

Министерство образования и молодежной политики Чувашской Республики

Педагогическим советом
Протокол № 5 от 28.05.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программы подготовки специалистов среднего звена
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский экономико-технологический колледж" Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики
наименование образовательного учреждения (организации)

43.02.15

код
Поварское и кондитерское дело
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

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

при реализации программы среднего общего образования

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

Организация введения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания;

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Давыдов Александр Александрович
Должность: Директор
Дата: 2021.05.28 14:04:55
Универсальный идентификатор: 6e41d0b5-3449-49f4-bc01-1c1a27f9





ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Семестр 5										Семестр 6										Семестр 7										Семестр 8										Итого	
	11.1/2(1) нед.					13.1/6(1) нед.					12.1/2(1) нед.					11.1/2(1) нед.					12.1/2(1) нед.					13.1/4					Объем ОП	Сред. балл										
	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого	Лекции	Семинары	Лаб.	СРС	Итого												
388	216	134	30	10	892	36	444	314	86	46	12	612	24	396	120	136	30	17	608	32	418	200	102	16	18	492	94	292	1296													
52					102	6	96	316	60			69	4	56	55				106	6	100	40	60			36	6	64	30													
26					32	2	30	30			30	2	20	28					32	2	30	30				164	38	64	24													
26					32	2	30	30			30	2	29	28					32	2	30	30				164	38	64	24													
26					38	1	36	36																		32	6	32	10													
					42	2	40	40																		180	36	144	30													
32	8	24			42	2	40	40			128	10	118	58	60				292	20	210	120	60			612	82	64	30													
					34	2	32	32																		96	8	96	8													
											50	4	46	26	20					84	6	72	50	22			64	24	64	24												
											50	4	46	26	20					54	4	44	38	6			96	36	96	36												
											50	4	46	12	34					62	6	56	12	44			32	22	32	22												
																				42	4	38	30	8			96	16	96	16												
																				42	4	38	30	8			32	10	32	10												
																										68		68		70												
																										1728	824	1728	824													
304	280	88	38	18	704	20	276	230	46	12	428	10	222	172	20	30	12	300	6	108	50	42	16	6	150	173	150	173														
																										42	110	42	110													
																										40	63	40	63													
																										72		72														
																										6		6														
																										310	146	310	146													
																										34	20	34	20													
																										90	126	90	126													
																										72		72														
																										108		108														
																										6		6														

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс	Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8						Объем ОП							
	в том числе			в том числе			в том числе			в том числе			в том числе			в том числе			в том числе													
	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе	Обязательная	ОП	в том числе											
60	42	18	6	398	8	132	106	26	6														262	206								
	42	18	6																					34	36							
60	42	18	6	140	8	132	106	26																42	98							
	42	18	6																						36							
60	42	18	6	216	6	216	6																		144	72						
	42	18	6																							6						
46	36	10	6	306	12	144	124	20	6																	238	156					
	46	36	10																								32	18				
46	36	10	6	156	12	144	124	20																			54	102				
	46	36	10																									36	36			
36	36	10	6	108	3	108	3																				108	36				
	36	10	6																									6	6			
46	36	10	6	424	10	222	172	20	30	12																	282	142				
	46	36	10																									42	18			
46	36	10	6	178	8	154	134	30																			54	124				
	46	36	10																									36	36			
46	36	10	6	144	4	144	4																					144	36			
	46	36	10																										6	6		
46	36	10	6	156	6	108	50	42	16	6																		146	10			
	46	36	10																										104	10		
46	36	10	6	36	6	36	6	1																				36	6			
	46	36	10																										6	6		
46	36	10	6	180	6	180	6																					180	91			
	46	36	10																										2	91		
46	36	10	6	36	6	36	6																						36	6		
	46	36	10																											144	6	
46	36	10	6	36	6	36	6																						36	6		
	46	36	10																												144	6
46	36	10	6	306	12	144	124	20																					180	91		
	46	36	10																											2	91	
46	36	10	6	72	2	72	2																							36	6	
	46	36	10																												144	6
46	36	10	6	324	3	324	3																								36	6
	46	36	10																													144

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Стр.	Курс 3			Курс 4			Курс 5			Курс 6			Курс 7			Курс 8			Объём ОП								
	11.17.2 (3) нед.	11.17.2 (3) нед.	11.17.2 (3) нед.	13.19.1 (3) нед.	13.19.1 (3) нед.	13.19.1 (3) нед.	11.17.2 (3) нед.	11.17.2 (3) нед.	11.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	12.17.2 (3) нед.	Часы	Вид							
385	216	134	39	392	30	444	314	46	12	612	24	396	230	136	30	12	864	32	418	220	182	16	16	4644	1296		

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	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[4]	МДК.07.01 Организация производственной деятельности повара	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	



ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий рабочий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 г.
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.
3. Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятий - 45 мин., группировка парами.
4. Рабочий учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ОПОП использовано на введение дополнительных учебных дисциплин в цикл ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, в П.00 Профессиональный цикл. Увеличено количество часов на изучение дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла - 28 часа, дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла - 94 часа, профессиональными компетенциями введена общепрофессиональная учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» - 70 часов.
5. В профильном цикле общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта, а именно по следующим дисциплинам: Математика, Химия, Информатика.
6. Формы и процедуры контроля знаний – текущий контроль, промежуточная аттестация, итоговая аттестация.
7. Формы промежуточной аттестации - экзамены, междисциплинарные экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты, квалификационный экзамен, комплексный квалификационный экзамен. Каждый семестр заканчивается промежуточной аттестацией.
8. Лабораторные работы и практические занятия, предусмотренные учебным планом, могут проводиться с делением группы на подгруппы по решению учебной части в соответствии с приказом директора. Наполняемость подгруппы составляет не менее 10 человек.
9. В рамках реализации профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих студенты осваивают одну из должностей служащих: "Повар".
10. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки, в том числе самостоятельная работа. Консультации включены в объем часов самостоятельной работы по каждой учебной дисциплине (профессиональному модулю).
11. Нормативный срок освоения ОПОП по специальности при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается каникулярное время - 11 недель.
12. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11, в том числе не менее двух недель в зимний период. На весь период обучения общий объем каникулярного времени составляет 24 недели: на первом курсе - 11 недель, на втором курсе - 10,5 недель, на третьем курсе - 10,5 недель, на четвертом курсе - 2 недели.
13. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
14. Оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены учебным планом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев с начала обучения. Формами текущего контроля персонала достигений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты, контрольные работы по дисциплинам. Промежуточная аттестация включает экзамены, в том числе комплексные, зачеты, дифференцированные зачеты, итоговые semesterные оценки. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на изучение данной дисциплины. По завершении каждого из профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные) с участием работодателей.
15. Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы - 4 недели и защиту выпускной квалификационной работы - 2 недели. Государственная итоговая аттестация выпускников при ее успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

Согласовано

ЦК гуманитарных дисциплин		Е.В. Титова
ЦК иностранных языков		М.В. Маркова
ЦК математических и естественнонаучных дисциплин		Н.Н. Иванова
ЦК экономических и социально-юридических дисциплин		В.Д. Павлова
ЦК компьютерных дисциплин		О.И. Петрова

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

ЦК технологических дисциплин

ЦК технических дисциплин

М.Н. Барская

М.Н. Барская

О.Г. Карсаков

О.Г. Карсаков

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

