

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 № 512 от « 30 » 08 2024 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 – 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Начало подготовки 01.09.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

 /Н.А. Войнова

«30» августа 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 /Н.А. Герасименко

«30» августа 2024 г.



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 КГАПОУ "ТИГиС"

И.В.Берилло

приказ № 512

30. августа 2024 г.

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: 2 года 10 месяцев
 на базе среднего общего образования

начало подготовки 01.09.2024 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	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						13								У	У	У	У	К	К								10			У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К													
II						11					У	У	П	П	П	П	К	К									14						У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К												
III						15								У	У	К	К								6	У	П	П	П	П	П	П	А	А	ПД	ПД	ПД	ПД	Г	Г	Г	Г	З	З																						

теоретическое обучение

К каникулы

А промежуточная аттестация

У учебная практика

П производственная практика

ПД преддипломная практика

Г дипломное проектирование

З защита ВКР

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	23	17		1		11	52
2 курс	25	15		2		10	52
3 курс	21	8	4	2	6	2	43
ВСЕГО	69	40	4	5	6	23	147

Практика

№ ПМ	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Семестр	Длительность в неделях	Длительность в часах
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП 01	1	2	72
		УП 01	2	2	72
		ПП 01	2	5	180
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	УП 02	3	1	36
		УП 02	4	1	36
		ПП 02	3	2	72
		ПП 02	4	2	72
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	УП 03	3	1	36
		УП 03	4	1	36
		ПП 03	3	2	72
		ПП 03	4	2	72
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	УП 04	4	1	36
		ПП 04	4	2	72
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных	УП 05	5	2	72
		ПП 05	6	3	108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	УП 06	6	1	36
		ПП 06	6	2	72
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	УП 07	1	2	72
		УП 07	2	2	72
		ПП 07	2	4	144
				40	1440

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
Актный зал