

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	1	[1]	МДК.1.1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[1]	МДК.7.1 Теоретическое обучение по рабочей профессии "Повар"	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.6.1 Управление структурным подразделением организации	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[5]	МДК.6.2 Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.8.1 Технология приготовления блюд национальных кухонь	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.8.2 Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, от 22 апреля 2014 г. N 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 августа 2010 г., регистрационный N 18123). Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464.

2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

3. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Объем обязательных аудиторных занятий и практики - 36 академических часов в неделю.

4. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями.

5. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки/864 часов обязательных учебных занятий), использованы следующим образом:

ЕН.03 Химия 39/0

ОП.08 Охрана труда 65/34

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 16/16

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности("Расширяем горизонты.profilUM") 72/36

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 46/36

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 46/36

МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 64/54

МДК.06.02 Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания 120/80

МДК.06.03 Основы профессиональных коммуникаций 96/68

МДК.07.01 Теоритическое обучение по рабочей профессии "Повар"482/324

МДК.08.01 Технология приготовления блюд национальных кухонь 162/118

МДК.08.02 Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий 88/62

7. Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы (в 4 семестре) по междисциплинарному курсу МДК.03.1Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в объеме 20 часов. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по междисциплинарному курсу и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

8. Учебная практика (15 недель) и производственная практика (по профилю специальности) (13 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей.

2 семестр: учебная практика производственная практика УП.07 (15 недель) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и ПП.01.01 (1 неделя) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

3 семестр: производственная практика ПП.02.01 (1 неделя) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

4 семестр: производственная практика ПП.04.01 (3 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и производственная практика ПП.03.01 (4 недели)- в рамках ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

5 семестр: производственная практика ПП.05.01 (1 неделя) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

6 семестр: производственная практика ПП.06.01 (2 недели) реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и производственная практика ПП.08.01 (1 недели) - в рамках профессионального модуля ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь
Производственная практика (преддипломная) в объеме 4 недели проводится концентрированно (6 семестр).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ


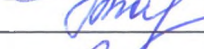


9. В последнем семестре освоения программы профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, по итогам которого выносится решение "вид профессиональной деятельности освоен/не освоен". Квалификационные экзамены предусмотрены: ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар и ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции во 2 семестре; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в 3 семестре; ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в 4 семестре. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции в 4 семестре. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов в 5 семестре ПМ.06 Организация работы структурного подразделения и ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь в 6 семестре.

10. Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и расписанием экзаменационной сессии. Продолжительность сессий устанавливается: в 1-м, 2-м семестре -1/2 недели: в 3-м,4-м,5-м и 6-м семестре-по 1 неделе. Промежуточная аттестация в форме экзамена, комплексного экзамена проводится за счет объема времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, учебную и производственную практику. В общее количество зачетов не входят зачеты по физической культуре. Учебным планом предусмотрено проведение комплексных экзаменов и зачетов:

1 семестр-комплексный экзамен по МДК.1.1 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и МДК.7.1 Теоритическое обучение по рабочей профессии "Повар". 5 семестр - комплексный экзамен по МДК.06.01.Управление структурным подразделением организации и МДК.06.02.Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания 6 семестр- комплексный экзамен по МДК.08.01Технология приготовления блюд национальных кухонь и МДК.08.02.Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий

12. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе" от 28 марта 1998г. № 53-ФЗ 21.

Согласовано

Заместитель директора		Н.В.Бочанова
Заместитель директора		А.А. Харунова
Разработал		
Заведующий		Т.Г. Смирнова

*Председатель ПК
Председатель ПК*

*Бук ресертисш ОГА, СК
ДСК ЭУиК*

*Е.А. Попова
Директор Л.А.*



