



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ВО «МИК»
Чернышев
«26» августа 2016 года



«Согласовано и одобрено»
ОО «Тракторный завод»
Генеральный директор
И.В. Савченко

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области
«Муромский индустриальный колледж»

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар
кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

На базе: основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика (производственное обучение)	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	32,5	5,5	1	1		11	51
2 курс	26	7,3	5,7	2		11	52
3 курс	16,5	7,2	14,3	2	2	2	44
Всего	75	20	21	5	2	24	147

3. План учебного процесса

индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)						Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка				1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий (базовые ОУП)	Всего занятий (профильные ОУП)	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
							лекций, семинаров, уроков	Лабораторных, практических занятий и практик	17 недель*	22 недели** + 1 неделя на практику	16 недель***	22 недели**** + 1 неделя на практику	16 недель*****	11 недель***** + 1 неделя на теорию + 9 недель на практику
О.00 (ОУД)	Общеобразовательные учебные дисциплины		2806	934	1872		1558	314	340	440	320	418	288	66
	Общие учебные дисциплины		1635	545	1090		895	195	204	286	208	264	128	
ОУД.01	Область «Русский язык и литература»		426	142	284			284	34	44	64	110	32	
	Русский язык	Э/4	173	58	115		115		17/1	22/1	32/2	44/2		
	Литература	ДЗ/5	253	84	169		169		17/1	22/1	32/2	66/3	32/2	
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ/3	256	85	171		171		51/3	88/4	32/2			
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э/5	345	115		230	200	30	34/2	44/2	32/2	88/4	32/2	
ОУД.04	История	ДЗ/5	255	85	170		170		34/2	44/2	16/1	44/2	32/2	
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ/3	248	83	165			165	51/3	66/3	48/3			
ОДБ.06	ОБЖ	ДЗ/5	105	35	70		70				16/1	22/1	32/2	
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		1171	389	782		663	119	136	154	112	154	160	66
ОУД.07	Информатика	ДЗ/3	165	55		110	55	55	34/2	44/2	32/2			
ОУД.08	Физика	ДЗ/4	147	49		98	70	28			32/2	66/3		
ОУД.09	Химия	Э/6	261	87	174		138	36	34/2	22/1	32/2	22/1	64/4	
ОУД.10	Обществознание	ДЗ/5	253	83	170		170		34/2	44/2	16/1	44/2	32/2	
ОУД.15	Биология	ДЗ/2	117	39	78		78		34/2	44/2				
ОУД.16	География	ДЗ/6	114	38	76		76					22/1	32/2	22/2
ОУД.17	Экология	ДЗ/6	114	38	76		76						32/2	44/4
ДП.00	Профессиональные дисциплины		244	81	163		116	47	51	44				68
ДП.01	Введение в профессию	ДЗ/2	84	28	56		38	18	34/2	22/1				
ДП.02	Особенности национальных кухонь	ДЗ/6	51	17	34		24	10						22/2+12
ДП.03	Культура обслуживания	ДЗ/2	58	19	39		30	9	17/1	22/1				
ДП.04	История русской кухни	ДЗ/6	51	17	34		24	10						22/2+12

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		493	204	289	204	85	85	132			16	56
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ/6	49	16	33		23	10				16/1	11/1+6
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э/2	117	39	78		55	23	34\2	44/2			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/2	117	39	78		55	23	34/2	44\2			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ/2	152	91	61		43	18	17/1	44/2			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ/6	58	19	39		28	11					33/3+6
П.00	Профессиональный цикл		2021	169	1852	238	1614	136	212	256	410	272	566
ПМ.00	Профессиональные модули		1983	169	1814	238	1576	136	212	256	388	256	566
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э/2	210	22	188	29	159	136	52				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ/2	66	22	44		29	15	34/2 (17 н)	10/2 (5 н)			
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/2	84		84			84	66/6 (11 н)	18/6 (3 н)			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ/2	60		60			60	36/6 (6 н)	12/6 (2н)+ 12(2дня)			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э/3	267	27	240	38	202		160	80			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ/3	81	27	54		38	16		34/2 (17 н)	20/4 (5 н)		
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/3	102		102			102		66/6 (11 н)	36/12 (3 н)		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ/3	84		84			84		36/6 (6 н)+ 24(4 дня)	24/12 (2 н)		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э/3	198	22	176	31	145			176			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ/3	66	22	44		31	13			44/4 (11 н)		
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/3	96		96			96			96/12 (8 н)		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ/3	36		36			36			36/12 (3 н)		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э/4	198	20	178	28	150				178		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ/4	60	20	40		28	12			40/4 (10 н)		
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/4	72		72			72			72/12 (6 н)		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ/4	66		66			66			48/12 (4 н)+ 18(3дня)		

