

УТВЕРЖДАЮ
Директора ГПОУ ЯО ЯрКИП
_____ О.А. Троицкая
«_____» 20 __ г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для профессиональной подготовки
по профессии «Кондитер – 3 разряд»

№ п/п	Раздел курса	Всего часов
	Общепрофессиональный цикл	24
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	6
ОП.04	Основы калькуляции и учета	6
	Профессиональный цикл	198
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	78
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	14
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	64
УП.01	Учебная практика	120
	Экзамен квалификационный	6
	Итого часов	228

Руководитель ресурсного центра

М.Ю. Халезева