

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 № 5.12 от « 30 » 08 2024 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 – 2 года 10 месяцев  
на базе основного 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.



**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	41	X			11	52
2 курс	26	13	2		11	52
3 курс	17	22	1	1	2	43
<b>ВСЕГО</b>	84	35	3	1	24	147

**III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования  
 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Идентификатор	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Образовательная нагрузка обучающихся (час)											Распределение обязательной нагрузки по семестрам (час. в семестр)																						
		Формы промежуточной аттестации					Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	нагрузка по взаимодействию с работодателем		Итого за 1 курс	2 курс							3 курс																
		1	2	3	4	5			6	7		8	9	10	11	1 сем		Итого за 2 курс	3 сем		4 сем			Итого за 3 курс	5 сем		6 сем			Итого за 3 курс					
																17 нед	СР		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								
ОУД.01	Русский язык	КР	Э				1476	36	1438			604	8	664	20	0	134	0	10	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	КР	ДЗ				72	0	72			36		36																					
ОУД.03	История	КР	ДЗ				108	0	108			72		72																					
ОУД.04	Обществознание	КР	ДЗ				136	0	136			44		92																					
ОУД.05	География	КР	ДЗ				72	0	72			36		36																					
ОУД.06А	Иностранный язык	КР	КР	ДЗ			144	0	144			36		36																					
ОУД.07	Математика	КР	КР	Э			232	16	216			70	4	80	6		66		6																
ОУД.08	Информатика	КР	КР	Э			144	10	134			50	4	52	2		32		4																
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ	ДЗ				72	0	72			36		36																					
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности и защита Родины	КР	ДЗ				68	0	68			34		34																					
ОУД.11	Физика	КР	ДЗ				108	0	108			72		72																					
ОУД.12	Химия	КР	Э				144	12	132			46		86	12																				
ОУД.13	Биология	КР	Э				72	0	72			36		36																					
ОУД.14	Основы проектной деятельности	ДЗ	ДЗ				32	0	32			32		32																					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>						<b>712</b>	<b>42</b>	<b>670</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>128</b>	<b>110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>282</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ					36	2	34	16	8			34	2																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			ДЗ			36	2	34	10	10									34		2	36												0
ОП.03	Техническое освещение и организация рабочего места	ДЗ					36	2	34	12	12			34	2																				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	Схрана труда	ДЗ					36	2	34	18	8			34	2																				0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				КР	ДЗ	52	4	48	48							28				2		20			2								22	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ		36	0	36	18							36					36												0	
ОП.09А	Физическая культура		ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	94	8	86	82						28		2	24			2	56	18		2	16				2	38			
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		36	2	34	10													0	34		2								36	
ОП.12В	Мировая индустрия гостеприимства		ДЗ				36	0	36	8				36									0												0
ОП.13В	Основы культуры профессионального общения		ДЗ				36	0	36	12				36									0												0
ОП.14В	Обслуживание посетителей						36	2	34	20												2													36
ОП.15В	Питание и здоровье						40	6	34	18												6													36
ОП.16В	Конструктор карьеры				ДЗ		36	2	34	20																									36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						<b>2204</b>	<b>32</b>	<b>808</b>	<b>248</b>	<b>1612</b>			<b>324</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>188</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>996</b>	<b>142</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>156</b>	<b>468</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>1058</b>					
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>						<b>2098</b>	<b>32</b>	<b>808</b>	<b>248</b>	<b>1612</b>			<b>324</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>188</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>990</b>	<b>142</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>156</b>	<b>468</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>1038</b>					
<b>ПМ.01</b>	<b>для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>						<b>248</b>	<b>4</b>	<b>104</b>	<b>54</b>	<b>198</b>			<b>32</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>248</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				КР		32		32	18	18			32								32													
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				КР		72	4	72	36	36											72													
УП.01	Учебная практика						72		72		72											72													
ПП.01	Производственная практика				ДЗ		72		72		72											72													
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента</b>						<b>558</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>88</b>	<b>410</b>			<b>98</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>484</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок				КР	Э	32		32	16	16			32								32													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок				КР		128	0	128	70	70			64			64					128													
УП.02	Учебная практика				ДЗ		144		144		144					72						144													
ПП.02	Производственная практика				ДЗ		252		252		180						180					180													
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок разнообразного ассортимента</b>						<b>308</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>60</b>	<b>240</b>			<b>98</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок				КР	Э	32		32	14	14			32								32													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, заусок				КР		96	0	96	46	46			66			30					96													
УП.03	Учебная практика				ДЗ		72																												

#### 4. Практика

№ п/п	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Семестр	Длительность в неделях	Длительность в часах
1	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УП 01	1	1	36
			2	1	36
		ПП 01	2	2	72
2	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	УП 02	1	2	72
			2	2	72
		ПП 02	2	5	180
			3	2	72
3	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	УП 03	5	2	72
		ПП 03	5	3	108
4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	УП 04	5	1	36
			6	1	36
		ПП 04	6	2	72
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	УП 05	5	1	36
			6	3	108
		ПП 05	6	7	252
<b>Всего:</b>				<b>35</b>	<b>1260</b>

#### IV Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
<b>Кабинеты:</b>
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
<b>Лаборатории:</b>
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