

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ / Н.В. Журова /

Приказ №01-55-1п «29» июня 2026 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
программы подготовки специалистов среднего звена
КРАЕВОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
"КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"
43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО

квалификация:

специалист по туризму и гостеприимству

направленность:

предоставление услуг предприятия питания

повар

Форма обучения:**очная**

Срок получения образования по образовательной программе :

на базе основного общего образования - **2 года 10 месяцев**

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

1. График учебного процесса.

2. Сводные данные по бюджету времени

[illegible]

ТО-теоретическое обучение
УП-учебная практика
ПП-производственная практика
ГИА-государственная итоговая аттестация
ПА - промежуточная аттестация
К - каникулы

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

Русский язык и литература;
История;
Основы безопасности жизнедеятельности;
Химия;
Биология;
Физика;
Иностранный язык;
Математика;
Гуманитарные и социальные дисциплины
Информационные технологии в профессиональной деятельности;
Менеджмент и управление персоналом;
Основы маркетинга;
Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности;
Экономика и бухгалтерский учет;
Инженерные системы гостиниц;
Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса;
Организация деятельности сотрудников экскурсионного бюро;
Организация деятельности сотрудников службы приема, размещения;
Организация деятельности сотрудников службы питания;
Организация деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
Организация деятельности сотрудников службы бронирования и продаж.

Лаборатории:

Информатика
Учебный гостиничный номер (стандарт с двумя кроватями);
Учебный ресторан или бар.

Мастерские:

Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования;
Сервис на объектах гостеприимства «Горничная».

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
Актный зал.

Распределение консультаций

		всего	всего из 1 курса	всего из 2 курс	всего из 3 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		
ОД6.10	Основы безопасности жизнедеятельности	5	5		
ОД6.11	Физика	10	10		
ОД6.12	Химия	5	5		
ОД6.13	Биология	5	5		
	Индивидуальный проект	5	5		
СТ.01	История России	5	5		
СТ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	15	5	5	10
СТ.03	Безопасность жизнедеятельности	5	5		
СТ.05	Основы финансовой грамотности	5	5		
СТ.06	Основы бережливого производства	5	5		
ОП.01	Сервисная деятельность в туризме и гостеприимстве	10	5	5	5
ОП.02	Предпринимательская деятельность в сфере туризма	5	5		
ОП.03	Правовое и документационное обеспечение в туризме и гостеприимстве	5	5		
ОП.04	Менеджмент в туризме и гостеприимстве	10	5	5	
ОП.05	Информационно-коммуникационные технологии в туризме	10			10
ОП.06	Экономика и бухгалтерский учет предприятий туризма	5		5	
ОП.07	Иностранный язык (второй)	10	5	5	
ОП.08	Психология делового общения и конфликтология	5	5		
МДК.01.01	Координация работы служб предприятий туризма и гостеприимства	5	5		
МДК.01.02	Изучение основ делопроизводства	5	5		
МДК.01.03	Соблюдение норм этики делового общения	5	5		
МДК.01.04	Осуществление расчетов с клиентом за предоставленные услуги туризма и гостеприимства	10			10
МДКн 02.01	Организация питания на предприятии питания	10	5	5	
МДКн 02.02	Организация обслуживания на предприятии питания	10			10
МДКн 02.03	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	10			10
МДК 03.01	Технологический процесс выполнения работ по профессии "Повар"	10	10		
ОПв.01	Товароведение продовольственных товаров	5	5		
ОПв.02	Организация производства на предприятиях общественного питания	5	5		
ОПв.03	Конструктор карьеры	10			10
ОПв.04	Кухни народов мира	10			10
ОПв.05	Биологические активные добавки	10			10
	Всего	300	100	100	100