

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
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>24</b>
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
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>198</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>78</b>
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
	<b>Итого часов</b>	<b>228</b>

Руководитель ресурсного центра

М.Ю. Халезева