

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГАПОУ НПО "ТИГис"

_____ И.В. Берилло

приказ №

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 год 10 мес.

на базе среднего общего образования

Начало подготовки: 01.09.2025 г.

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная и производственная практики	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	27	13		1		11	52
2 курс	24	16		2		10	52
3 курс	19	12	2	2	6	2	43
ВСЕГО	70	41	2	5	6	23	147

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КГАПОУ "ТИГиС"
_____И.В.Берилло
приказ № _____
" _____ " _____ 2020г.

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

начало подготовки 01.09.2025 г.

месяц	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август								
дни	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	31		
недели																																																						
Курсы	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							13							У	У	П	П	К	К							14								У	У	У	У	П	П	П	П	П	А	С	К	К	К	К	К	К	К	К		
II							9			У	У	П	П	П	П	П	А	К	К							15								У	У	У	У	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III							10				У	У	П	П	П	П	А	К	К							9			У	У	П	П	П	П	А	ПД	ПД	Д	Д	Д	Д	Д	3	3										



теоретическое обучение



каникулы



промежуточная аттестация



учебная практика



учебные сборы



производственная практика



преддипломная практика



дипломное проектирование



защита ВКР

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Образовательная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																																		
								объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем				практическая подготовка	1 курс							2 курс							3 курс																				
										всего занятий	теоретического	лаб и практ. занятий	курсовых работ		1 сем.			2 сем.				Итого за 1 курс	3 сем.				4 сем.			Итого за 2 курс	5 сем.				6 сем.					Итого за 3 курс									
															13 нед	4 нед.	СР	14 нед.	9 нед.	1 нед.	СР		9 нед.	7 нед.	1 нед.	СР	15 нед.	9 нед.	1 нед.		СР	10 нед.	6 нед.	1 нед.	СР	9 нед.	6 нед.	1 нед.	СР		2 нед.	6 нед.							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42	43	44	45								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						ДЗ		552	12	540	388	0	170	66	0	0	120	0	0	0	186	102	0	0	6	102	0	0	6	170	102	0		0	48	0	0	0	0	0	150							
ОГСЭ.01	Основы философии						ДЗ		36	0	36	8		0							36									0	36			0	48	0	0	0	0	0	36								
ОГСЭ.02	История	ДЗ						36	0	36	8		0	36							36									0																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		КР		КР	КР	КР	ДЗ	164	0	164	164		164			26				26	32				42				74	34			30							64								
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	164	0	164	154			30			26				56	30				28				58	32			18							50								
ОГСЭ.05	Психология общения		ДЗ					32	0	32	14						32				32					32				0																			
ОГСЭ.06В	Конструктор карьеры					ДЗ		38	6	32	20															32			6	38																			
ОГСЭ.07В	Основы бережливого производства		КР					36	0	36			6				36				36																												
ОГСЭ.08В	Основы финансовой грамотности			ДЗ				46	6	40	20											40			6					46																			
ЕН.00	Математический и общий естествонаучный цикл							180	4	176	44	0	32	54	0	0	86	0	0	4	144	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36								
ЕН.01	Химия	КР	Э					144	4	140	36		28	54			86			4	144																												
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ	36	0	36	8		4																					36							36								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							870	38	832	446	0	440	210	0	10	154	0	0	12	296	74	0	0	6	216	0	0	4	228	84	0		4	94	0	0	2	0	0	184								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	КР	ДЗ					64	4	60	32		32	32		2	28			2	64																												
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	КР	ДЗ					96	4	92	34		34	42		2	50			2	96																												
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	КР	ДЗ					64	4	60	28		28	32		2	28			2	64																												
ОП.04	Организация обслуживания			КР	ДЗ			64	4	60	34		34									30			2	30			2	64																			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			КР	Э			96	6	90	42		42									44			4	46			2	96																			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ		32	0	32	12		12																		32										32								
ОП.07А	Информационные технологии в профессиональной деятельности					КР	Э	96	6	90	72		72																		52			4	38			2			96								
ОП.08	Охрана труда	ДЗ						36	4	32	18		18	32		4					36																												
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ			68	0	68	48		48													68			68																				
ОП.10В	Профессиональная этика и этикет	ДЗ						36	0	36	12		6	36							36																												
ОП.11В	Основы пищевой инженерии	ДЗ						36	0	36	18		18	36																																			
ОП.12В	Питание и здоровье		ДЗ					54	6	48	18		18				48		6																														
ОП.13В	Основы калькуляции и учета				ДЗ			36	0	36	18		18													36																0							
ОП.14В	Основы безопасности пищевой продукции				ДЗ			36	0	36	12		12													36																0							
ОП.15В	Технология организации и выполнения работ по современным требованиям индустрии гостеприимства					ДЗ		56	0	56	48		48																				56								56								

1	2							3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		32	33	34	35	36	37	38	39		40	41	42	43	44	45																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
П.00	Профессиональный цикл														2394	42	2124	358	40	1746	126	144	2	110	288	0	18	724	136	252		0	200	324	0	12	718	160	216		10	96	108	0	0	0	0	0	554																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
ПМ.00	Профессиональные модули														2394	42	2124	358	40	1746	126	144	2	110	288	0	18	724	136	252		0	200	324	0	12	718	160	216		10	96	108	0	0	0	0	0	554																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента														352	12	340	20	0	236	68	36	0	56	180	0	12	352	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[illegible]

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Иностранного языка
Информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Организации хранения и контроля запасов и сырья
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:
Химии
Организация обслуживания
Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства
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
Актовый зал

