

Буряк Л. Г.

[illegible]

11

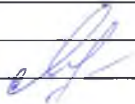
$$=$$

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.							
нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.								
I	39	1404	17	612	22	792	2		2															
II	27	972	16	576	11	396	2	1	1	2		2	11											
III	30	1080	16	576	14	504	2	1	1	3		3	6		6									
IV	24	864	17	612	7	252	1		1	2		2	4		4	4								
Всего	120	4320		2376		1944	7			7			21		4	4								

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	▼	☒
				[6]	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	☒
				[6]	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
2	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	▼	☒
				[6]	ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	▼	☒
				[6]	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план ОПОП разработан на основе ФГОС по специальности СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., устава, разъяснений ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО, положения об учебной и производственной практике студентов, осваивавших основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 26.11.2009 г. № 673.		
2. Общеобразовательный цикл ОПОП СПО сформирован в соответствии с разъяснениями по реализации ФГОС СПО в пределах ОПОП НПО и СПО, формируемых на основе ФГОС НПО и СПО.		
3. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности: Технология продукции общественного питания.		
4. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.		
5. Выполнение курсовых проектов (работ) предусмотрено по профессиональным модулям ПМ 3 и ПМ 6. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его освоение.		
6. В общий гуманитарный и социально - экономический цикл введены новые дисциплины: "Русский язык и культура речи" (51 час), "История потребительской кооперации России" (32 часа) за счет времени, отведенного на вариативную часть.		
7. В общепрофессиональный цикл введены новые дисциплины: "Психология и этика профессиональной деятельности" (32 часа), "Кухни народов мира" (66 часов), "Организация работы малых предприятий" (66 часов), "Организация обслуживания на предприятиях общественного питания" (58 часов), "Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей" (40 часов), "Организация производства на предприятиях общественного питания" (46 часов), "Оборудование предприятий общественного питания" (48 часов)		
7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.		
8. Из вариативной части 864 часа распределены следующим образом: 82 часа на общий гуманитарный и социально - экономический цикл, 376 часов на общепрофессиональные дисциплины и 406 часов на профессиональные модули.		
9. В учебном плане закреплены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты и другие формы контроля. Зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение дисциплин. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, зачетов - 10 (без учета физической культуры).		
10. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.		
11. Учебная и производственная практика в количестве 28 недель реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Промежуточная аттестация по учебным практикам, производственным практикам в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов учитывается через предоставление учащимися характеристик с мест практик, аттестационных листов, таблиц рабочего времени, отчетов, или других форм контроля (предусмотренных программой практики), если иное не предусмотрено формами контроля учебного плана.		
12. В период прохождения практики по ПМ6 студенты осваивают рабочую профессию "Повар".		
13. Производственная практика (преддипломная) в количестве 4 недель реализуется перед ГИА и направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы - дипломного проекта.		
14. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломного проекта. Тематика дипломного проекта соответствует содержанию одного профессионального модуля.		
15. На предпоследнем курсе в период летних каникул с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военными комиссариатами.		
16. В техникуме установлена шестидневная учебная неделя. Продолжительность занятий составляет 90 минут (группировка парами).		
Согласовано		
Заместитель директора по учебной работе		Якименко Маргарита Александровна