

Министерство образования и молодежной политики
Чувашской Республики



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум
технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09	Повар, кондитер				
<i>код</i>	<i>наименование профессии</i>				
уровень образования	основное общее образование				
квалификация:	повар - кондитер				
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППКРС:	3год 10м	год начала подготовки по УП	2020
профиль получаемого профессионального образования	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>				
Приказ об утверждении ФГОС	от	12/9/2016	№	1569	

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май				Июнь				Июль			Август															
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31			
I																	К	К																			у	у			А		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II												п	п	п		А	К	К																							А		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III			у	у	у	у			п	п	п	п	п	п	п	А	К	К												у	у	у	у	п	п	п	п	п	А		К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV		у	у	у	п	п	п	п									К	К												у	у	у	у	п	п	п	п	п	А		Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*			

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам
<input type="checkbox"/>	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация
<input type="checkbox"/>	Производственная практика
<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы
<input type="checkbox"/>	Экзамен по ПМ
<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствия

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика							
	нед.	час	нед.	час.	нед.	час.				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
	нед.	час	нед.	час.	нед.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	38	1146	16	498	21	648	4/5	2/5	2/5	2		2	0				11	52	25	1
II	37	1110	13	402	23	708	1	3/5	2/5				3	3			11	52	25	1
III	19	594	5	162	14	432	1	1/5	3/5	3/5	8	4	4	12	7	5	11	52	25	1
IV	19	594	8	258	11	336	1	1/5	2/5	4/5	7	3	4	11	5	6	2	2	43	
Всего	114	4/5	1188	420	768	2	2/5				17			26			2	35	197	1/5

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	2	[2]	ДБУ.01 Русский язык
				[2]	ДБУ.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ДБУ.01 Русский язык
				[4]	ДБУ.02 Литература
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
5	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
7	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий
				[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий

Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№	Наименование
	Кабинеты
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории
1	микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения и экспертизы продовольственных товаров
2	технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	Спортивный зал
	Залы
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

Пояснения		
1. Учебный план образовательной программы ППКРС разработан на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.).		
2. Учебный план предусматривает подготовку специалистов на базе основного общего образования с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.) в пределах		
2. Учебный план предусматривает подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования.		
3. Общий объем образовательной программы в академических часах составляет 5902 часа.		
5. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов. Индивидуальный проект выполняется в течение одного или двух лет в рамках учебного времени.		
7. Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий.		
8. Объем часов на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48		
4. Выделенные ФГОС часы вариативной части образовательной программы 22,4 % от общего объема времени (662 часа) распределены следующим образом: в общепрофессиональном цикле добавлены 426 часов для изучения учебных дисциплин (добавлены дисциплины ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.11 Организация обслуживания), между профессиональными		
5. Обучение начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня. По учебному плану предусмотрена пятидневная учебная неделя.		
6. Объем образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу по освоению ППКРС. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80% от объема учебных циклов образовательной программы.		
7. Общая продолжительность каникул за все время обучения составляет 13 недель, причем в зимний период - 4 недели.		
8. Учебная и производственная практики реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания на основании договоров.		
9. Освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 50 часов для занятий во взаимодействии с преподавателем, самостоятельные часы работы обучающихся не выделены, они реализуются за счет различных форм внеаудиторных занятий (секции) и утверждаются отдельным графиком.		
10. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.		
11. Предусмотрено рассредоточенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.		
12. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).		
13. Промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения программ профессиональных модулей, учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Если учебная дисциплина или профессиональный модуль осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация каждый семестр не запланирована. Учет учебных достижений обучающихся проводится при помощи различных форм текущего контроля.		
14. 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 образовательной программы» ФГОС СПО. Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.		
15. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		
Согласовано		
Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УПП		О.А. Хлебникова