

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.06.2024 11:15:35
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Министерство образования Чувашской Республики

Педагогическим советом
Протокол № 4 от 31.05.2024



Утверждаю
и.о. директора
Иванова Л.А.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский экономико-технологический колледж" 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
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

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

##	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)			
##	Курсовые работы (без учета физ. культуры)			
##	Контрольные работы (без учета физ. культуры)			

			108	
			6	

								282	142
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-----

								42	18
								54	124

								36	
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

								144	
								6	

42	16					6		146	10
----	----	--	--	--	--	---	--	-----	----

42	16							104	10
----	----	--	--	--	--	--	--	-----	----

1								36	
						6		6	

								188	91
--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

								2	91
--	--	--	--	--	--	--	--	---	----

								36	
--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

								144	
								6	

1

1

1

4								144	
---	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

6									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3								108	
---	--	--	--	--	--	--	--	-----	--

1								36	
---	--	--	--	--	--	--	--	----	--

1								36	
---	--	--	--	--	--	--	--	----	--

1								36	
---	--	--	--	--	--	--	--	----	--

4

186	16					18		4644	1296
-----	----	--	--	--	--	----	--	------	------

3

1

7

