



Директор
Приказ №

Handwritten signature and date: 20.08

/Н.В. Журова/
2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "КРАСНОЯРСКИЙ
КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"

43.01.09 Повар, кондитер

квалификации квалифицированного рабочего, служащего:

повар

кондитер

Форма обучения: **очная**

Срок получения образования по образовательной программе :
на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев**

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

3. План учебного процесса

индекс	Компоненты программы	формы промежуточной аттестации по семестрам			Трудоемкость (учебная нагрузка обучающихся (час.))							Распределение обязательных учебных занятий и практик по семестрам и курсам												
		зачет	диф.зачет	экз.зачет	максимальная учебная нагрузка обучающихся (час)	консультации	самостоятельная учебная работа	обязательные аудиторские занятия и практика (час.)				1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
								всего аудиторских занятий и практик	в том числе лекции	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе индивидуальный проект	в том числе в форме практической подготовки	1 сем	2 сем	за 1 курс	3 сем	4 сем	за 2 курс	5 сем	6 сем	за 3 курс	7 сем	8 сем	за 4 курс
													17	24	всего	17	24	всего	17	24	всего	17	24	всего
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл				2517	165	196	2196	1574	582		160	612	792	1404	438	139	577	0	0	0	34	181	215
ОУП	Общие учебные дисциплины																							
ОУП.01	Русский язык			2	132	10	8	114	100	14		14	34	80	114			0			0			0
ОУП.02	Литература		3		230	15	10	205	181	24		24	51	88	139	66		66	0		0			0
ОУП.03	Иностранный язык		3		196	15	10	171		171			51	66	117	54		54	0		0			0
ОУП.04	Математика			3	358	20	14	324	294	30		30	102	115	217	107		107	0		0			0
ОУП.05	История			3	204	15	10	179	179				51	88	139	40		40	0		0			0
ОУП.06	Физическая культура		4		230		16	214	7	207			51	66	117	34	63	97	0		0			0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		81	5	4	72	66	6			34	38	72			0			0			0
ОУП.08	Астрономия		1		48	5	4	39	39				39		39			0			0			0
	ИТОГО по циклу ОУП				1479	85	76	1318	866	452		68	413	541	954	301	63	364	0	0	0	0	0	0
УПВ	Учебные предметы по выбору																							
УПВ.01	Родной язык		3		43		4	39	39				0	39			39	0		0				0
УПВ.02	Обществознание		2		126	10	8	108	108				46	62	108			0			0			0
УПВ.03	Естествознание		3		209	15	14	180	180				51	63	114	66		66	0		0			0
	ИТОГО по циклу УПВ				378	25	26	327	327	0		0	97	125	222	105	0	105	0	0	0	0	0	0
ДУП	Дополнительные учебные предметы																							
ДУП.01	География		2		81	5	4	72	72				34	38	72			0			0			0
ДУП.02	Экология		2		81	5	4	72	72				34	38	72			0			0			0
ДУП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		130	10	12	108	48	60		12		0	32	76	108	0			0			0
ДУП.04	Биологические активные добавки		2		94	10	40	44	36	8	48	48	17	27	44			0			0			0
ДУП.05	Профессиональная этика		8		110	10	10	90	70	20		10		0				0			0			0
ДУП.06	Основы предпринимательской деятельности		2		114	10	15	89	53	36		16		0				0			0	34	55	89
ДУП.07	Конструктор карьеры		8		50	5	9	36	30	6		6		0				0			0		36	36
	✓ Индивидуальный проект							40					17	23	40									
	ИТОГО по циклу ДУП				660	55	94	551	381	130		92	102	126	228	32	76	108	0	0	0	34	181	215
	Обязательная часть общепрофессионального цикла																							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				486	40	69	377	192	185		127	0	0	0	138	150	288	57	32	89	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		72	5	10	57	45	12		12		0	57		57	0			0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		57	5	7	45	29	16		16		0	45		45	0			0			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		49	5	6	38	26	12		12		0	38		38	0			0			0

