

18.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Профессиональное образовательное частное учреждение "Чебоксарский кооперативный техникум" Чувашпотребсоюза

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

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	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
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Пояснения

1. Учебный план разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 69, Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся". Профиль

получаемого профессионального образования - социально-экономический. Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования. Общеобразовательный цикл включает восемь обязательных учебных предметов: "Русский язык", "Литература", "Иностранный язык", "Математика", "Физическая культура", "Основы безопасности жизнедеятельности", "Астрономия, четыре учебных предмета по выбору из обязательных предметных областей: "Родная литература", "Естествознание", "Информатика", "Экономика". При написании индивидуального проекта на 1 курсе, 36 часов, выделенных на проект, прибавляются к общей нагрузке по дисциплине, по которой пишется индивидуальный проект.

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком .

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лекция, консультации), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 30% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы, требований профессиональных стандартов и использован на увеличение объема часов учебных дисциплин, профессиональных модулей и на введение новых дисциплин: ОГСЭ.06 "Культура речи" - 42 часа, ОП.10 "Основы бухгалтерского учета в общественном питании" - 44 часа, ОП.11 "Основы финансовой грамотности и предпринимательства" - 46 часов , МДК 07.01 "Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 210 часов.

5. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по специальности, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда и направлены на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

6. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла в объеме 198 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

7. Предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: ОП.07. Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.06. Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

8. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, дифференцированных зачетов. Дифференцированные зачеты проводятся рассредоточенно за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик. По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по завершении освоения программы профессионального модуля ПМ.07 проводится экзамен. На квалификационном экзамене присваивается профессия рабочего 16675 Повар 3 разряда.

9. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

10. Курсовые работы предусмотрены в рамках профессиональных модулей ПМ.02 и ПМ.06 На руководство курсовыми работами предусмотрено по 16 часов каждой.

11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 68 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени отведенного на указанные дисциплины

12. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора по учебно-методической работе

И.В.Ерохина

Заместитель директора по учебно-производственной работе

Н.Л. Соколова

Председатель цикловой (предметной) комиссии сервисных дисциплин

А.Н.Крличкина