

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»
 Т.А. Советова
 «13» февраля 2020 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ - ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
 ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»**

Срок обучения: **3 месяца/ 278 ак. часов:**

из них:

- аудиторная нагрузка – 80 часов,
- учебная практика – 167 часов;
- самостоятельная работа - 28 часов;
- итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена – 5 часов.

Индекс	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, курсов, практик	Учебная нагрузка, час				Форма аттестации	Распределение по месяцам		
		Всего часов	В том числе		Самостоятельная работа		1	2	3
			Аудиторная работа	Учебная практика (практическая подготовка)					
Период обучения		1 месяц							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	24	24	-	-				
ОП.01	Техническое оснащение и организация рабочего места.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
ОП.02	Калькуляция и учёт.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	8	8	-	-	диф. зачет	8		
Период обучения		2 месяц							
ПМ.00	Профессиональный цикл	82	54	-	28				
ПМ.01	Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий.	26	16	-	10	диф. зачет	6	14	6
ПМ.02	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий.	38	28	-	10	диф. зачет	2	24	12
ПМ.03	Приготовление и оформление тортов и	18	10	-	8	диф. зачет			18

	пирожных.								
Период обучения		1- 3 месяц							
ПП.0 0	Учебная практика	167		167	-	диф. зачет	62	54	51
ИА	Квалификационный экзамен	5	2	3	-	КЭ			5
ВСЕГО		278	80	170	28		94	92	92