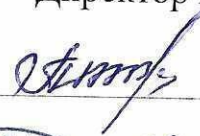
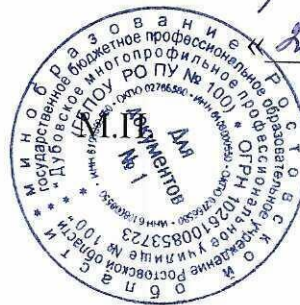


Директор ГБПОУ РО ПУ № 100



/ П. Н. Петрушенко



28 марта 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБПОУ РО ПУ № 100

наименование образовательного учреждения

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного
общего образования – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	64	30		64	30		2	1	34	30							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	48		102	48		2	1,2	68	34							
УП.01	Учебная практика	144			144			144	1,2	72	72							
ПП.01	Производственная практика	144			144			144	2		144							
П.М.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (эк.кв)	734	133	18	734	133	468	5		42	272	420						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	80	40		80	40		1	2	42	38							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	186	93		186	93		4	2,3	126	60							
УП.02	Учебная практика	216			216		216	2,3		108	108							
ПП.02	Производственная практика	252			252		252	3			252							
П.М.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (эк. кв)	534	119	18	534	119	252	5		89	445							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	28		86	28		1	3	51	35							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	196	91		196	91		4	3	38	158							
УП.03	Учебная практика	108			108		108	3			108							
ПП.03	Производственная практика	144			144		144	3			144							
П.М.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (эк. кв)	411	98	18	411	98	216	4		167	244							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46	23		46	23		1	3		46							

