

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____

/Н.В. Журова/

Приказ № 01-75-1п от « 30 » августа 2023 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

План учебного процесса

индекс	Компоненты программы	Формы промежуточной			Максимальная нагрузка	Объем образовательных результатов	
		зачет	диф.зачет	экзамен		Всего по УД/МДК и практикам	Всего по УД/МДК
О.00	Общеобразовательный цикл				1576	1476	1476
ОД6.01	Русский язык			2	77	72	72
ОД6.02	Литература		2		118	108	108
ОД6.03	История			2	146	136	136
ОД6.04	Обществознание (вкл. экономику и право)		1		77	72	72
ОД6.05	География		1		77	72	72
ОД6.06	Иностранный язык			2	154	144	144
ОД6.07	Математика			2	247	232	232
ОД6.08	Информатика		2		154	144	144
ОД6.09	Физическая культура		2		72	72	72
ОД6.10	Основы безопасности жизнедеятельности		1		73	68	68
ОД6.11	Физика		2		118	108	108
ОД6.12	Химия			2	149	144	144
ОД6.13	Биология	2			77	72	72
	Индивидуальный проект		2		37	32	32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				420	380	380
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		62	57	57
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		50	45	45
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		46	41	41
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4			41	36	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7		37	32	32
ОП.06	Охрана труда	3			41	36	36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		62	57	57
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			41	36	36
ОП.09	Физическая культура		3		40	40	40
ПМ. 00	Профессиональные модули				2572	2457	705
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3	408	393	105
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		37	32	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				83	73	73
УП. 01	Учебная практика 01				120	120	
ПП. 01	Производственная практика 01				168	168	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	576	556	160
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		37	32	32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				143	128	128
УП. 02	Учебная практика 02				144	144	
ПП. 02	Производственная практика 02				252	252	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	333	308	128
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4		42	32	32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		111	96	96
УП. 03	Учебная практика 03				72	72	
ПП. 03	Производственная практика 03				108	108	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6	409	384	96
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5		42	32	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				79	64	64
УП. 04	Учебная практика 04				72	72	
ПП. 04	Производственная практика 04				216	216	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	846	816	216
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		42	32	32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		204	184	184
УП. 05	Учебная практика 05				276	276	
ПП. 05	Производственная практика 05				324	324	
ОПв.00	Вариативная часть профессионального цикла				1520	1375	1057
ПМ 06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации диетических (лечебных) блюд			6	407	387	69
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд		6		89	69	69
УП. 06	Учебная практика 06				138	138	
ПП. 06	Производственная практика 06				180	180	
ОПв.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		140	130	130
ОПв.02	Технологии управления текущей деятельностью основного производства организации питания		4		75	65	65
ОПв.03	Основы японской кухни		7		83	73	73
ОПв.04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		7		97	87	87
ОПв.05	Организация обслуживания		6		96	81	81
ОПв.06	Теория межличностного и делового общения, конфликтология		6		87	72	72
ОПв. 07	Профессиональная этика		8		100	90	90
ОПв. 08	Основы предпринимательской деятельности		6		99	89	89
ОПв.09	Конструктор карьеры		5		49	44	44
ОПв.10	Экологические основы природопользования		7		41	36	36
ОПв.11	Кухни народов мира		8		83	78	78
ОПв.12	Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания		8		79	74	74
ОПв.13	Биологические активные добавки		8		84	69	69
ПА	Промежуточная аттестация				180	180	180
ГИА	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена				36	36	36
	ВСЕГО				6304	5904	3834
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (100 часов в год)							
Государственная итоговая аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена							

