Министерство образования Чувашской Республики

Утверждаю Директор Р.А. Шуканов 30.08,2823

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготоки квалифицированных рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

	по спеці	иальности средне	его профессионального о	бразования		
43.01.09	Повар, кондитер					
код	наименование специальности					
			основн	юе общее об	бразование	
			Уровень образовані	ия, необходимый	й для приема на обучение	
квалификация:	Повар-кондитер					
форма обучения	Очная	Срок получен	ия образования по ОП	3г 5м	год начала подготовки по УП —	2023
профиль получаемого профе	ессионального образова	ания	естественно-научный			
			при реализации программы средн	него общего обра	эзования	
Приказ об утверждении ФГО	от <u>1</u>	5.05.2014 №	539			

## 1 Календарный учебный график

	,	Сен	тябр	Ъ	].		Окт	ябр	Ь		H	Юя	брь				Ден	аб	рь		_	Я	нва	рь	Ι,	٦	Фє	евра	аль		٦ L		Ма	рт			,	Апр	ель	╝.	<u>_</u>		М	Іай				Июι	НЬ		5		Ию	ЛЬ				Авг	уст		1
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	29 сен - 5 окт	ţ		13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	- 1	17 - 23		1				22 21	_	る !	5 - 11	12 - 18	19 - 25		аф т - янк ол	2 - 8	9 - 15	16 - 22	22 don 1 way	72 фев - т ма	2 - 8	7.1	16 - 22	- 1	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19		97 - 97			11 - 17	18 - 24	25 - 31				- 1	22 - 28	и - 5 ию	2	,	90 - 00		오		10 - 16			
	1	2	3	4	5	- (	5	7	8	9	10	11	1 1	2	13	14	15	1	6 1	7	18	19	20	2:	. 2	2	23	24	25	5 2	6 2	27	28	29	30	31	32	2 3:	3 3	4 :	35	36	37	38	39	9 4	10 4	41	42	43	44	45	5 4	5 4	7 4	18	49	50	51	52	J
I																					=	=																													=	=	=	=	:	=	=	=	=	=	I
II													C	)	0						=	=		8	8	3				(	)	0																			=	=	=	:   =	: :	=	=	=	=	=	]
Ш			0	8	8	: 8	3 8	8	8		0	0	) 8	3			0	8	3		=	=								8	3	8			0	0	0	8	3 8	3	8	8			0	) (	0	8	8		=	=	=	:   -	- :	= [	=	=	=	=	I
IV				0	0	8	3	8	8				Ì	Ì				II	ΙΙ	II	*	*	*	*	>	k	*	*	*	>	*	*	*	*	*	*	*	*	: >	*	*	*	*	*	*	:	*	*	*	*	*	*	k	: >	:	*	*	*	*	*	
Обоз	означения: Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам 0 Учебная практика $\Delta$													Г	ЮДГ	ото	вка	КГ	эсу	дар	стве	ННС	ой и	тог																																					

2 Сводные данные по	бюджету времени
=	Каникулы
::	Промежуточная аттестация
::1	Промежуточная аттестация
::	Промежуточная аттестация

