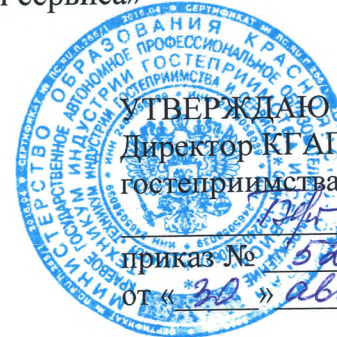


Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГАПОУ «Техникум индустрии  
гостеприимства и сервиса»

 И.В.Берилло

приказ № 590  
от « 30 » августа 2023 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования по программе 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 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Начало подготовки 01.09.2020 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)

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная и производственная практики	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	39			2		11	52
2 курс	23	17		1		11	52
3 курс	24	16		2		10	52
4 курс	20	9	4	2	6	2	43
<b>ВСЕГО</b>	<b>106</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>







## Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
<b>Кабинеты:</b>
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Иностранного языка
Иноформационных 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
<b>Лаборатории:</b>
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
<b>Учебный кулинарный цех</b>
<b>Учебный кондитерский цех</b>
<b>Спортивный комплекс:</b>
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (место для стрельбы)
<b>Залы:</b>
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал