

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 № 012 от «30» 08 2024 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 01.09.2024 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)

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
<b>ВСЕГО</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>



## Практика

№ ПМ	Профессиональный модуль, в рамках которого проводится практика	Наименование практики	Семестр	Длительность в неделях	Длительность в часах
ПМ 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	УП 01	3	2	72
		УП 01	4	2	72
		ПП 01	4	5	180
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	УП 02	5	1	36
		УП 02	6	1	36
		ПП 02	5	2	72
		ПП 02	6	2	72
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	УП 03	5	1	36
		ПП 03	5	2	72
		УП 03	6	1	36
		ПП 03	6	2	72
ПМ 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных	УП 04	6	1	36
		ПП 04	6	2	72
ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	УП 05	7	2	72
		ПП 05	8	3	108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	УП 06	8	1	36
		ПП 06	8	2	72
ПМ 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	УП 07	3	2	72
			4	2	72
		ПП 07	4	4	144
				40	1440

## Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
<b>Кабинеты:</b>
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Иностранного языка
Информационных 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
<b>Лаборатории:</b>
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
<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
Актный зал