



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Приказ № 01-60-П от 30 июня 2025 г.

/ Н.В. Журова /

# 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				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	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	30	1152	6	3	2	0	11	52		
3	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	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	11	432	4	20	1	6	2	44		
ИТОГО												101	3816	17	36	5	6	35	200																																									

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

курс	Месяцы																																																				Теоретическое обучение		практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	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	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	30	1152	6	3	2	0	11	52		
3	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	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	11	432	4	20	1	6	2	44		
ИТОГО												101	3816	17	36	5	6	35	200																																									

## 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

Распределение консультаций

Индекс	Компоненты программы	Всего	всего за 1 курс	всего за 2 курс	всего за 3 курс	всего за 4 курс
ОДб.01	Русский язык	5	5			
ОДб.02	Литература	10	10			
ОДб.03	История	10	10			
ОДб.04	Обществознание ( вкл. экономику и право)	5	5			
ОДб.05	География	5	5			
ОДб.06	Иностранный язык	10	10			
ОДб.07	Математика	15	15			
ОДб.08	Информатика	10	10			
ОДб.09	Физическая культура	0				
ОДб.10	Основы безопасности и защиты Родины	5	5			
ОДб.11	Физика	10	10			
ОДб.12	Химия	5	5			
ОДб.13	Биология	5	5			
	Индивидуальный проект	5	5			
СГ.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	15		10	5	
СГ.02	История России	10		10		
СГ.03	Основы философии	5		5		
СГ.04	Психология общения	10			10	
СГ.05	Физическая культура	0				
ЕН.01	Химия	5		5		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5			5	
ОП.01	Безопасность жизнедеятельности	5		5		
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	5		5		
ОП.03	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	5		5		
ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров	5		5		
ОП.05	Охрана труда	5		5		
ОП.06	Техническое оснащение и организация рабочего места	5		5		
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	15				15
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10			10	
ОП.09	Организация обслуживания	15				15
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	15		15		
МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	15			15	
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	15			15	
МДК.04.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	20				20
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	15		15		
МДК.06.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	15			15	
МДК.07.01	Разработка профессионального профиля	20				20
ВД.01	Основы финансовой грамотности	10		10		
ВД.02	Основы бережливого производства	5			5	
ВД.03	История ресторанного дела	10			10	
ВД.04	Основы рационального питания	5			5	
ВД.05	Гастрономические тренды	20			5	15
ВД.06	Конструктор карьеры	15				15
ФТД.01	Экологизация в индустрии питания	5			5	
ФТД.02	Кухни народов мира	5			5	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>400</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>