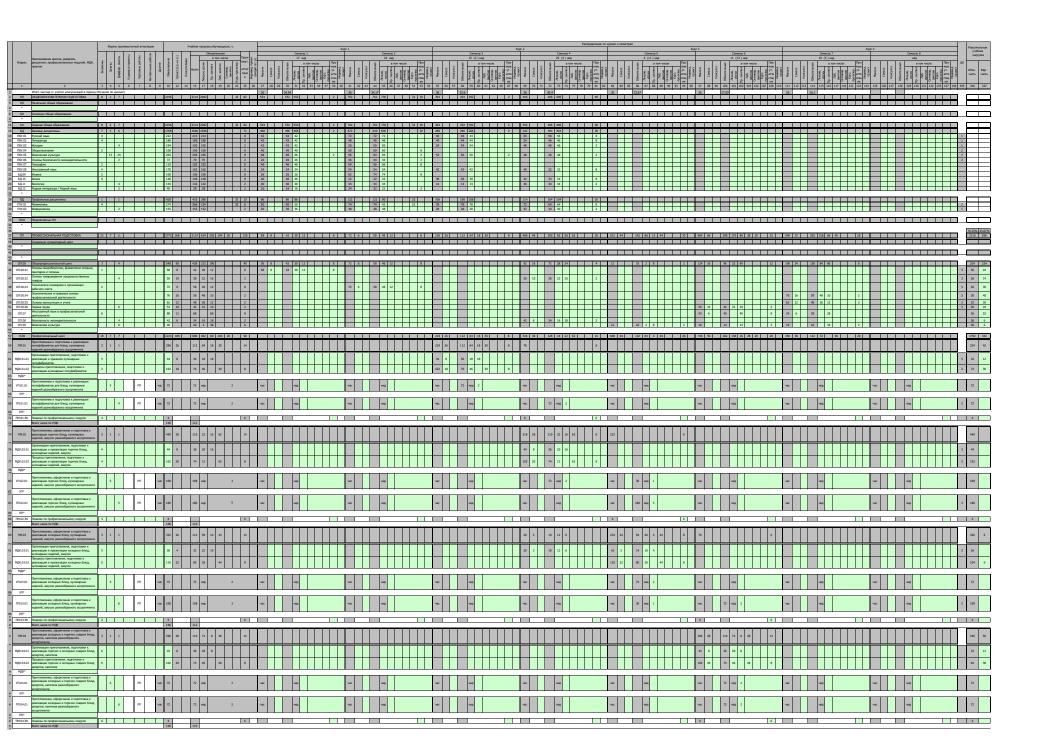
		Практики												ГΙ	1A				
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисцип.	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	практика	одствені (по прос альност	филю		одствені актика ципломна		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	41	17	24															11	52
II	35	15	20				4	2	2	2		2						11	52
III	17	6	11				9	4	5	15	7	8						11	52
IV	10	10					2	2		3	3						2		17
Всего	103	48	55				15	8	7	20	10	10					2	33	173

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует



	Приготовление, оформление и подготовка к реализация хлибобулочных, мучных																									
# INLOS	конритерских изделий разнообразного ассортимента	3 1 1	572 40	166 98 8	40 20 6														366	22 92 64 8	20	206 18 74	1 34 40	6		526 46
# MQK.05.0	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	44 8	36 28 8															44	8 36 28 8						32 12
# MQK05.0	Процессы пригоговления, подголожи к реализации хлебобулочных, мучных конритерских изделий	7	162 32	130 70	40 20														70	14 56 36	20	92 18 74	34 40			128 34
# MgK*	Приготраничен, оформлинен и подготрака к																									
# VT.06.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассолимента	7 PO	vaic 144	144 нед	4	48C	жед	Hác	няд		vác .	нед		час	жд		час	нед	час	108 нид 3		vac 3d	5 нед 1	час	HIS	144
a Mu-	Поитотовление, оформление и подготовка к									-																
# nn.os.os		7 PO	vaic 216	216 нед	6	48c	жед	HAC	нед		was:	нед		48c	жед		vac	нід	Nac	344 жд 4		vac 72	2 няд 2	час	HISS	216
# DT 00 24		,			6					·												6		6		
*	Всего часов по МДК		206	166																						
	Работа на контрольно-кассовой поонов и расчеты с покупателями  Зколлуапация контрольно-кассовых машин	2 1 1	144 20		14												144 20	38 38	8							144
# MDK*										1																
a NUseur	расчеты с покупателями	5 PN	4ác 36	36 няд	1	480	HIE	480	над		400	нед		490	жед		vác	36 над 1	vác	HIS		vác	HIS	4ac	HIST	36
# IND6.01	Работа на контрольно-кассовой познике и расчеты с покупателями	S PN	4ac 36	36 над	1	4ác	жад	4ác	жід		48C	жед		4ác	жед		час	36 нед 1	час	нід		час	нд	HáC	HOS	36
	Экзаман по профессиональному модулю Всего часов по МДК	5	6	38	6												6		6							6
# DM.07		2 1 1	144 20	38 38	14																	144 20 38	38	14		144
# MДК.07.0 # МДК*	Цифровые технологии и ресурсы интернет	7	66 20	38 38	8																	66 20 30	38	8		66
# УП.07.01 # УП*	Цифровые технологии и ресурсы интернет	7 Pf1	4ac 36	36 над	1	48C	жід	NAC	жід		vác	жед		vác l	жед		час	нід	чic	HID		4áC 32	5 на 1	HáC	над	36
nn.o7.01	Цифровые технологии и ресурсы интернет	7 PN	4ac 36	36 над	1	490	жід	490	жад		49C	MEG		490	жед		чiк	HIS	4k	HIS		4K 30	5 над 1	48C	HIGH	36
FIN.07.36	Экзамен по профессиональному модулю Всего чаков по МДК	7	66	38	6																	6		6		6
EM+	Учебная и произворственная (по профиле																									
-	спициальности) практики Учибная практика		час 1260 час 540	1260 нед 540 нед	35 15	vac	HIS		pint pint		vac vac	72 HIS	2	48C	72 над	2	vac			468 Higg 180 Higg	5	48c 18	D H03 5	vac vac	HIG	
:	Концентрированная Рассредопоченная		4ac 540 4ac		15	48C			HIS		49C		2	19C	HNSS	2	VAC			280 Higg Higg	5	vác 72 vác		48C		
•	Производственная (по профило спициальности) практика		4ac 720		20	Hac	над		DIM		148C			vac		2	HáC HáC			288 High 288 High	8	4ac 10		vac		
:	Концентрированная Рассредогоченная ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		4ac	няд	20	4ac	HIS	4kt	High		480	над		48C	HNQ		чáс	нед	час	Hig	•	480	нед	4áC	нед	
a nan	(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)  Государственная ипоговая аттестация	PE		няд 72 няд	2	480	mig.		HEE		48C	жед		vac	жед		vac vac	HID		MIC		vac 72	нид 2 нид 2	vac vac	HIGH	
:	Демонстрационный эквамен КОНСУЛЬТАЦИИ по О		4ac 72			vac .			HEE		490			490			48C			на		48C 72		Hac		72
	консультации по пп																									
	OGSEM OGRASOBATE/ISHOÑ (IPOTRAMNS) B AKAJEMINIECKKI VACAX	30 9 18	5040 268	3228 2716 256 :	204 20 32 212	612 8 5	594 582 12	10 864	6 820 776 12		612 26	504 456 18	30 10	864 46	508 490 56 6	66	612 44	142 86 12 44	30 864	66 298 170 80 2	20 32	612 72 26	2 156 66 40	26		4384 656
:	Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)								3			i			,			3 2		1 4			2 2			
	Диффер, зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры) Курсовые работы (без учета физ. культуры)								3						•			*		•			*			
	курсовые расопы (оез учета физ. культуры) Контрольные рабопы (без учета физ. культуры)																									

## 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). Профиль получаемого профессионального образования - естественно-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 3. Учебный план предусматривает подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования. 4. 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 vчебного времени. 5. Обучение начинается 1 сентября, заканчивается 30 июня. По учебному плану предусмотрена шестидневная 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 осовении учебных циклов образовательной программы выделено не менее 80% от объема учебных циклов образовательной программы. 7. 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. 8. При реализации учебного плана применяются традиционные формы и процедуры текущего контроля знаний, система оценок. 9. Предусмотрено рассредоточенное изучение профессиональных дисциплин и профессиональных модулей. 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. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). 11. 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. 12. 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 2 часа консультации. Условием допуска к экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик. 13. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Н.В. Падюкина

Заместитель директора по УПР