

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 И.В. Берилло

приказ № *520*

от «*30*» *августа* 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Начало подготовки 01.09.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Н.А. Войнова Н.А. Войнова

«*30*» *августа* 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Н.А. Герасименко Н.А. Герасименко

«*30*» *августа* 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 КГАПОУ "ТИГ и С"
 приказ № 500

И.В.Берилло

30 августа 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

Специальность: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения очная

Нормативный срок обучения: 1 года 10 месяцев
 на базе среднего 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	#	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							14									У	У	У	К	К			11								У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	А	С	К	К	К	К	К	К	К		
II						7,5		/У	У	У	У	У/П	П	П	П	П/А	К	К					9,5					/У	У	У	У	У/П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	



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 производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	26	13	2		11	52
2 курс	17	22	1	1	2	43
ВСЕГО	43	35	3	1	13	95

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	1 курс						2 курс						Итого за 1 курс	3 сем				4 сем				Итого за 2 курс
						всего занятий теоретического обучения	в т.ч. лабораторные и практические работы		1 сем			2 сем			3 сем			4 сем												
									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.	СР						
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			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	КР 4/ДЗ 16				706	40	594	386	86	170	0	16	202	0		24	412	108	0	0	6	168	0	0	12	294			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ				36	2	34	16	8	34		2				36										0			
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				36										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				42	6	36	18	8	36		6				42										0			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		КР	КР	ДЗ	88	6	82	82				28			2	30				2	34			2	58				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ			36	0	36	18				36				36										0			
ОП.09А	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	88	6	82	82		34		2	14		2	52	18				16			2	36				
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		34	2	32	10								0	32			2					34				
ОП.12ВА	Психология личности и профессиональное самоопределение		ДЗ			36	0	36	12				36				36										0			
ОП.13В	Обслуживание посетителей	ДЗ				36	4	32	20	20	32		4				36										0			
ОП.14В	Питание и здоровье		ДЗ			72	18	54	18				54			18	72										0			
П.00	Профессиональный цикл					2210	42	800	248	1612	302	0	16	196	360	72	10	1002	146	324	18	10	156	468	18	6	1056			
ПМ.00	Профессиональные модули	КР12/ДЗ3/ДЗ*4/ЭЗ/ЭМ6				2102	42	800	248	1612	302	108	16	196	360	72	10	992	146	324	18	10	156	468	18	6	1038			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	КР2/ДЗ* 1/ ЭМ1				258	4	110	54	198	32	36	0	78	108	4	258	0	0	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											0			
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		КР			82	4	78	36	36			78		4	82											0			
УП.01	Учебная практика		ДЗ			72				72		36		36		72											0			
ПП.01	Производственная практика					72				72				72		72											0			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КР 2/ДЗ 2/Э1/ЭМ1				562	8	158	86	410	94	72	6	64	252	4	490	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	КР	Э			32		32	16	16	32					32											0			
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	КР				134	8	126	70	70	62		6	64	2	134											0			
УП.02	Учебная практика		ДЗ			144				144		72		72		144											0			
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	КР 2/ДЗ* 1/ Э1/ЭМ1				322	10	132	60	240	98	0	8	34	0	2	142	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180			
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	КР	Э			32		32	14	14	32					32											0			
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	КР				110	10	100	46	46	66	8	34		2	110											0			
УП.03	Учебная практика		ДЗ			72				72						72											72			
ПП.03	Производственная практика					108				108						108					108						108			

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КР2/ДЗ* 1/ЭМ1			252	8	100	48	192	0	0	0	0	0	0	0	0	68	36	0	4	32	108	0	4	252				
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			КР	32		32	10	10								32								32					
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			КР	76	8	68	38	38								36			4	32			4	76					
УП.04	Учебная практика				72				72									36							72					
ПП.04	Производственная практика			ДЗ	72				72																72					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КР5/ДЗ*1/ЭМ1			708	12	300	136	572	78	0	2	20	0		2	102	78	36	0	6	124	360	0	2	606				
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КР			32		32	18	18	32		0	0			32									0					
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			КР	146	6	140	30	30	46		2	20			2	70	20			2	54			76					
МДК.05.03В	Технология лепки			КР	38	2	36	28	28									36			2				38					
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				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					2952	82	1394	634	1698	472	108	32	398	360	72	34	1476	254	324	18	16	324	468	18	18	1476				
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с __21.06__ по __27.06__ (всего __1__ нед) 2024 г.					Всего	дисциплин и МДК				504			432				936	306				306				612				
						учебной практики						108			108			216				144				144			288	
						производственной практики											252				252						180		324	504
						часов практики								108			360				468						324		468	792
						экзаменов по модулю											2		2		2				2				2	4
						экзаменов												2		2		2								0
					5				4	3					12		2	2				5	2		11					

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
Актовый зал