

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 № 500

от «30» августа 2023 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 01.09.2022 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.

**II.СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (в неделях)**  
**основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная и производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего (по курсам)</b>
1 курс	26	13	2		11	52
2 курс	17	22	1	1	2	43
<b>ВСЕГО</b>	<b>43</b>	<b>35</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>95</b>



ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КР2/ДЗ* 1/ЭМ1			252	8	100	48	192	0	0	0	0	0	0	0	0	68	36	0	4	32	108	0	4	252
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			КР	32		32	10	10								32								32	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			КР	76	8	68	38	38								36			4	32			4	76	
УП.04	Учебная практика				72				72									36							72	
ПП.04	Производственная практика			ДЗ	72				72																72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КР5/ДЗ*1/ЭМ1			708	12	300	136	572	78	0	2	20	0		2	102	78	36	0	6	124	360	0	2	606
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	КР			32		32	18	18	32		0	0			32									0	
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			КР	146	6	140	30	30	46		2	20			2	70	20			2	54			76	
МДК.05.03В	Технология лепки			КР	38	2	36	28	28									36			2				38	
МДК.05.04В	Технология работы с шоколадом			КР	48	2	46	30	30									22			2	24			48	
МДК.05.05В	Технология приготовления ручных конфет			КР	48	2	46	30	30									0				46		2	48	
УП.05	Учебная практика				144				144										36				108		144	
ПП.05	Производственная практика				252				252														252		252	
ПА	Промежуточная аттестация				108									72		72				18				18	36	
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36				36																36	
<b>ВСЕГО</b>					<b>2952</b>	<b>82</b>	<b>1394</b>	<b>634</b>	<b>1698</b>	<b>472</b>	<b>108</b>	<b>32</b>	<b>398</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>34</b>	<b>1476</b>	<b>254</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>324</b>	<b>468</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>1476</b>
<b>Государственная итоговая аттестация:</b>					<b>Всего</b>	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с __21.06__ по __27.06__ (всего __1__ нед) 2024 г.				504			432				936	306				306			612	
дисциплин и МДК																										
учебной практики											108			108			216		144				144			288
производственной практики														252			252		180				324			504
часов практики											108			360			468		324				468			792
экзаменов по модулю															2		2				2				2	4
экзаменов															2		2								0	
дифференцированных зачетов										5			4	3		12		2	2			5	2		11	

#### 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