3.1. Учебный план

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
_____ И.Г. Золкина
«___» _____ 2016г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки по профессии «Кондитер» 3 уровень квалификации

Срок обучения –3 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего час.	НЕДЕЛИ 1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		Форма аттестации
			ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	
	1. Общепрофессиональный блок	**30**																									
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	**8**	4																								З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*4*																								
1.2	Товароведение продовольственных товаров	**10**	4																								З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*6*																								
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	**12**			6																						З
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*6*																						
	2. Профессиональный блок	**242**																									
2.1	Приготовление простые массовые торты, пирожные и другие штучные кондитерские и хлебобулочные изделия	**90**	6	12	6	12																					ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы		*30*		24																						
2.2	Приготовление различных видов теста, кремов, начинок	**36**			6	12																					ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы				*18*																						
2.3	Подготовка сырья по заданной рецептуре	**36**					6	12																			ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы						*18*																				
2.4	Технология работы с тестом	**24**							6	12																	ДЗ

	Из них внеаудиторной самостоятельной работы										*6*																		
2.5	Отделка готового изделия	**56**					6					6	6		12														ДЗ
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы						*2*					14		10															
	Учебная практика	**72**												*12*		*36*		*24*											ДЗ
	Производственная практика	**144**																*12*		*36*		*36*		*36*		*24*			ДЗ
	Консультации	**6**																								6			
	Итоговая аттестация *(в форме квалификационного экзамена)*	**6**																								6			Э
	Итого	**500**	**66**		**90**		**44**		**24**		**26**			**34**		**36**		**36**		**36**		**36**		36		**36**			
	Из них аудиторной работы	**146**	**14**	**12**	**18**	**24**	**12**	**12**	**6**	**12**	**6**	**6**			**12**											**12**			
	Из них внеаудиторной самостоятельной работы	***354***	*40*		*48*		*20*		*6*		*14*			*24*		*36*		*36*		*36*		*36*		36		*24*			

Условные обозначения:

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1.Учебный план составлен на основании квалификационных требований к 3 разряду по профессии «Кондитер». Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2.Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального блоков являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплин и модулей.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- теоретическое испытание в форме устного междисциплинарного экзамена;
- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение 3 разряда