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4		47	5	6	36	28	8		8			0		36	36	0		0		0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	41	5	4	32	20	12		12			0			0		32	32		0	
ОП.06	Охрана труда	3		47	5	6	36	26	10		10			0	36		36	0				0	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	73	5	11	57	0	57		57			0			0	57		57		0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		48	5	7	36	18	18					0	36		36	0				0	
ОП.09	Физическая культура		4	52		12	40		40					0	40		40	0				0	
ПМ. 00	Профессиональные модули			2574	110	175	2289	365	286		1924	0	0	0	0	539	539	454	736	1190	560	0	560
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	390	15	30	345	57	48		288	0	0	0	0	345	345	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		4	47	5	10	32	14	18		18			0	32		32	0				0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			103	10	20	73	43	30		30			0	73		73	0				0	
УП. 01	Учебная практика 01			72			72				72			0	72		72					0	
ПП. 01	Производственная практика 01			168			168				168			0	168		168					0	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5	616	20	40	556	82	78		474	0	0	0	0	194	194	362	0	362	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	47	5	10	32	16	16		16			0	32		32	0				0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			173	15	30	128	66	62		62			0	72		72	56				56	
УП. 02	Учебная практика 02			144			144				144			0	90		90	54				54	
ПП. 02	Производственная практика 02			252			252				252			0			0	252				252	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	353	20	25	308	74	54		234	0	0	0	0	0	0	92	216	308	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	42	5	5	32	22	10		10			0			0	32				32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	131	15	20	96	52	44		44			0			0	36	60			96	
УП. 03	Учебная практика 03			72			72				72			0			0	24	48			72	
ПП. 03	Производственная практика 03			108			108				108			0			0		108			108	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6	439	25	30	384	60	36		324	0	0	0	0	0	0	0	384	384	0	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	52	10	10	32	24	8		8			0			0		32	32			0

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	99	15	20	64	36	28	28	0	0	0	0	0	0	0	0	64	64	0	0	
УП. 04	Учебная практика 04		72			72			72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72		0	
ПП. 04	Производственная практика 04		216			216			216	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216		0	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7	776	30	50	696	92	70	604	0	0	0	0	0	0	0	0	136	136	560	0	560
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	52	10	10	32	22	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	32	32		0	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7	190	20	40	130	70	60	60	0	0	0	0	0	0	0	0	38	38	92	92	
УП. 05	Учебная практика 05		234			234			234	0	0	0	0	0	0	0	0	66	66	168	168	
ПП. 05	Производственная практика 05		300			300			300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	300	
ОПв.00	Вариативная часть профессионального цикла		899	85	96	718	445	107	389	0	0	0	0	0	0	0	65	60	125		593	593
ПМ 06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд	8	405	20	16	369	57	12	264	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	369	369
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд	8	105	20	16	69	57	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	69	
УП. 06	Учебная практика 06		120			120			72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	
ПП. 06	Производственная практика 06		180			180			180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	180	
ОПв.01	Технологии управления текущей деятельностью основного производства организации питания	5	87	10	12	65	55	10	10	0	0	0	0	0	0	65	65				0	
ОПв.02	Основы японской кухни	6	87	15	12	60	45	15	15	0	0	0	0	0	0	60	60				0	
ОПв.04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	8	95	10	11	74	52	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	74	
ОПв.05	Организация обслуживания	8	111	15	15	81	69	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	81	81	
ОПв.07	Теория межличностного и делового общения, конфликтология	8	114	15	30	69	61	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69	69	
ПА	Промежуточная аттестация		252			252				72	72	36	36	72	36	36	72	18	18	36	36	
	ВСЕГО		6728	400	536	5832	2576	1160	2600	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	792	1404	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72			72				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	
	Итого		6800			5904				17	24	41	17	24	41	17	24	41	17	24	41	
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (100 часов в год)																						
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена										дисциплин и МДК												
										учебной практики												
										производст. практики												
										экзаменов												
										дифф. зачетов												
										зачетов												

1. График учебного процесса.

2. Сводные данные по бюджету времени

курс	График учебного процесса																																																				курс	Теоретическое обучение		практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Уч. недели	Всего
	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				неделя	часов	учебная	производственная									
	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				
1	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	1	39	1404	0	0	2	0	11	52		
2	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО/УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	2	30	1074	4	5	2	0	11	52		
3	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО/УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	3	16	564	7	16	2	0	11	52		
4	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО/УП	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	ТО	4	17	600	8	13	1	2	2	43		
Итого							100	3642	19	34		2	35	199																																															

ТО-теоретическое обучение
 УП-учебная практика
 ПП-производственная практика
 ГИА-государственная итоговая аттестация

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

русского языка и литературы
математики: алгебра, начала математического анализа, геометрия
информатики
иностранного языка
физики
истории
социально-экономических дисциплин
иностранного языка в профессиональной деятельности
информационных технологий в профессиональной деятельности
химии
экологических основ природопользования
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии
учебный поварской и кондитерский цех
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Спортивный комплекс:

спортивный зал
тренажерный зал
стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал