



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Семикаракорский агротехнологический техникум"

по профессии среднего профессионального образования
наименование образовательного учреждения (организации)

43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование профессии*

по программе базовой подготовки основное общее образование

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения: Очная Срок получения СПО по ППКРС: 3г 10м год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016г. № 1569

		38	4	51	79	50	38	36
ОУД.12	География	- ДЗ	160	51	79	50	38	36
	Дополнительные дисциплины	-/4/-	36			50		
УД.01	Экология	- ДЗ	48	15	43			
УД.02	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	- ДЗ	24	36				
УД.03	Астрономия	ДЗ	24		36			36
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда (индивидуальный проект)	- ДЗ	28					60
УД.05	Деловое общение	- ДЗ	404	20	160	62	36	78
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-	60	20	40			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	- ДЗ	48		60			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- ДЗ	48		60			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- ДЗ	48					60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	- ДЗ	52			62		
ОП.05	Основы калкуляции и учета	- ДЗ	48					60
ОП.06	Охрана труда	- ДЗ	56					
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- ДЗ	16				36	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	- ДЗ	40					18
ОП.09.	Физическая культура	- ДЗ	1096	32	110	144	284	514
ПМ.00	Профессиональный цикл	-/5/10	430	32	110	144	284	806
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- ДЗ	86	32	76			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	- Э	70		34	36		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							

УП.01	Учебная практика	108						108							
ПП.01	Производственная практика	144													
ЭД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12													
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	704	ДЭ		216				140	408			156		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	100	Э		166				112	96					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	208			50				28	72					
УП.02	Учебная практика	180	ДЗ										156		
ПП.02	Производственная практика	216													
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	12													12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	646	ДЭ		258					106			540		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	80	Э		64					80					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	242			194					26					216

