

Учебный план по профессии 12901 «Кондитер»

| Индекс | Наименование учебных дисциплин, курсов, практик | Учебная нагрузка обучающихся час. | | | Формы контроля |
|--------------|--|-----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------|
| | | Всего часов | В том числе | | |
| | | | Теоретические(аудиторные) | Практические, лабораторные занятия | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 62 | 52 | 10 | |
| ОП.01 | Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации | 6 | 6 | - | |
| ОП.02 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 18 | 18 | - | дз |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 8 | 8 | - | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 8 | 8 | - | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 16 | 6 | 10 | дз |
| ОП.06 | Безопасность жизнедеятельности | 6 | 6 | - | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули* (Технология приготовления мучных и кондитерских изделий) | 204 | 24 | 180 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 86 | 8 | 78 | дз |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции | 118 | 16 | 102 | дз |
| УП | Учебная практика | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | 36 | | 36 | дз |
| ПП | Производственная практика | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | 144 (4 нед.) | | 144 | дз |
| ИА | Квалификационный экзамен | 8 | | | Э(кв) |
| Всего | | 454 | 76 | 370 | 8 |