


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГ АПОУ «Техникум индустрии
гостеприимства и сервиса»
 И.В. Беридло
Приказ № 512 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 – 1 год 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.

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

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	3	2	72
		ПП 03	3	3	108
4	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	УП 04	3	1	36
			4	1	36
		ПП 04	4	2	72
5	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	УП 05	3	1	36
			4	3	108
		ПП 05	4	7	252
Всего:				35	1260

IV Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
инострannого 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, хлебебулочных, 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