

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 № 520

от « 30 » августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования – программы 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 01.09.2023 г.

СОГЛАСОВАНО

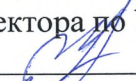
Зам. директора по УМР

 Н.А. Войнова

« 30 » августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Н.А. Герасименко

« 30 » августа 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор
КГАНОУ "ТИГиС"

И.В.Берилло

приказ №

520 от 30 августа 2022г.

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 01.09.2023 г.

месяцы	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август									
	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
дни	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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	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	К									
III							15								У	У	К	К								6	У	П	П	П	П	П	А	А	ПД	ПД	ПД	ПД	ПД	Г	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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
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
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
Актовый зал