

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГАПОУ
"Техникум индустрии гостеприимства и сервиса"

_____ И.В. Берилло

приказ № 512 от 30.08.2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Начало подготовки: 01.09.2024 г.

_____И.В.Берилло
приказ № _____
" " _____ 2024г.

краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
"Техникум индустрии гостеприимства и сервиса"

Специальность: 04.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

начало подготовки 01.09.2024 г.

[illegible]

теоретическое
обучение

каникулы

промежуточная
аттестация

учебная практика

учебные сборы

производственная
практика

ГИА

II.СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	Обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам	Учебная и производственна я практики	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	41	X			11	52
2 курс	26	13	2		11	52
3 курс	17	22	1	1	2	43
ВСЕГО	84	35	3	1	24	147

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации					Образовательная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час. в семестр)																						
							Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем		практическая подготовка																							
									всего занятий теоретического обучения	в т.ч. лабораторные и практические работы		1 курс					2 курс					3 курс					Итого за 3 курс							
												1 сем	2 сем	Итого за 1 курс	3 сем			4 сем			Итого за 2 курс	5 сем				6 сем								
															17 нед.	СР	24 нед.	СР	14 нед.	3 нед.		СР	12 нед.	10 нед.	2 нед.	СР		7,5 нед.	9 нед.	0,5 нед.	СР	9,5 нед.	13 нед.	0,5 нед.
1	2	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					
		16КР/11Д3/4Э					1476	38	1438				604	8	664	20	0	134	0	10	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
ОУД.01	Русский язык	КР	Э					108	0	108			54		54																			
ОУД.02	Литература	КР	ДЗ					108	0	108			72		36																			
ОУД.03	История	КР	ДЗ					136	0	136			44		92																			
ОУД.04	Обществознание	КР	ДЗ					72	0	72			36		36																			
ОУД.05	География	КР	ДЗ					72	0	72			36		36																			
ОУД.06А	Иностранный язык	КР	КР	КР	ДЗ			108	0	108			18		18		36			36														
ОУД.07	Математика	КР	КР	Э				232	16	216			70	4	80	6	66		6															
ОУД.08	Информатика	КР	КР	Э				144	10	134			50	4	52	2	32		4															
ОУД.9	Физическая культура	ДЗ	ДЗ					72	0	72			36		36																			
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	КР	ДЗ					68	0	68			34		34																			
ОУД.11	Физика	КР	ДЗ					108	0	108			72		36																			
ОУД.12	Химия	КР	Э					144	12	132			46		86	12																		
ОУД.13	Биология	КР	ДЗ					72	0	72			36		36																			
ОУД.14	Основы проектной деятельности		ДЗ					32	0	32					32																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3КР/17ДЗ					712	42	670				0	0	174	6	0	28	0	2	190	0		14	128	110	0	0	8	168	0	0	10	262
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ					36	2	34	16	8			34	2																		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				ДЗ			36	2	34	18	18						34			2	36									0			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ					36	2	34	12	12			34	2						0									0			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					КР	ДЗ	52	2	50	28										0	18				32			2		52			
ОП.05	Основы калькуляции и учета						ДЗ	50	4	46	20	20									0					46			4		50			
ОП.06	Охрана труда		ДЗ					36	2	34	18	8			34	2															0			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности						КР	ДЗ	52	4	48	48						28		2		20			2						22			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ			36	0	36	18							36			36										0			
ОП.09А	Физическая культура			ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	94	8	86	82				28		2	24		2	56	18			2	16			2		38			
ОП.10ВА	Информационные технологии в профессиональной деятельности						КР	ДЗ	64	4	60	50									0	20			2	40			2		64			
ОП.11В	Основы финансовой грамотности и предпринимательства						ДЗ	36	2	34	10										0	34			2						36			
ОП.12В	Мировая индустрия гостеприимства				ДЗ			36	0	36	8				36																0			
ОП.13В	Основы культуры профессионального общения				ДЗ			36	0	36	12				36						0										0			
ОП.14В	Обслуживание посетителей							36	2	34	20							34			2													
ОП.15В	Питание и здоровье							40	6	34	18							34			6													
ОП.16В	Конструктор карьеры				ДЗ			36	2	34	20															34			2		36			
П.00	Профессиональный цикл							2204	32	808	248	1612						324	0	6	186	360	72	6	996	142	324	18	10	156	468	18	6	1056
ПМ.00	Профессиональные модули	13КР/2ДЗ/4ДЗ*/2З/5ЗМ					2096	32	808	248	1612							324	108	6	186	360	72	6	990	142	324	18	10	156	468	18	6	1038
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	2КР/1ДЗ* /1 ЭМ					248	4	104	54	198							32	36	0	72	108		0	248	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				КР			32		32	18	18					32							32										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					КР		72	4	72	36	36								72			72											
УП.01	Учебная практика					ДЗ		72				72						36			36			72										
ПП.01	Производственная практика						ДЗ	72				72									72			72										
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2КР/2ДЗ/1З/1ЭМ					556	0	160	86	410							96	72	0	64	252		0	484	0	72	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					КР	Э	32		32	16	16						32						32										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						КР		128	0	128	70	70					64			64			128										
УП.02	Учебная практика						ДЗ	144				144							72			72		144										

ПП.02	Производственная практика				ДЗ		252				180						180		180		72							72		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2КР/1ДЗ*/13/1ЭМ					308	0	128	60	240			98	0	0	30	0		0	128	0	180	0	0	0	0	0	180	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			КР	Э		32		32	14	14			32					32											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			КР				96	0	96	46	46			66		30		96											
УП.03	Учебная практика					ДЗ	72				72										72							72		
ПП.03	Производственная практика					ДЗ	108				108										108							108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2КР/1ДЗ*/1ЭМ					240	0	96	48	192			0	0	0	0	0		0	0	64	36	0	0	32	108	0	4	244
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					КР	32	0	32	10	10									32								32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					КР	64	0	64	38	38									32					32		4	68		
УП.04	Учебная практика						72				72										36					36		72		
ПП.04	Производственная практика					ДЗ	72				72														72			72		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5КР/1ДЗ*/1ЭМ					744	28	320	136	572			98	0	6	20	0		6	130	78	36	0	10	124	360	0	2	614
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			КР			32		32	18	18			32		0	0			32								0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					КР	178	18	160	30	30			66		6	20			6	98	20			2	54		4	80	
МДК.05.03В	Технология лепки					КР	42	6	36	28	28											36			6			42		
МДК.05.04В	Технология работы с шоколадом					КР	48	2	46	30	30										22				2	24		48		
МДК.05.05В	Технология приготовления ручных конфет					КР	48	2	46	30	30										0				46		2	48		
УП.05	Учебная практика					ДЗ	144				144											36				108		144		
ПП.05	Производственная практика							252				252															252		252	
ПА	Промежуточная аттестация						108											72		72			18				18	36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация						36				36																	36		
ВСЕГО							4428	74	1478	248	1612	604	8	838	26	1476	486	108	18	412	360	72	20	1476	252	324	18	18	1476	
Государственная итоговая аттестация:						Всего	дисциплин и МДК учебной практики					612		864		1476	504		108		432		936	270		342		612		
							практики												108		252		216		144		144		288	
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							часов практики												108		360		252		180		324		504	
с __21.06__ по 27.06 (всего 1 нед) 2026 г.							экзаменов по модулю															360		468		324		468		792
							экзаменов							2		2		2					1		1		2		2	4
							зачетов						1		14		15		1					2		4			0	
																							7		8		4		11	

4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Семестр	Длительность недели
1	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП 01	1	1
			2	1
		ПП 01	2	2
2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП 02	1	2
			2	2
		ПП 02	2	5
			3	2
3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	УП 03	5	2
		ПП 03	5	3
4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	УП 04	5	1
			6	1
		ПП 04	6	2
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	УП 05	5	1
			6	3
		ПП 05	6	7
Всего:				3

Длительность в сутках	Длительность в часах
1	36
1	36
2	72
2	72
2	72
3	180
2	72
2	72
3	108
1	36
1	36
2	72
1	36
3	108
7	252
5	1260

IV Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
иностранного языка
информационных технологий
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (место для стрельбы)
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актный зал