

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 № *562* от «*30*» *ав* 2024 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 – 1 год 10 месяцев
на базе основного общего образования

Начало подготовки 01.09.2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Н.А. Войнова /Н.А. Войнова

«*30*» *августа* 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Н.А. Герасименко /Н.А. Герасименко

«*30*» *августа* 2024 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	41	0		X	11	52
2 курс	20	19	1	1	2	43
ВСЕГО	61	19	1	1	13	95

Практика

№ ПМ	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Семестр	Длительность в неделях	Длительность в часах
ПМ 01	ПО бслуживание потребителей организаций общественного питания	УП 01	3	2	72
		ПП 01	3	5	180
ПМ 02	Об служивание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением	УП 02	4	4	144
		ПП 02	4	8	288
Всего:				19	684

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