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э/4	234	24	210	33	177				210			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ/4	72	24	48		33	15			48/4 (12 н)			
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/4	96		96			96			96/12 (8 н)			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ/4	66		66			66			48/12 (4 н)+ 18(3дня)			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э/5	162	18	144	25	119					144		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ/5	54	18	36		25	11				36/4 (9 н)		
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/5	72		72			72				72/12 (6 н)		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ/5	36		36			36				36/12 (3 н)		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э/5	126	14	112	23	89					112		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ/5	42	14	28		23	5				28/4 (7 н)		
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/5	60		60			60				60/12 (5 н)		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ/5	24		24			24				24/12 (2 н)		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э/6	264	22	242	31	211						242	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ/6	66	22	44		31	13					44/4	
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ/6	126		126			126					126/18 (7 н)	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ/6	72		72			72					72/18 (4 н)	
ПП.00	Производственная практика	ДЗ/6	324		324			324					324/36	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ/5	38		38			38			22/1	16/1		
Всего			5564	1388	4176	2116	2060	612	828	576	828	576	756	
ГИА.00			Государственная (итоговая) аттестация											
Консультации на учебную группу (4 часа на 1 обучающегося) Промежуточная аттестация – 5 недель: 2 семестр – 1 неделя 3 семестр – 1 неделя 4 семестр – 1 неделя 5 семестр – 1 неделя 6 семестр – 1 неделя Государственная (итоговая) аттестация: 2 недели Форма проведения - Выпускная квалификационная работа			Всего в семестре	дисциплин и МДК			Всего	74	14	16	14	14	10	6
				учебной практики				708	66	84	132	168	132	126
				производственной практики				768	36	84	60	132	60	396
				экзаменов				12		2	2	3	3	2
				дифференцированных зачетов				44		8	9	7	10	10
				зачетов				-	-	-	-	-	-	-

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Условия реализации	Семестр	Длительность в часах
1	Приготовление блюд из овощей и грибов	Учебная (производственное обучение)	Распределено	1-2	84 часа
		Производственная	Распределено	1-2	48 часов
		Производственная	Концентрировано	2	12 часов
2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Учебная (производственное обучение)	Распределено	2-3	102 часа
		Производственная	Распределено	2-3	60 часов
		Производственная	Концентрировано	2	24 часа
3	Приготовление супов и соусов	Учебная (производственное обучение)	Распределено	3	96 часов
		Производственная	Распределено	3	36 часов
4	Приготовление блюд из рыбы	Учебная (производственное обучение)	Распределено	4	72 часа
		Производственная	Распределено	4	48 часов
		Производственная	Концентрировано	4	18 часов
5	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Учебная (производственное обучение)	Распределено	4	96 часов
		Производственная	Распределено	4	48 часов
		Производственная	Концентрировано	4	18 часов
6	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Учебная (производственное обучение)	Распределено	5	72 часа
		Производственная	Распределено	5	36 часов
7	Приготовление сладких блюд и напитков	Учебная (производственное обучение)	Распределено	5	60 часов
		Производственная	Распределено	5	24 часа
8	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Учебная (производственное обучение)	Распределено	6	126 часов
		Производственная	Распределено	6	72 часа
Производственная			Концентрировано	6	324 часа
Итого:				1 - 6	1476 часов

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских по ФГОС	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских по факту	Примечание (совмещение кабинетов, лабораторий, мастерских по ФГОС)
<p>Кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Лаборатории: микробиологии, санитарии и гигиены товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места. Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.</p> <p>Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.</p> <p>Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.</p>	<p>Кабинеты: технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.</p> <p>Лаборатории: биологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; Учебный кулинарный цех; Учебный кондитерский цех.</p> <p>Спортивный комплекс: спортивный зал; спортивная площадка с элементами полосы препятствий;</p> <p>Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.</p>	<p>кабинеты технологии кондитерского производства и технологии кулинарного производства совмещены</p> <p>учебные кулинарный и кондитерский цеха совмещены</p> <p>библиотека совмещена с читальным залом</p>

СОГЛАСОВАНО
с работодателем
Генеральный директор ООО «Трактор Сирина»

И.В. Савченко
«26» августа 2016 года

ПРИВЕЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «МИК»

А.А. Чернышев
«26» августа 2016 года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программа подготовки квалифицированных рабочих,
служащих (ПКРС)

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Муромский индустриальный колледж»

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер (базовый уровень)

Квалификация: повар
кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий рабочий учебный план разработан на основе следующих документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, введенным в действие Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 года № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (с изменениями и дополнениями)» и Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 года № 390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО» и Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 года № 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 года № 464»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 года № 06-259, содержащее 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
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 года № 292 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 26.05.2015 года № 524 «О внесении изменений в ни Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»
- Приказ Министерства образования и науки от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся ГБПОУ ВО «МИК», утвержденный приказом директора колледжа от 03.09.2015 года № 257
- Положение о промежуточной аттестации обучающихся ГБПОУ ВО «МИК», утвержденный приказом директора колледжа от 03.09.2015 года № 257
- Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся ГБПОУ ВО «МИК», утвержденный приказом директора колледжа от 03.09.2015 года № 257

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Планируемое количество недель обучения по циклам составляет 116 недель, что соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Расчетное начало учебного года – 1 сентября 2016 года.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды обязательной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) работы. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении ОПОП СПО, в том числе в период реализации программы среднего общего образования, составляет 36 академических часов в неделю.

Режим работы учебной недели – шестидневная, продолжительность учебных занятий – 45 минут.

Основная профессиональная образовательная программа предусматривает изучение следующих общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, включая раздел «Физическая культура»:

- ДП.01 Введение в профессию
- ДП.02 Особенности национальных кухонь
- ДП.03 Культура обслуживания
- ДП.04 История русской кухни
- ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности
- ОП.05 Безопасность жизнедеятельности
- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПМ.03 Приготовление супов и соусов
- ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
- ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
- ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
- ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
- ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- ФК.00 Физическая культура

Консультации для обучающихся предусмотрены ФГОС из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования. Время и формы проведения консультаций определяются преподавателем, их проведение фиксируется в журнале.

Практика является обязательным разделом ОПОП. При ее реализации предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится на базе учебных мастерских ГБПОУ ВО «МИК».

Производственная практика проводится на базе предприятий на основании заключенных договоров.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются Положением об учебной и производственной практике. Учебная и производственная практика проводятся рассредоточено путем чередования ее с теоретическими занятиями при обязательном сохранении на протяжении учебного года объема часов, так и концентрировано при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в объеме 36 часов в неделю.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Текущий контроль осуществляется преподавателями учебных дисциплин и междисциплинарных курсов во время теоретических, практических занятий и лабораторных работ, а также руководителями практик и включает в себя следующие способы осуществления организации контроля: наблюдение, индивидуальный, фронтальный, комбинированный опрос, беседа, экспертная оценка, хронометраж, тестирование, интерпретация результатов наблюдения, текущий зачет, защита лабораторных, практических работ и др. Форма и процедура текущего контроля, включая шкалу отметок, приведены в Положении о текущем контроле знаний.

Форма и процедура промежуточной аттестации, включая шкалу отметок, приведенных в Положении о промежуточной аттестации.

Общая продолжительность каникул при освоении ОПОП составляет 11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период:

- на первом курсе обучения – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период);
- на втором курсе обучения – 11 недель (в том числе 2 недели в зимний период);
- на третьем курсе обучения – 2 недели в зимний период

1.3. Общеобразовательный цикл

Объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 1872 часа, что соответствует Базисному учебному плану для среднего общего образования. За основу принят естественнонаучный профиль. Учебные дисциплины базового уровня представлены полностью:

- ОУД.01 «Русский язык»
- ОУД.01 «Литература
- ОУД.02 «Иностранный язык»
- ОУД.03 «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия»
- ОУД.04 «История»
- ОУД.05 «Физическая культура»
- ОУД.06 «ОБЖ»;

Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей:

- ОУД.07 «Информатика»;
- ОУД.08 «Физика»;
- ОУД.09 «Химия»;
- ОУД.10 «Обществознание»;
- ОУД.15 «Биология»
- ОУД.16 «География»
- ОУД.17 «Экология»

Итоговый экзамен предусмотрен по трем дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Химия»

1.4. Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Резерв времени, отведённый на ООЦ (180 часов) и вариативную часть циклов ППКРС (144 часа) использовали на увеличение объёма времени дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей:

ДП.01 – 56 часов; ДП.02 – 40 часов; ДП.03 – 17 часов; ДП.04 – 40 часов

ОП.01 – 24 часа; ОП.02 – 26 часов; ОП.03 – 41 час; ОП.04 – 12 часов; ОП.05 – 2 часа

ПМ.01 – 2 часа; ПМ.02 – 28 часов; ПМ.03 – 4 часа; ПМ.04 – 8 часов; ПМ.05 – 8 часов;

ПМ.06 – 8 часов

ФК.00 – 8 часов

Итого: 324 часа

Диапазон допустимых значений практикоориентированности для СПО лежит в пределах 70%-85% и составляет для РУП значение 84,1 %. Основанием для изменения объема времени освоения программ отдельных дисциплин и профессиональных модулей является уровень подготовленности обучающихся.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

В соответствии с ст. 58 Федерального Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» колледж самостоятелен в выборе системы оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации обучающихся. Форма, процедура и периодичность промежуточной аттестации обучающихся, включая шкалу отметок, приведены в Положении о промежуточной аттестации студентов ГБПОУ ВО «МИК».

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится суммарно от 1 до 2 недель в год. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Для подготовки ко второму экзамену, в том числе для проведения консультаций, предусматривается не менее 2 дней. В соответствии с ФГОС среднего профессионального образования в каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

По дисциплине «Физическая культура» форма промежуточной аттестации дифференцированный зачет. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю – квалификационный экзамен, который проверяет готовность обучающихся к выполнению указанных видов профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций. Квалификационный экзамен проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Форма промежуточной аттестации по МДК – дифференцированный зачет, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. В случае изучения учебной дисциплины или профессионального модуля в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр в учебном плане не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля, что зафиксировано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также в контрольно-измерительных материалах по дисциплинам.

В соответствии с ст. 59 Федерального Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, в соответствии со статьей 59 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ, а также на основании Положения о государственной (итоговой) аттестации обучающихся ГБПОУ ВО «МИК».

1.6. Дополнительная информация

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей. ОПОП обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени на ее выполнение.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет и включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Колледж предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет. ГБПОУ ВО «МИК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

