

Министерство образования и молодежной политики Чувашской  
Республики



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГАПОУ "ЧТТПИК" Минообразования Чувашии

*наименование образовательного учреждения (организации)*

**по специальности среднего профессионального образования**

19.02.10      Технология продукции общественного питания

*код*      *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

форма обучения          Заочная          Срок получения СПО по ППССЗ          3г 10м          год начала подготовки по УП          2020    

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС      от     22.04.2014          №     384





89	ПП.03.01	Производственная практика			3			РП		час	144	144	нед	4		час		нед		час		нед		час	144	нед	4		час		нед		3	144			
90	ПП*																																				
92	ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	3																																		
93		Всего часов с учетом практик									434	194																									
95	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1			1			295	255	40	40												295	255	40	40					200	95			
97	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				4			295	255	40	40												295	255	40	40					3	200	95		
98	МДК*																																				
	УП*																																				
	ПП.04.01	Производственная практика			4			РП		час	72	72	нед	2		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		3	72			
	ПП*																																				
	ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4																																		
		Всего часов с учетом практик									367	112																									
	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1	2			1			149	129	20	20												149	129	20	20					100	49			
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		4			4			149	129	20	20												149	129	20	20					3	100	49		
	МДК*																																				
	УП*																																				
	ПП.05.01	Производственная практика			4			РП		час	72	72	нед	2		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		3	72			
	ПП*																																				
	ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4																																		
		Всего часов с учетом практик									221	92																									
	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2	1			1			367	319	48	48												367	319	48	48					300	67			
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	4				4			367	319	48	48												367	319	48	48					3	300	67		
	МДК*																																				
	УП*																																				
	ПП.06.01	Производственная практика			4			РП		час	72	72	нед	2		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2		3	72			
	ПП*																																				
	ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4																																		
		Всего часов с учетом практик									439	120																									
	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	1			2			798	684	114	114			337	287	50	50					461	397	64	64							613	185		
	МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	2				12			798	684	114	114			337	287	50	50					461	397	64	64							3	613	185	
	МДК*																																				
	УП*																																				
	ПП.07.01	Производственная практика			2			РП		час	504	504	нед	14		час	216	нед	6		час	288	нед	8		час		нед		час		нед		3	504		
	ПП*																																				
	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																		
		Всего часов с учетом практик									1302	618																									
	ПМ*																																				
		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час	1008	1008	нед	28		час	216	нед	6		час	360	нед	10		час	216	нед	6		час	216	нед	6			
		Учебная практика								час			нед			час		нед			час		нед			час		нед		час		нед					
		Концентрированная								час			нед			час		нед			час		нед			час		нед		час		нед					
		Распределенная								час			нед			час		нед			час		нед			час		нед		час		нед					
		Производственная (по профилю специальности) практика								час	1008	1008	нед	28		час	216	нед	6		час	360	нед	10		час	216	нед	6		час	216	нед	6			
		Концентрированная								час	1008	1008	нед	28		час	216	нед	6		час	360	нед	10		час	216	нед	6		час	216	нед	6			
		Распределенная								час			нед			час		нед			час		нед			час		нед		час		нед					
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			4			РП		час	144	144	нед	4		час		нед		час		нед		час		нед		час	144	нед	4				144		
		Государственная итоговая аттестация								час	216	216	нед	6		час		нед		час		нед		час		нед		час	216	нед	6						
		Подготовка выпускной квалификационной работы								час	144	144	нед	4		час		нед		час		нед		час		нед		час	144	нед	4				144		
		Защита выпускной квалификационной работы								час	72	72	нед	2		час		нед		час		нед		час		нед		час	72	нед	2				72		
		Подготовка к государственным экзаменам								час						час		нед		час		нед		час		нед		час		нед							
		Проведение государственных экзаменов								час						час		нед		час		нед		час		нед		час		нед							
		Подготовка выпускной квалификационной работы																																			
		Защита выпускной квалификационной работы																																			
		Подготовка к государственным экзаменам																																			
		Проведение государственных экзаменов																																			
		Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																			
		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	15	4	27		1		32		4374	373																									

#	Экзамены (без учета физ. культуры)	2	4	4	5
#	Зачеты (без учета физ. культуры)		1		
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5	6	7	8
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)			1	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)				
#	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)				
#	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)	9	8	8	7

<b>Пояснения</b>		
1. Учебный план ППСЗ разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23 июля 2014 г.) .		
2. Начало учебных занятий – 1 сентября. Продолжительность учебной недели – шестидневная. Продолжительность занятий 45 мин., группировка парами.		
3. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.		
4. Производственная практика (по профилю специальности) реализуется концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится после последней сессии. Обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении практик составляет 36-38 часов в неделю. Все виды производственных практик проводятся на предприятиях общественного питания.		
5. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок.		
6. В рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают профессию Повар из Перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы.		
7. Учебный план предусматривает выполнение в 6 семестре курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03. Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.		
8. Предусмотрено рассредоточенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей.		
9. 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.		
10. 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. Экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующей программы. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).		
11. 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 ОПОП» федерального государственного образовательного стандарта. Экзамен 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. По итогам изучения ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся сдают экзамен (квалификационный).		
12. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы - дипломная работа (проект). Тематика дипломной работы (проекта) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.		
<b>Согласовано</b>		
Заместитель директора по УР		Н.М. Табакова
Заместитель директора по УПР		Н.В. Падюкина