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» авг 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат:
00BED134487EFF0017F30BCE4294FDD397
Владелец: Берилло Ирина Васильевна

Действителен: с 27.09.2022 до 21.12.2023

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования – естественнонаучный

Начало подготовки 01.09.2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УМР
_____Н.А. Войнова
«30» авг 2023 г.

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
_____Н.А. Герасименко
«30» авг 2023 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 практики	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	33	7	1	Х	11	52
2 курс	31,5	8	1,5	Х	11	52
3 курс	27,5	12	1,5	Х	11	52
4 курс	17	20	2	2	2	43
ВСЕГО	**109**	**47**	**6**	**2**	**35**	**199**

III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)								Образовательная нагрузка обучающихся (час): Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем: всего занятий теоретического обучения	в т.ч. лаб.и практ. занятий	практическая подготовка	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по семестрам (час. в семестр): 1 курс, 1 сем, 17 нед.	1 курс, 1 сем, СР	1 курс, 2 сем, 16 нед.	2 сем, 7 нед.	2 сем, 1 нед.	2 сем, СР	Итого за 1 курс	2 курс, 3 сем, 14 нед.	3 сем, 2 нед.	3 сем, 1 нед.	3 сем, СР	4 сем, 17,5 нед.	4 сем, 6 нед.	4 сем, 0,5 нед.	4 сем, СР	Итого за 2 курс	3 курс, 5 сем, 11,5 нед.	5 сем, 5 нед.	5 сем, 0,5 нед.	5 сем, СР	6 сем, 16 нед.	6 сем, 7 нед.	6 сем, 1 нед.	6 сем, СР	Итого за 3 курс	4 курс, 7 сем, 10 нед.	7 сем, 6 нед.	7 сем, 1 нед.	7 сем, СР	8 сем, 7 нед.	8 сем, 14 нед.	8 сем, 1 нед.	8 сем, СР	Итого за 4 курс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	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
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**КР 19/ДЗ 15/ КДЗ 1/Э3**								**2052**	**0**	**2052**	**551**	**0**	**452**	**0**	**480**	**0**	**0**	**0**	**932**	**431**	**0**	**0**	**0**	**415**	**0**	**0**	**0**	**846**	**164**	**0**	**0**	**0**	**110**	**0**	**0**	**0**	**274**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01.01	Русский язык	КР	Э							114		114			54		60				114									0									**0**									
ОУД.02.02	Литература	КР	КР	КР	ДЗ*					171		171			40		32				72	44				55				99									**0**									
ОУД.02	Иностранный язык	КР	КР	КР	ДЗ					171		171	171		48		48				96	28				47				75									**0**									
ОУД.03	Математика	КР	КР	Э						228		228			68		82				150	78								78									**0**									
ОУД.04	История	КР	КР	КР	ДЗ					171		171			36		54				90	32				49				81									**0**									
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ					192		192	192		50		52				102	42				48				90									**0**									
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			КР	ДЗ					72		72									0	32				40				72									**0**									
ОУД.07	**Информатика**	КР	КР	ДЗ						108		108	70		36		36				72	36								36									**0**									
ОУД.08	Физика				КР	ДЗ				108		108	28									32				32				64	44								**44**									
ОУД.09	**Химия**	КР	КР	Э						171		171	42		48		48				96	75								75									**0**									
ОУД.11	Обществознание	КР	КР	КР	КР	КР	ДЗ			222		222			34		34				68	32				40				72	36				46				**82**									
ОУД.15	**Биология**	КР	ДЗ							72		72	28		38		34				72																		**0**									
ОУД.18	Астрономия						ДЗ			36		36																							36				**36**									
ОУД.19	Родная литература				ДЗ*					36		36														36				36									**0**									
УД.01	Основы проектной деятельности				ДЗ					36		36														36				36									**0**									
УД.02	Основы этики и эстетики				КР	ДЗ				80		80														32				32	48								**48**									
УД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение						ДЗ			64		64	20																	0	**36**				**28**				**64**									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**КР 4/ДЗ 17**								**790**	**50**	**668**	**430**	**86**	**68**	**4**	**36**	**0**	**0**	**6**	**114**	**0**	**0**	**0**	**0**	**102**	**0**	**0**	**6**	**108**	**84**	**0**	**0**	**18**	**224**	**0**	**0**	**12**	**338**	**90**	**0**	**0**	**14**	**118**	**0**	**0**	**8**	**230**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ								36	2	34	16	8	34	2					36																											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				ДЗ					36	2	34	18	18												34			2	36																		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ								36	2	34	12	12	34	2					36																											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ			52	2	50	28																						50			2	52									
ОП.05	Основы калькуляции и учета						Э			50	2	48	20	20																					48			2	50									
ОП.06	Охрана труда		ДЗ							42	6	36	18	8			36			6	42																											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности					КР	КР	КР	ДЗ	104	8	96	96																		14				32			2	48	30			4	20			2	56
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ			36	0	36	18																						36				36									
ОП.09	Физическая культура					ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	88	6	82	82																		16				32			2	50	20			2	14			2	38
ОП.10В	Информационные технологии в профессиональной деятельности						КР	Э		78	12	66	50																						26			4	30	40			8					48
ОП.11В	Основы финансовой грамотности и предпринимательства								ДЗ	50	2	48	20																															48			2	50
ОП.12В	Психология общения				ДЗ					36	2	34	14													34			2	36																		
ОП.13В	Обслуживание посетителей				ДЗ					36	2	34	20	20												34			2	36																		
ОП.14В	Проектирование профессиональной карьеры								ДЗ	38	2	36	18																															36			2	38
