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 № 520
от «30» авг 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
00BED134487EFF0017F30BCE4294FDD397
Владелец: Берилло Ирина Васильевна

Действителен: с 27.09.2022 до 21.12.2023

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 01.09.2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УМР
_____Н.А.Войнова
«30» авг 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____Н.А.Герасименко
«30» авг 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КГАПОУ "ТИГиС"
_____ И.В.Берилло
приказ № 520
"22" августа 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

Профессия: 43.01.01 Официант,бармен
Квалификация: Официант, бармен

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

начало подготовки 01.09.2023 г.

месяцы	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							**18**												У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II							**13**							П	П	П	А	К	К							**12**						П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	А	С	К	К	К	К	К	К	К	К
III							**16**										А	К	К	**1**	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К	К

	теоретическое обучение	К	каникулы	А	промежуточная аттестация	У	учебная практика	С	учебные сборы	
П	производственная практика					Г	ГИА			

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 практики	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	35	6	0	Х	11	52
2 курс	25	13	3	Х	11	52
3 курс	17	20	2	2	2	43
ВСЕГО	**77**	**39**	**5**	**2**	**24**	**147**

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: всего занятий теоретического обучения	нагрузка во взаимодействии с: в т.ч. лаб.и практ. занятий	практическая подготовка	1 курс						2 курс									3 курс								
													1 сем		2 сем				3 сем				4 сем					5 сем				6 сем				
													17 нед.	СР	18 нед.	6 нед.	СР	Итого за 1 курс	13 нед.	3 нед.	1 нед.	СР	12 нед.	10 нед.	2 нед.	СР	Итого за 2 курс	16 нед.	0 нед.	1 нед.	СР	1 нед.	20 нед.	1 нед.	СР	Итого за 3 курс
1	2	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**	**25КР/16ДЗ/6Э**						**3078**	**1026**	**2052**	**457**	**0**	**486**		**528**			**1014**	**434**	**0**	**0**		**372**	**0**	**0**		**806**	**196**	**0**	**0**		**36**	**0**	**0**		**232**
ОУД 01	Русский язык	КР	КР	Э				162	54	108			34	17	38		19	72	36			18														0
ОУД 02	Литература	КР	ДЗ					216	72	144			72	36	72		36	144																		0
ОУД. 03	Иностранный язык	КР	КР	КР	КР	КР	Э	276	92	184	171		34	17	36		18	70	32			16	30			15	62	**34**			**17**	**18**			**9**	0
ОУД.04	Математика	КР	КР	КР	Э			438	146	292			84	42	102		51	186	58			29	48			24	106									0
ОУД.05	История	КР	КР	КР	ДЗ			204	68	136			34	17	36		18	70	34			17	32			16	0									0
ОУД.06А	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ			270	90	180			52	26	54		27	106	38			19	36			18	74									0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		КР	ДЗ				108	36	72					36		18		36			18														0
ОУД.08А	Информатика	КР	КР	ДЗ	**Э**			216	72	144	66		34	17	36		18	70	38			19	36			18										0
ОУД.9	Обществознание				КР	ДЗ		216	72	144								0	36			18	54			27	38	54			27					58
ОУД.10	Биология	КР	ДЗ					108	36	72	20		34	17	38		19	72																		66
ОУД.11	Гелграфия			КР	ДЗ			108	36	72	72								38			19	34			17	72									0
ОУД.12	Химия	КР	КР	КР	Э			216	72	144	34				44		22	44	52			26	48			24	100									0
ОУД.13	Физика	КР	КР	Э				162	54	108			36	18	36		18	72	36			18					36									0
ОУД.14	Основы проектной деятельности				ДЗ			63	27	54								0					54			27										0
УД.01	Мировая индустрия гостеприимства	ДЗ						72	18	36			36	18													0									0
УД.02	Конструктор карьеры						ДЗ	81	27	54	18							0									0	36			18	18			**9**	36
УД.03	Основы этики и эстетики	ДЗ						54	18	36			36	18																						0
УД.04	Основы финансовой грамотности и предпринимательства					ДЗ		108	36	72	72							0									0	72			18				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							0									0	38			18					38
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ		46	14	32	12							0									0	32			14					32
ОП.06В	Охрана трудв		ДЗ					48	16	32	12				32		16	32									0									
ОП.07В	Технология организации и выполнения работ по современным требованиям индустрии гостеприимства					**Э**		60	20	40	22							0									0	40			20					40
П.00	**Профессиональный учебный цикл**							**2088**	**194**	**410**	**236**	**1584**																								
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**3КР/6ДЗ/2Э/2ЭМ**						**2008**	**194**	**410**	**196**	**1584**																								
ПМ.01	**Обслуживание потребителей организаций общественного**	**3КР/3ДЗ/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**
МДК. 01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	КР	КР	КР	ДЗ			270	90	180	78	70	46	23	40		20	86	34			18	60			29	94									0
УП.01	Учебная практика		ДЗ					216				216				216		216									0									0
ПП.01	Производственная практика				ДЗ			468				468						0		108				360			468									0
ПМ.02	**Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых**	**3ДЗ/1Э/1ЭМ**						**1054**	**104**	**230**	**118**	**830**	**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						0									0	230			104					230
УП.02	Учебная практика						ДЗ	180				180						**0**									0						180			180
ПП.02	Производственная практика						ДЗ	540				540						**0**									0						540			540
ФК.00	**Физическая культура**					ДЗ		**80**	**40**	**40**	**40**							**0**									**0**	**40**			**40**					**40**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**							180													36				72		108			36				36		72
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**							72																												72
	Всего							**5814**	**1386**	**2772**	**827**	1616	**612**		**648**	**216**		**1476**	**468**	**108**	**36**		**432**	**360**	**72**		**1476**	**576**	**0**	**36**		**36**	**720**	**36**		**1476**
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год - на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)								Всего	дисциплин и МДК				612		648			**1260**	468				432				**900**	576				36				**612**
Государственная итоговая аттестация: Выпускная практическая работа и письменная экзаменационная работа с _13.06__ по __26.06___ (всего __2__ нед) 2026 г.									учебной практики							216		**216**									**0**						180			**180**
									производ практики									**0**		108				360			**468**						540			**540**
									экзаменов									**0**	2				3	1			**6**	2				1	1			**4**
									диф.зачет				5		5	2		**12**	3				5	1			**9**	5				1	2			**8**

VI Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
основ микробиологии, физиологии питания, санитраии и гигены
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, хлебебулочных, 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:
Бибилиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал