Утверждаю:
директор
ГАПОУ СО
"ССЭТ "Родник"
_____ И.А.
Заволоко
01.07.2021г.

Рабочий учебный план на 2020-2024гг.
ОПОП 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, квалификация повар, кондитер, нормативный срок обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев с получением среднего общего образования

ПК-102 индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение обязательной нагрузки по 2курс		
		3 сем. 17 недель	4 сем. 22 недели	итог
П.00	Профессиональный цикл	174	154	328
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	134	0	134
ОП.01	Основы микробиологии физиологии питания, санитарии, гигиены - Осипова Юлия Дмитриевна	14	0	14
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36		36
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	48		48
ОП.06	Охрана труда	36	0	36
ПМ.00	Профессиональные модули	40	154	194
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	0	0
ПП.01	Производственная практика 01 - Осипова Юлия Дмитриевна		72	72
ЭК.01	Экзамен (квалификационный) ПМ.01		8	8
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	154	194
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	24	64
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		128	128
УП.02	Учебная практика 02		144	142
ПП.02	Производственная практика 02		72	72
УП.00	Учебная практика - всего	0	142	142
ПП.00	Производственная практика - всего	0	72	72
ПА.00	Промежуточная аттестация по ООО			2
	Промежуточная аттестация по СПО			2
	Всего часов	2	9	11
Консультации на учебную группу 100 часов в год		612	578	1190
		0	142	142
Государственная итоговая аттестация:		0	72	72
		0	4	4
		1	5	6
		0	4	4
		612	792	1404