

202 22-23 п.100
30223-24

Департамент Смоленской области по образованию и науке

Утверждаю

Директор

В.В. Степаненков

31.08.2021

Педагогическим советом
Протокол № Бот 31.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

СОГБПОУ "Вяземский политехнический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Сотворено
Индивидуальный предприниматель
Козлов Сергей Николаевич
С.И. Козлов

оп.08	Безопасность жизнедеятельности		Дз7		38	2	36	16	18			2							36	
оп.09	Физическая культура		Дз8	7	42		42		40			2							20	20
оп.10	Менеджмент/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		Дз4		37	2	35	24	10			1			36					
пц	Профессиональный цикл	10	14	5	3240	92	3148	472	1020	1512	46	98		94	104	382	468	828	504	716
пм.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	3	556	20	536	88	220	216	2	10		94	104	346				
мдк.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Дз3	2	123	8	115	28	86			1		60/40/4	62/46/4					
мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		2,3	211	12	199	60	134			1	4	34/10/4	42/20/4	130/104/4				
уп.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Кдз4		145		145			144						144				
пп.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72		72			72			1				72			
эм.01	Экзамен по модулю	4			5		5					1	4							
пм.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	1	753	18	735	106	188	396	17	28				36	420	252		
мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		4	136	8	128	56	58			6	8			36/30/2	86/28/6			
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			204	10	194	50	130			6	8				190			
уп.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз5		146		146			144		2					144			
пп.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Дз6		254		254			252		2						252		
эм.02	Экзамен по модулю	6			13		13					5	8							
пм.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	1	645	18	627	122	196	288	5	16					48	576		
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз6	5	142	8	134	62	70			2					48	92		