ОП.15В	Питание и здоровье						ДЗ			72	18	54	18																		54			18					72									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	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
П.00	**Профессиональный цикл**									**2774**	**72**	**1010**	**468**	**2160**	**84**		**48**	**252**			**430**	**70**	**72**			**100**	**216**			**522**	**144**	**180**			**216**	**252**			**864**	**226**	**216**			**122**	**324**			**1174**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**КР12/ДЗ 7/ДЗ*3/Э"/ЭМ6**								**2774**	**72**	**1010**	**468**	**2160**	**84**	**4**	**48**	**252**	**0**	**6**	**394**	**70**	**72**	**0**	**3**	**100**	**216**	**0**	**7**	**468**	**144**	**180**	**0**	**4**	**216**	**252**	**0**	**14**	**810**	**226**	**216**	**0**	**30**	**122**	**324**	**0**	**4**	**1102**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**КР 2/ДЗ* 1/ЭМ1**								**394**	**10**	**132**	**54**	**306**	**84**	**4**	**48**	**252**		**6**	**394**																											
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	КР								40	2	38	18	18	38	2					40																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		КР							102	8	94	36	36	46	2	48			6	102																											
УП.01	Учебная практика		ДЗ							144				144				144			144																											
ПП.01	Производственная практика									108				108				108			108																											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортименте**	**КР 2/ДЗ 2/Э1/ЭМ1**								**576**	**10**	**170**	**86**	**482**								**70**	**72**	**0**	**3**	**100**	**216**	**0**	**7**	**468**	**0**	**108**							**108**									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			КР	Э					40	2	38	16	16								38			2					40																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			КР						140	8	132	70	70								32			1	100			7	140																		
УП.02	Учебная практика				ДЗ					180				180									72				108			180																		
ПП.02	Производственная практика					ДЗ				216				216													108			108		108							108									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**КР 2/ДЗ 2/Э1/ЭМ1**								**496**	**10**	**162**	**62**	**386**																	**74**	**72**	**0**	**2**	**88**	**144**	**0**	**8**	**388**	**0**	**108**						**108**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					КР	Э			40	2	38	16	16																	38			2					40									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					КР				132	8	124	46	46																	36				88			8	132									0
УП.03	Учебная практика						ДЗ			108				108																		72				36			108									0
ПП.03	Производственная практика							ДЗ		216				216																						108			108		108							108
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**КР1/ДЗ 1/ДЗ*1/ЭМ1**								**360**	**10**	**134**	**58**	**274**																									**86**	**36**	**0**	**8**	**48**	**0**	**0**	**2**	**360**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							КР		36	2	34	10	10																									34			2					36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								ДЗ	108	8	100	48	48																									52			6	48			2	108
УП.04	Учебная практика								ДЗ	108				108																										36				72			108
ПП.04	Производственная практика									108				108																														108			108
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**КР4/ДЗ 1/ДЗ*1/ЭМ1**								**948**	**32**	**412**	**208**	**712**																	**70**	**0**	**0**	**2**	**128**	**108**	**0**	**6**	**314**	**140**	**72**	**0**	**22**	**74**	**324**	**0**	**2**	**634**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					КР				40	2	38	18	18																	38			2					40									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий								ДЗ	238	16	222	102	102																	32				92			4	128	60			10	38			2	110
МДК.05.03В	Технология лепки						КР			38	2	36	28	28																					36			2	38									
МДК.05.04В	Технология работы с шоколадом								КР	64	6	58	30	30																										40			6	18				64
МДК.05.05В	Технология приготовления ручных конфет								КР	64	6	58	30	30																										40			6	18				64
УП.05	Учебная практика								ДЗ	252				252																						108			108		72				72			144
ПП.05	Производственная практика									252				252																															252			252
ПА	**Промежуточная аттестация**									216									**36**		**36**			**36**				**18**		**54**			**18**				**36**		**54**			**36**				**36**		**72**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**									72																																						**72**
	ВСЕГО									**5904**	**122**	**3730**	**1449**	**2246**	**604**	**4**	**564**	**252**	**36**	**12**	**1476**	**501**	**72**	**36**	**3**	**617**	**216**	**18**	**13**	**1476**	**392**	**180**	**18**	**22**	**550**	**252**	**36**	**26**	**1476**	**316**	**216**	**36**	**44**	**240**	**504**	**36**	**12**	**1476**
Всего	дисциплин и МДК										612		576					1188	504				630				1134	414				576				990	360				252				612
	учебной практики													144				144		72				108			180		72				144				216		108				144			252
	производ практики													108				108						108			108		108				108				216		108				360			468
	экзаменов по модулю																		1		1												2						1			1			2		3
	экзаменов																		1		1			2				1		3							2		2			1					1
	диф. зачет										3		3	1				7	2				9	1			12	4	2			5	1			12	1	1			6	2			10

Государственная итоговая аттестация:

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
с __16.06___ по _28.06__ (всего __2__ нед) 2025 г.

VI Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
основ микробиологии, физиологии питания, санитраии и гигены
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, 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:
Бибилиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал