

Министерство образования и молодежной политики
Чувашской Республики



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Министерства образования Чувашии
О. А. Хлебникова
приказ от 15.06.2021 г. № 269

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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 специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименование специальности

уровень образования основное общее образование

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 3 год 10 м год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 12/9/2016 № 1565

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																																																				
II																																																				
III																																																				
IV																																																				

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по циклам	<input type="checkbox"/> у	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Г	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> А	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> П	Производственная практика	<input type="checkbox"/> Э	Экзамен по ПМ
<input type="checkbox"/> К	Каникулы	<input type="checkbox"/> Х	Преддипломная практика		
<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует				

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, в т.ч. Преддипломная												
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.				нед.	нед.	нед.	нед.	нед.										
I																								
II	30	3/5	918	16	2/5	492	1	2/5	3/5	4/5	3		3	6		6				11		52	25	1
III	25	3/5	768	12	2/5	372	1	2/5	3/5	4/5	5	2	3	10	2	8				10		52		
IV	15	3/5	468	10	3/5	318	5		150	1			3	3		15	3	12	6	2	43			
Всего	71	4/5	2154	11	2/5	972	4	1/5	13/5	23/5	11			31		6	6	23	147					

Table with columns for 'Имя', 'Формы промежуточной аттестации', 'Общая образовательная программа, час', 'Курс 1', 'Курс 2', 'Курс 3', 'Курс 4', and 'Общая образовательная программа, час'. It details course distribution across semesters for various subjects.

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	3	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3	Экз	Комплексный экзамен	4	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
4	Экз	Комплексный экзамен	6	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

