Учебная практика	ДЗ												144					
Всего			7К/53/31ДЗ/ 19 Э	6642	2214	4428	2145	2223	60	612	792	594	540	594	576	396	324		
ПДП	Преддипломная практика																4 нед.		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																6 нед.		
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год / 400 ч.									Всего	дисциплин и МДК		11	11	9	7	9	6	8	5
Государственная итоговая аттестация										учебной практики		0	0	0	180	0	144	108	0

1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломный проект Выполнение дипломного проекта с <u>18 мая по 14 июня</u> (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта с <u>15 июня по 28 июня</u> (всего 2 нед.)	производст. практики / преддипл. практика	0	0	0	108/0	0/0	144/0	72/0	144/144
	экзаменов	0	3	3	3	3	3	2	2
	дифф. зачетов (без учета физ культуры)	2	7	4	4	3	3	5	3
	зачетов (без учета физ культуры)	1	0	1	0	2	0	1	0
	контрольных работ	8	0	0	0	0	0	0	0

Зам. директора по УР

Гоголь Е.А.

Согласовано:

зав информационно-методическим, учебным центром
председатель ЦМК математических и естественнонаучных дисциплин
председатель ЦМК гуманитарных дисциплин
председатель ЦМК социально-экономических и правоведных дисциплин
председатель ЦМК товароведно-коммерческих дисциплин
председатель ЦМК учетно-экономических дисциплин
председатель ЦМК технологических дисциплин

Алферова И.А.
Зайнулина Л.Н.
Кузьменкова Л.М.
Сушенко М.А.
Зубенко Т.И.
Комиссарова Л.В.
Глазкова И.А.

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование
	<p><u>Кабинеты:</u> русского языка и литературы; социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; инженерной графики; технической механики; технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования хлебопекарного производства; технологии производства макарон; технологического оборудования макаронного производства; технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p>
	<p><u>Лаборатории:</u> химии; микробиологии, санитарии и гигиены; электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации. Учебная пекарня.</p>
	<p><u>Спортивный комплекс:</u> спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.</p>
	<p><u>Залы</u> библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.</p>

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план вводится с 01.09.2018 г.

Учебный план краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ачинский торгово-экономический техникум» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 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 апреля 2014 г., зарегистрированного в Минюсте России 01 августа 2014 г № 33402.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г № 613 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.. в редакции изменений.
- Перечня специальностей среднего профессионального образования /утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199
с учетом -
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание согласно учебному плану по специальности. Продолжительность учебной недели – пять дней.

Время начала учебных занятий - 8 ч 15 мин. Продолжительность учебного часа устанавливается в 45 мин. Предусмотрена группировка парами,

продолжительность занятия - 90 мин. Продолжительность практического или лабораторного занятия может составлять от 4 до 6 академических часов, если предусмотрена работа, процесс выполнения которой не может быть прерван. Перерыв между парами – 10 мин. В течение учебного дня устанавливается обеденный перерыв не менее 30 мин. О начале и окончании каждого занятия преподавателям и студентам сообщают одним звонком. Учебные занятия в техникуме проводятся по расписанию, составленному в соответствии с учебным планом и утвержденному директором. Расписание занятий составляется на неделю и вывешивается в помещении техникума на 1 этаже на стенде «Расписание занятий». Занятия в рамках дополнительного профессионального образования, кружковые и секционные занятия проводятся по отдельному расписанию во время, свободное от основных учебных занятий.

Для проведения учебных занятий студенты распределяются по учебным группам. На каждую группу заводится журнал учебных занятий по установленной форме. Журнал хранится в учебной части и выдается преподавателю, проводящему занятия в группе.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы их проведения – групповые, индивидуальные, устные, письменные.

Текущий контроль успеваемости студентов имеет непрерывный характер и проводится в течение семестра. Студенты обязаны посещать все виды обязательных учебных занятий в соответствии с расписанием (лекции, семинары, лабораторные работы, практические занятия), а также посещать консультации преподавателей в случае вызова на них студента, либо для ликвидации академической задолженности.

Учебный план предусматривает выполнение двух курсовых проектов:

в рамках ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и ПМ.03 «Производство кондитерских изделий»

По завершению освоения дисциплин проводятся контрольные работы, зачеты и экзамены. Проведение контрольных работ и зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Экзамены по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся непосредственно после изучения учебной дисциплины или курса.

Предусмотрено концентрированное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей, поэтому в соответствующих ячейках колонок 10-17 указан объем нагрузки в часах на весь семестр, безотносительно к обязательному распределению часов в неделю.

Приведенный перечень кабинетов, лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Общеобразовательный цикл

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования (ч. 3 ст. 68 Федерального закона об образовании).

При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального учитывается профиль профессионального образования /технический, естественнонаучный, социально-экономический, гуманитарный/. Профиль профессионального образования /**естественнонаучный**/ определен в соответствии со спецификой ОПОП СПО ППСЗ и с учетом:

- ✓ письма Минобрнауки России от 17.03.2015 г № 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 ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.
- ✓ перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199)

Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 час.), распределено на изучение базовых, профильных и дополнительных учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей определен с учетом профиля профессионального образования, специфики ППСЗ включает в себя: информатику, обществознание (вкл. экономику и право), физику, химию, биологию, географию.

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: информатика, химия, биология.

На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требований к результатам ее освоения.

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 предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО ППСЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии.

Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные занятия по дисциплинам «Химия», «Информатика», «Физика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Промежуточная аттестация проходит в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов (зачетов) и экзаменов: контрольные работы и дифференцированные зачеты (зачеты) – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и «Информатика». Форма проведения экзаменов по русскому языку и математике – письменная, по дисциплине информатика - устный экзамен (теория) в сочетании с практическим заданием, выполняемом на компьютере (практическая часть).

Положительные результаты промежуточной аттестации («удовлетворительно», «хорошо», «отлично») по всем учебным дисциплинам общеобразовательного цикла учебного плана ОПОП ППСЗ свидетельствуют, что при реализации ФГОС среднего общего образования в пределах профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования обучающийся получил среднее общее образование.

Результаты оценки учебных достижений обучающихся по дисциплинам общеобразовательного цикла (положительные оценки) фиксируются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов основной профессиональной образовательной программы составляет 3186 часов, в том числе 2124 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ОПОП выделено 1350 часов, в том числе 900 – обязательных учебных занятий.

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях.

На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункту 1 статьи 13 ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»).

Учебная практика (12 недель -432 ч.) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке – 36 ч;

ПМ.04 Производство макаронных изделий – 108 ч

ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» -144 ч;

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» -144 ч;

После прохождения учебной практики в рамках ПМ.06 «Выполнение работ по профессии «Пекарь» и успешной сдачи экзамена квалификационного студентам присваивается квалификация – пекарь 2/3 разряда. Освоение ПМ.06 Выполнение работ по профессии «Пекарь» (прохождение учебной практики) должно осуществляться после освоения ПМ.01 и ПМ.02 МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.

После прохождения учебной практики в рамках ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Кондитер» и успешной сдачи экзамена квалификационного студентам присваивается квалификация – кондитер 2/3 разряда. Освоение ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Кондитер» (прохождение учебной практики) должно осуществляться после освоения ПМ.01 и ПМ.03 МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий.

Производственная практика (13 недель – 468 ч.) реализуется в несколько периодов рассредоточено в рамках модулей:

ПМ.01 Технология хранения и подготовки сырья – 36 ч;

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий – 72 ч.;

ПМ.03 Производство кондитерских изделий – 144 ч;

ПМ.04 Производство макаронных изделий – 72 ч.;

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения – 144 ч

Преддипломная практика (4 недели – 144 ч.) проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Производственную практику студенты проходят на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производства различных форм собственности.

Разделение группы на подгруппы (обоснование п.29 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464.)

Занятия по дисциплинам «Иностранный язык», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Лабораторные занятия по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла и профессионального цикла проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы разработана с учетом мнения и запросов работодателей /протокол расширенного методического совета с участием работодателей от 30.05.2018 г/

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1350 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 900 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом (указана аудиторная нагрузка):

- **цикл ОГСЭ увеличен на 80 час.** Для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина «Русский язык и культура речи» - 48 ч. обязательных аудиторных занятий. «Психология и этика в профессиональной деятельности» -32 ч.
- **цикл ОП увеличен на 660 час.** Введены новые дисциплины: «Процессы и аппараты пищевых производств» - 80 ч., «Калькуляция в хлебопекарном и кондитерском производстве» - 32 ч., «Новые технологии и оборудование хлебопекарного производства» - 120 ч, «Автоматизированные системы индустрии питания» - 40 ч.; «Новые технологии и оборудование кондитерского производства» - 114 ч, «Планирование карьеры» - 48 ч, «Компьютерное сопровождение дипломного проектирования» - 48 ч, «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» -48 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО общепрофессиональными дисциплинами распределено 130 часов
- **цикл ПМ увеличен на 160 час.**

Практикоориентированность для ОПОП СПО базовой подготовки (при сроке обучения 3 года 10 мес.) составила 60,4 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки – 50-65%.

Формы проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Промежуточная аттестация студентов проводится один раз в

семестр в соответствии с учебным планом по специальности. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр.

Формы промежуточной аттестации: зачет (в т.ч. дифференцированный зачет), экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Экзамены по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, то есть рассредоточено. Для оценки знаний и умений, определения степени сформированности компетенций используются фонды оценочных средств, разрабатываемые преподавателями по каждой дисциплине и профессиональному модулю.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамены и зачеты могут проводиться как в устной, так и в письменной форме по билетам, тестовым заданиям. При проведении экзаменов и зачетов могут быть использованы технические средства. Экзамены и зачеты проводятся по окончании изучения дисциплины или курса.

Результаты сдачи дифференцированных зачетов и экзаменов оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Основой для определения оценки на экзаменах служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой дисциплины, междисциплинарного курса. При выставлении оценки используются следующие критерии:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словами "не явился" и в случае последующего выявления неуважительности причины проставляется неудовлетворительная оценка.

При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации по МДК является экзамен.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен» и выставление оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов (не более 8 в учебном году) и зачетов (не более 10 в год) аттестация по отдельным МДК и практике/ам по некоторым профессиональным модулям проводится в рамках экзамена по профессиональному модулю.

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы. Вид выпускной квалификационной работы – дипломный проект. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в Положении о выпускной квалификационной работе выпускников, освоивших основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум», утвержденном приказом по техникуму от 29.09.2017 г. № 180/4-п.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломного проекта – с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели) и его защиту с 15 по 28 июня (всего 2 недели).

профилю
специальности)

(преддипломная)

аттестация

о

8

х

::

И

К