

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] ОП.08 Охрана труда	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4] ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] УП.03. Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5] ПП.03. Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[7] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.07. Учебная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[8] ПП.07. Производственная практика	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

ПРАКТИКИ

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.		Форма аттестации	Норма на контроль, час.		ЦК
УП	Учебная практика										
УП.01.	Учебная практика (ПМ.01)	3	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.02.	Учебная практика (ПМ.02)	3	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.03.	Учебная практика (ПМ.03)	5	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.05.	Учебная практика (ПМ.05)	6	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.04.	Учебная практика (ПМ.04)	7	1	36		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
УП.07.	Учебная практика (ПМ.07)	8	2	72		<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input type="checkbox"/> на студ.	<input checked="" type="checkbox"/> на подгр.	
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)										
ПП.01.	Производственная практика (ПМ.01)	4	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.02.	Производственная практика (ПМ.02)	4	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.03.	Производственная практика (ПМ.03)	5	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.05.	Производственная практика (ПМ.05)	6	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.04.	Производственная практика (ПМ.04)	7	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.06.	Производственная практика (ПМ.06)	8	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПП.07.	Производственная практика (ПМ.07)	8	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	<input type="checkbox"/> на подгр.	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)										

Государственная итоговая аттестация

Вид работ	Часов		ЦК
Выпускная квалификационная работа			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	16	<input type="checkbox"/> на подгр.
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Консультации по</i>			
Секретарь ГЭК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.25	<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	1	<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Государственный экзамен			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	русского языка, литературы
2	иностранного языка
3	математики
4	астрономии
5	биологии и экологических основ природопользования
6	социально-экономических дисциплин
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	информационных технологий в профессиональной деятельности
10	технологии кулинарного и кондитерского производства
11	организации хранения и контроля запасов и сырья
12	организации обслуживания
13	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	спортивная площадка
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г №1565, Примерной основной образовательной программой №43.02.15-170519 протокол №1 от 28.03.2017 решения ФУМО, Положением о практической подготовке обучающихся, утвержденным приказом Министерством науки и высшего образования, Министерством просвещения РФ №885/390 от 05.08.2020г., Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ от 17 мая 2012г №413 и ред.от 29.12.2014г №1645 и примерными программами общеобразовательных дисциплин, рекомендованных ФГАУ "ФИРО" для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол №3 от 21 июля 2015г, Об уточнении Рекомендаций ФГАУ "ФИРО" для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования протокол №3 от 25 мая 2017, Информационно-методическое письмо ФГАУ ФИРО от 11.10.2017 №01-00 05-925 приложение 4 и 5, Порядком организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 № 464. (изм. от 22.01.2014 №31), методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования по актуализированным и ФГОС по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям, с Письмом Минпросвещения России от 20.07.2020 №05-772 "Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе СПО, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы СПО.
2. Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса.
3. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся не превышает 36 академических часов, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.
4. ФГОС среднего общего образования реализуется в пределах образовательной программы СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования - выбран естественнонаучный профиль. ФГОС среднего общего образования представлен в учебном плане в цикле "Общеобразовательная подготовка". В нем выделены общеобразовательные учебные дисциплины общие и по выбору, Введение в специальность с выполнением индивидуального проекта
5. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет от 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.
6. В общеобразовательном цикле часы на самостоятельную работу не предусматриваются.
7. Общий объем образовательной программы (общеобразовательная подготовка), реализуемой на базе основного общего образования составляет 1476 часов, включая промежуточную аттестацию (1404ч + 72 ч промежуточная аттестация).
8. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета, текущий контроль проводятся за счет часов отведенных на изучение дисциплины и (или) междисциплинарного курса. Количество зачетов, дифференцированных зачетов не может превышать 10 в учебном году.
9. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводятся за счет часов отведенных на промежуточную аттестацию. Количество экзаменов не должно превышать 8 в учебном году.
10. Объем времени, отводимый на вариативную часть - 1296 часов, использован следующим образом: - увеличение аудиторных часов по дисциплинам и модулям; - цикл ОГСЭ включена дисциплина "Русский язык и культура речи" - 60ч, - профессиональный цикл общепрофессиональные дисциплины - включены дисциплина "Кулинарные традиции мира" -74ч, в профессиональные модули включен в ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК 07.01 Рабочая профессия (Повар) -132ч.
11. В обязательную часть цикла ОГСЭ входят следующие дисциплины: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
12. Общий объем дисциплины "Физическая культура" не менее 160 часов.
13. Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" - 68 часов.
14. При возникновении необходимости введения адаптационной дисциплины, будет введена "Психология личного и профессиональное самоопределение".
15. Выполнение курсовой работы предусмотрено как вид учебной работы по междисциплинарным курсам МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
16. Учебная и производственная практика проводится в соответствии с объемом времени приведенном в графике учебного процесса. При реализации производственной практики предусматриваются следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика. Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках освоения профессиональных модулей.
17. Экзамены по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком учебного процесса. Экзамены по профессиональным модулям проводятся в день, освобожденный от других видов учебной деятельности обучающихся, после получения студентом зачета по учебной или производственной практики.
18. Производственная практика проводится в рамках профессиональных модулей концентрировано с 4 по 8 семестры. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано в 8 семестре.
19. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.
20. Государственная итоговая аттестация 216 часов (6 недель), в том числе, подготовка к государственной итоговой аттестации - 4 недели (144 часа), демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работе - 2 недели (72 часа).

Согласовано