

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ / Н.В. Журова /

Приказ № 01-56-2п 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

План учебного процесса

[illegible]

1. График учебного процесса.

ИТОГО

ТО-теоретическое обучение

УП-учебная практика

ПП-производственная практика

ГИА-государственная итоговая аттестация

ПА - промежуточная аттестация

ПД - практика преддипломная

ИТОГО

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

русского языка и литературы
математики
естествознания
инострного 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
ОД6.01	Русский язык	5	5			
ОД6.02	Литература	10	10			
ОД6.03	История	10	10			
ОД6.04	Обществознание (вкл. экономику и право)	5	5			
ОД6.05	География	5	5			
ОД6.06	Иностранный язык	10	10			
ОД6.07	Математика	15	15			
ОД6.08	Информатика	10	10			
ОД6.09	Физическая культура	0				
ОД6.10	Основы безопасности и защиты Родины	5	5			
ОД6.11	Физика	10	10			
ОД6.12	Химия	5	5			
ОД6.13	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	
	ВСЕГО	400	100	100	100	100