

Министерство образования Чувашской Республики

Утверждаю

Директор

Р.А. Шуканов

07.06.2024



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции" Министерства образования Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный профиль

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Итого часов по учебным курсам в период обучения по специальности

Table with columns for 'Факультет', 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and various subject codes (e.g., ФЭП, ФЭП.01, ФЭП.02, etc.). It lists the total hours for each course and semester.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It provides a breakdown of hours for specific subjects like 'Общая физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects such as 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

Table with columns for 'Специальность', 'Курс', 'Семестр', and subject codes. It lists hours for subjects like 'Физика', 'Математика', and 'Информатика'.

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экс	Комплексный экзамен	2	[2] ПБУ.01 Русский язык
				[2] ПБУ.02 Литература
2	Экс	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[2] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экс	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[5] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
4	Экс	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Экс	Комплексный экзамен	8	[8] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[8] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

				[6] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	6	
7				
8				
9				
10				
11				

Пояснения		
1. Учебный план образовательной программы ППССЗ разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 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 ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, приказом Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413"		
3. Учебный план предусматривает подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования.		
4. Общий объем образовательной программы в академических часах составляет 36 часов в неделю		
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.		
6. Выделенные ФГОС часы вариативной части образовательной программы составляет 30,5 % (1296 часов) от общего объема времени без учета государственной итоговой аттестации и распределены следующим образом: в ОГСЭ цикле добавлены 68 часов для изучения учебных дисциплин; в ЕН цикл - 14 часов; в ОП цикле - 220 часов (добавлена дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности); между профессиональными модулями распределено 994 часов.		
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 часов.		
9. Обучение начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня. По учебному плану предусмотрена пятидневная учебная неделя.		
10. 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 ППССЗ. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 70% от объема учебных циклов образовательной программы. Объем часов во взаимодействии с преподавателем составляет 30 академических часов в неделю.		
11. Общая продолжительность каникул за все время обучения составляет 13 недель, причем в зимний период - 4 недели.		
12. Учебная и производственная практики реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в предприятиях общественногостеприимства на основании договоров.		
13. Освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 170 часов отведено на занятия во взаимодействии с преподавателем, самостоятельные часы работы обучающихся не выделены, они реализуются за счет различных форм внеаудиторных занятий (секции) и утверждаются отдельным графиком.		
14. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.		
16. 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).		
17. 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.		
18. 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, количество часов на проведение экзамена - 6 часов и 4 часа консультации. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.		
Согласовано		
Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УПП		Н.В. Падюкина