

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ / Н.В. Журова /

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

[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
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