



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ОГК»

И.Г. Золкина

15 апреля 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения
(повышения квалификации)
«Кондитер»

Срок обучения – 1 месяц

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего (час.)	Недели/ распределение аудиторной учебной нагрузки				Форма аттестации
			1	2	3	4	
	1. Общепрофессиональный блок	10	6				
1.1	Современное сырье кондитерского производства	1	1				З
1.2	Культура безопасного труда. Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	1	1				З
1.3	Современные технологии в профессиональной сфере	8	4	2	2		З
	2. Профессиональный блок	44					
2.1	Модуль 1. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	4	4				ДЗ
2.2	Модуль 2. Торты, антреме, десерт на тарелке	20	6	14			ДЗ
2.3	Модуль 3. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	14			14		ДЗ
2.4	Кондитерские изделия и шоколад	6				6	ДЗ
	Итоговая аттестация	6					
	Проверка теоретических знаний, тестирование	1				1	
	Практическая квалификационная работа	5				5	Квалификационный экзамен
	Итого:	60	16	16	16	12	

Условные обозначения:

З – зачет ДЗ – дифференцированный зачет

Руководитель МФУЦ

С.А. Никулина