

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И СЕРВИСА»



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГАПОУ «Техникум индустрии
гостеприимства и сервиса»

И.В.Берилло

приказ №

от « 30 » августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.01 Официант, бармен**

Квалификация: Официант. Бармен.


Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования при реализации
программы среднего общего образования – социально-экономический
Начало подготовки 01.09.2021 г.


СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР


Н.А.Войнова
« 30 » августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР


Н.А.Герасименко
« 30 » августа 2023 г.

II.СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная и производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	35	6	0	X	11	52
2 курс	25	13	3	X	11	52
3 курс	17	20	2	2	11	52
ВСЕГО	77	39	5	2	33	156

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)						Образовательная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по 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 обучения		в т.ч. лаб и практ. занятий	1 сем		2 сем		Итого за 1 курс	3 сем			4 сем		Итого за 2 курс	5 сем			6 сем		Итого за 3 курс					
														17 нед.	СР	18 нед.	6 нед.		СР	13 нед.	3 нед.	1 нед.	СР		12 нед.	10 нед.	2 нед.	СР	16 нед.		0 нед.	1 нед.	СР	1 нед.	20 нед.
3	4	5	6	7	8	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	
0.00	Общеобразовательный учебный цикл	18КР/22ДЗ/5Э						3078	1026	2052	453	0	486	528		1014	434	0	0		372	0	0		806	196	0	0		36	0	0		41	232
ОУД.01.01	Русский язык	КР	ДЗ	Э				171	57	114							34	17	38		19	72			42									0	
ОУД.01.02	Литература	КР	КР	КР	ДЗ			257	86	171							51	25	41		21	92			43									0	
ОУД.02	Иностранный язык	КР	КР	КР	ДЗ			257	86	171	171						44	24	48		25	92			55									0	
ОУД.03	Математика	КР	КР	ДЗ	Э			428	143	285							85	42	87		44	172			64									0	
ОУД.04	История	КР	ДЗ					257	86	171							83	42	88		44	171												0	
ОУД.05А	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ			270	90	180							51	30	54		26	105			39									0	
ОУД.06.	Основы безопасности жизнедеятельности		КР	ДЗ				108	36	72									46		23	46			26									0	
ОУД.07А	Информатика	КР	ДЗ	Э				162	54	108	66						40	20	28		14	68			40									0	
ОУД.11	Обществознание				КР	ДЗ		144	48	96																58				27				58	
ОУД.12	Экономика				ДЗ	ДЗ		179	60	119	20															66				29				66	
ОУД.13	Право		КР	ДЗ	Э			200	67	133	72								28		14	28			52				26	53		27	105		0
ОУД.14	Естествознание	КР	КР	КР	ДЗ			270	90	180	34						44	24	52		26	96			37				19	47		21	84		0
ОУД.18	Астрономия				ДЗ			54	18	36															36				18	0				36	0
ОУД.19	Родная литература					ДЗ		54	18	36																			36					0	
УД.01	Основы проектной деятельности	КР	ДЗ					54	18	36							18	8	18		10	36												0	
УД.02	Проектирование профессиональной карьеры						ДЗ	54	18	36	18																36							36	0
УД.03	Основы этики и эстетики	ДЗ						54	18	36							36	18	0			36												0	
УД.04	Деловой английский язык					ДЗ	Э	108	36	72	72															36			18	36				18	72
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	6ДЗ/1Э/						396	126	270	134	32	80	80		160	0	0	0		0	0	0		0	110	0	0		0	0	0		110	
ОП.01	Основы культуры профессионального общения		ДЗ					70	22	48	30	4							48		22	48												0	
ОП.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ						58	18	40	22	6					40	18				40												0	
ОП.03	Товароведение пищевых продуктов	ДЗ						58	18	40	22	22					40	18				40												0	
ОП.04А	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ		56	18	38	14																38			18				38	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ		46	14	32	12															32			14					32	
ОП.06В	Торговые вычисления		ДЗ					48	16	32	12								32		16	32												0	
ОП.07В	Охрана труда					Э		60	20	40	22															40			20					40	
П.00	Профессиональный учебный цикл							2088	194	410	236	1584																							
ПМ.00	Профессиональные модули	3КР/5ДЗ/2З/2ЭМ						2088	194	410	196	1584																							
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций	3КР/2ДЗ/1Э/1ЭМ						954	90	180	78	754	46	40	216	302	34	108	0	0	60	360	0	0	562	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	КР	КР	КР	Э			270	90	180	78	70					46	23	40		20	86			34			18	60		29	94		0	
УП.01	Учебная практика		ДЗ					216				216																						0	
ПП.01	Производственная практика		ДЗ					468				468															108			360		468		0	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и	3ДЗ/1Э/1ЭМ						1054	104	230	118	830	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	230	0	0	104	0	720	0	950		
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах					Э		334	104	230	118	110														230			104					230	

VI 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
Актовый зал