ательной программы в академических часах						Распределение обязательных учебных занятий и практик по семестрам и курсам												
учающегося во взаимодействии с преподавателем																		
Занятия по дисциплинам и МДК					Практика	Консультации	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс		
В том числе							1 сем	2 сем	за 1 курс всего	3 сем	4 сем	за 2 курс всего	5 сем	6 сем	за 3 курс всего	7 сем	8 сем	за 4 курс всего
Лабораторные и практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			17	24		17	24		17	24		17	24	
736	272	0	0	48	0	100	620	856	1476	0	0	0	0	0	0	0	0	0
36	6			6		5	72		72			0			0			0
54	14			2		10	51	57	108			0			0			0
46				6		10	39	97	136			0			0			0
34	12			2		5	72		72			0			0			0
28	8			2		5	72		72			0			0			0
144	58			6		10	51	93	144			0			0			0
50	36			6		15	89	143	232			0			0			0
108	54			2		10	55	89	144			0			0			0
58	16			2			34	38	72			0			0			0
46	10			2		5		68	68			0			0			0
14				2		10	34	74	108			0			0			0
94	34			6		5	51	93	144			0			0			0
24	24			2		5		72	72			0			0			0
				2		5		32	32			0			0			0
185	127	0	21	0	0	40	0	0	0	219	72	291	57	0	57	32	0	32
12	12		3			5			0	57		57			0			0
16	16		3			5			0	45		45			0			0
12	12		2			5			0	41		41			0			0
8	8		2			5			0		36	36			0			0
12	12		2			5			0			0			0	32		32
10	10		2			5			0	36		36			0			0
57	57		3			5			0			0	57		57			0
18			2			5			0		36	36			0			0
40			2						0	40		40			0			0
316	2068	0	39	0	1752	115	0	0	0	393	655	1048	377	216	593	270	546	816
48	336	0	6	0	288	15	0	0	0	393	0	393	0	0	0	0	0	0
18	18		2			5			0	32		32			0			0
30	30		4			10			0	73		73			0			0
	120				120				0	120		120			0			0
	168				168				0	168		168			0			0
78	474	0	9	0	396	20	0	0	0	0	556	556	0	0	0	0	0	0
16	16		2			5			0		32	32			0			0
62	62		7			15			0		128	128			0			0
	144				144				0		144	144			0			0
	252				252				0		252	252			0			0
54	234	0	7	0	180	25	0	0	0	0	99	99	209	0	209	0	0	0
10	10		2			10			0		32	32			0			0
44	44		5			15			0		67	67	29		29			0
	72				72				0			0	72		72			0
	108				108				0			0	108		108			0
36	324	0	5	0	288	25	0	0	0	0	0	0	168	216	384	0	0	0
8	8		2			10			0			0	32		32			0
28	28		4			15			0			0	64		64			0
	72				72				0			0	72		72			0
	216				216				0			0		216	216			0
100	700	0	12	0	600	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	270	546	816
10	10		2			10			0			0			0	32		32
90	90		10			20			0			0			0	130	54	184
	276				276				0			0			0	108	168	276
	324				324				0			0			0		324	324
286	562	0	59	0	318	145	0	0	0	0	65	65	178	576	754	310	246	556
12	330	0	4	0	318	20	0	0	0	0	0	0	0	387	387	0	0	0
12	12		4			20			0			0		69	69			0
	138		0		138				0			0		138	138			0
	180		0		180				0			0		180	180			0
72	30		7			10			0			0	32	49	81	34	15	49
10	10		4			10			0		65	65			0			0
31	31		4			10			0			0			0	73		73
22	22		5			10			0			0			0	87		87
12	12		5			15			0			0	34	47	81			0
8	8		4			15			0			0	34	38	72			0
20	20		5			10			0			0			0	34	56	90
36	36		5			10			0			0	34	55	89			0
8	8		2			5			0			0	44		44			0
			2			5			0			0			0	36		36
25	25		4			5			0			0			0	29	49	78
12	12		4			5			0			0			0	17	57	74
18	18		4			15			0			0			0		69	69
									0		72	72		72	72		36	36
									0			0			0		36	36
1523	3029	0	119	48	2070	400	620	856	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476
всего	дисциплин и МДК						620	856	1476	324	396	720	360	258	618	504	300	804
	учебной практики						0	0	0	120	144	264	144	138	282	108	168	276
	производственной практики						0	0	0	168	252	420	108	396	504	0	324	324
	экзаменов						0	5	5	2	0	2	1	1	2	1	1	2
	дифф. зачетов						3	5	8	6	2	8	4	4	8	5	6	11
	зачетов						0	1	1	1	2	3	0	0	0	0	0	0

2. Сводные данные по бюджету времени

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

[illegible]

I. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

1. 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.

2. Лаборатории:

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

3. Спортивный комплекс:

спортивный зал
тренажерный зал
стрелковый тир

4. Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

Распределение консультаций

		всего	за 1 курс всего	за 2 курс всего	за 3 курс всего	за 4 курс всего
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					
ОДб.10	Основы безопасности жизнедеятельности	5	5			
ОДб.11	Физика	10	10			
ОДб.12	Химия	5	5			
ОДб.13	Биология	5	5			
	Индивидуальный проект	5	5			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5		5		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5		5		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5		5		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5		5		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5				5
ОП.06	Охрана труда	5		5		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5			5	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		5		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	5		5		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	10		10		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		5		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	15		15		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	10		10		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	15		15		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	10			10	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	15			15	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10				10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20				20
МДК.06.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации диетических (лечебных) блюд	20			20	
ОПв.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	10			5	5
ОПв.02	Технологии управления текущей деятельностью основного производства организации питания	10		10		
ОПв.03	Основы японской кухни	10				10
ОПв.04	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	10				10
ОПв.05	Организация обслуживания	15			15	
ОПв.06	Теория межличностного и делового общения, конфликтология	15			15	
ОПв.07	Профессиональная этика	10				10
ОПв.08	Основы предпринимательской деятельности	10			10	
ОПв.09	Конструктор карьеры	5			5	
ОПв.10	Экологические основы природопользования	5				5
ОПв.11	Кухни народов мира	5				5
ОПв.12	Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания	5				5
ОПв.13	Биологические активные добавки	15				15
Всего		400	100	100	100	100