

УТВЕРЖДАЮ

Директор

/ Н.В. Журова /

Приказ № 01-56-П от «20» июня 2024 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

программы подготовки специалистов среднего звена

КРАЕВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ "КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

повар

Форма обучения: **очная**

Срок получения образования по образовательной программе :

на базе основного общего образования - **3 года 10 месяцев**

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

1. График учебного процесса.

курс	Месяцы																																																				Теоретическое обучение		практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				недель	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	ТО	ТО	41	1476	0	0	0	0	11	52
2	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	ТО	ТО	31	1188	5	3	2	0	11	52
3	ТО	ТО	ТО	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	УП	19	756	7	13	2	0	11	52				
4	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	ТО	ТО	11	432	4	20	1	6	2	44
ИТОГО												102	3852	16	36	5	6	35	200																																									

- ТО-теоретическое обучение
- УП-учебная практика
- ПП-производственная практика
- ГИА-государственная итоговая аттестация
- ПА - промежуточная аттестация
- ПД - практика преддипломная

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

русского языка и литературы
математики
естествознания
иностранного языка
истории
социально-экономических дисциплин
информационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
организации хранения и контроля запасов и сырья
технологии кулинарного и кондитерского производства
безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

химии
организации обслуживания
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Мастерские:

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

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал;
спортивный зал
тренажерный зал