

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: 3 год 10 мес.

на базе основного 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	41					11	52
2 курс	27	13		1		11	52
3 курс	24	16		2		10	52
4 курс	19	12	2	2	6	2	43
ВСЕГО	111	41	2	5	6	34	199

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 основного 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							17											К	К							24																	К	К	К	К	К	К	К	К	К									
II							13							У	У	П	П	К	К							14								У	У	У	У	П	П	П	П	А	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
III							9			У	У	П	П	П	П	П	А	К	К							15									У	У	У	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К								
IV							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

[illegible]

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			
П.00	Профессиональный цикл									2394	42	2124	358	40	1746	0	0	0	0	0	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	554			
ПМ.00	Профессиональные модули	КР14/Д32/Д3*6/Э1/ЭМ 1									2394	42	2124	358	40	1746	0	0	0	0	0	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	554		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	КР4/Д3*1/ЭМ 1									352	12	340	20	0	236	0	0	0	0	0	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
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			КР						32	0	32	8		8						32							32																					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			КР						36	0	36	12		12						36							36																					
МДК.01.03В	Организация и процесс приготовления сыров				КР					34	6	28												28		6	34																						
МДК.01.04В	Организация и процесс приготовления колбас и колбасных изделий				КР					34	6	28												28		6	34																						
УП.01	Учебная практика				Д3*					144	0	144			144							36			108		144																						
ПП.01	Производственная практика									72	0	72			72										72		72																						
ПМ.02	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	КР 2/Д3*1/ЭМ 1									372	8	328	48	24	264	0	0	0	0	0	58	108	2	54	108	0	6	372	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			КР						34	2	32	6	8	6						32		2					34																					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				КР					86	6	80	42	16	42						26			54		6	86																						
УП.02	Учебная практика					Д3*				72	0	72			72							36			36		72																						
ПП.02	Производственная практика									180	0	144			144							72			108		180																						
ПМ.03	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	КР 2 Д3* 1/Э 1									212	0	212	30	0	174	0		0	0	0	0	0	0	0	0	68	144	0	0	0	0	0	0	212	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					КР				32	0	32	10		10													32								32													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					КР				36	0	36	20		20													36								36													
УП.03	Учебная практика						Д3*			36	0	72			36													36								36													
ПП.03	Производственная практика									108	0	72			108														108							108													
ПМ.04	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	КР2/Д3*1/ЭМ 1									176	0	176	30	0	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	108	0	0	0	0	0	108	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					КР				32	0	32	10		10														32							0													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					КР				36	0	36	20		20														36							0													
УП.04	Учебная практика						Д3*			36	0	36			36															36						36													
ПП.04	Производственная практика									72	0	72			72															72						72													
ПМ.05	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	КР 5/Д32/ ЭМ 1									578	22	520	148	0	364	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	180	0	12	254	124	108		10	0	0	0	0	0	0	242			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						КР			32	0	32	12		12																	32			32														
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							КР		120	16	104	46		46																	72			10		32			6						38			
МДК.05.03В	Кондитерское моделирование						КР			42	2	40	30		30																	40			2	42													
МДК.05.04В	Технология приготовления хлебобулочных изделий специального назначения (правильного питания)							КР		36	2	34	20		20																					34			2							36			
МДК.05.05В	Технология приготовления кондитерских изделий специального назначения (правильного питания)							КР		60	2	58	40		40																						58			2						60			
УП.05	Учебная практика								Д3*	108	0	72			36																				72		36									36			
ПП.05	Производственная практика									180	0	180			180																				108		108		72								72		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Д3*1/Э1/ЭМ 1									204	0	204	42	16	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	108	0	0	0	0	204			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала								Э	96	0	96	42	16	42																									96						96			
УП.06	Учебная практика									36	0	36			36																											36					36		
ПП.06	Производственная практика									72	0	72			72																											72					72		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар детского питания"	КР 1/Д3*1/ЭК 1									344	0	344	40	0	292	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	144	0	0	144	36	108		0	0	0	0	0	0	108			
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии Повар детского питания							КР		92	0	92	40		40																					56			36										
УП.07	Учебная практика									108	0	108			108																								36							36			
ПП.07	Производственная практика									144	0	144			144																								72							72			

[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

