

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Таланова Л.П.

Советом техникума  
Протокол №

09.06.2023

# 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 7м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный профиль

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

# 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль		Март				Апрель			Май				Июнь			Июль			Август																									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52												
I																□	□																						□	□	□	□	□	□	□	□	□																	
II							0									□	□					8																						8	8	8																		
III					0	8	8	8	0	8	8	8	8			□	□	=	=																												□	□	□	□														
IV						0	8	0	8				8	8	8	□	□	=	=	X	III	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

- Обозначения:**
- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
  - 0 Учебная практика
  - △ Подготовка к государственной итоговой аттестации
  - :: Промежуточная аттестация
  - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
  - III Государственная итоговая аттестация
  - Каникулы
  - X Производственная практика (преддипломная)
  - \* Неделя отсутствует

# 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего		
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подгото-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего	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.				
I	35 1/3	16 1/2	18 5/6	1 2/3	1/2	1 1/6	2		2	2		2			2					11	52
II	29 1/2	14 1/2	15	2 1/2	1 1/2	1	4	1	3	5		5								11	52
III	22 1/3	6	16 1/3	3 2/3	2	1 2/3	4	2	2	12	7	5								10	52
IV	8	8		2	2		2	2		5	5				1			1		6	26
<b>Всего</b>	<b>95 1/6</b>	<b>45</b>	<b>50 1/6</b>	<b>9 5/6</b>	<b>6</b>	<b>3 5/6</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>1</b>		<b>1</b>				<b>6</b>	<b>34</b>	<b>182</b>







№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] ПБУ.01 Русский язык
				[2] ПБУ.02 Литература
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[2] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
3	Экз	Комплексный экзамен	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
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[7] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[4] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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. № 1565, 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 - естественно-научный. Срок обучения 3 года 7 месяцев на базе основного общего образования, так как данная специальность реализуется техникумом в рамках проекта "Профессионалитет".

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, консультация), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

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.

9. 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.

10. По завершении освоения программ профессиональных модулей предусмотрены экзамены по модулям, по завершении освоения программы профессионального модуля ПМ.08 проводится экзамен. На квалификационном экзамене присваивается профессия рабочего 12965 Контролер-кассир

11. 10. Курсовые работы предусмотрены в рамках профессиональных модулей ПМ.02 и ПМ.06 На руководство курсовыми работами предусмотрено по 20 часов каждой.

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

Заместитель директора по учебно-производственной работе

И.В.Ерохина

Н.Л. Соколова