

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 №

от « 30 » августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования по программе 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 – 3 года 10 месяцев
на базе основного 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
КГАПОУ "ТИГиС"

И.В.Берилло

приказ № 520
"30" августа 2023г.

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: 3 года 10 месяцев
на базе основного среднего общего образования

начало подготовки 01.09.2023 г.

месяц	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							17											К	К								24																																						
II							13								У	У	У	У	К	К								10				У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П										
III							11					У	У		П	П	П	П	К	К																																													
IV						15										У	У	К	К							6			У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П									



теоретическое обучение



каникулы



промежуточная аттестация



учебная практика



учебные сборы



производственная практика



преддипломная практика



дипломное проектирование



защита ВКР

II. 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	41					11	52
2 курс	23	17		1		11	52
3 курс	25	15		2		10	52
4 курс	21	8	4	2	6	2	43
ВСЕГО	110	40	4	5	6	34	199

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