

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2021 года
(приказ № 25/вк от 03.09.2021г.)



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной программы профессионального обучения
по профессии 12901 Кондитер (профессиональная подготовка)
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»**

Квалификация: младший кондитер, третий уровень/третий разряд

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 4 месяца

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план по основной программе профессионального обучения по профессии 12901 Кондитер (профессиональная подготовка) в областном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основе профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «07» сентября 2015 г. № 597н), ОК 016-94 Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (принят и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 26 декабря 1994 г. № 367 с 1 января 1996 г.); международных требований к подготовке кондитеров по компетенции «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia; приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 N 292 (ред. от 26.05.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения», Устава техникума.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – по мере комплектования групп. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа – 45 мин. Нагрузка слушателей обязательными учебными занятиями составляет 40 академических часов в неделю. По завершению освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей проводятся зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Объем обязательной части учебных циклов программы профессиональной подготовки составляет 680 часов, из них: 134 часов – общепрофессиональный учебный цикл, 518 часов – профессиональные модули. Промежуточная аттестация – 6 часов (экзамен комплексный), квалификационный экзамен – 8 часов. Консультации – 14 часов. Учебная и производственная практика реализуются рассредоточено в рамках ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 408 часов.

1.3. Порядок аттестации

Все учебные дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (дифференцированный зачет, зачет). При освоении программ междисциплинарных курсов формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет/экзамен. По завершению освоения профессиональных модулей проводится квалификационный экзамен, направленный на проверку сформированности компетенций и готовности слушателя к выполнению определенных видов деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная учебная нагрузка (час.)		Распределение обязательной нагрузки по месяцам			
			всего часов	в т.ч. лабораторных, практических	1 мес.	2 мес.	3 мес.	4 мес.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		134	46	114	20		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дз, -, -, -	36	10	36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дз, -, -, -	32	14	32			
ОП.03	Техническое оснащение и охрана труда	Дз, -, -, -	36	10	36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-, Дз, -, -	18	6	10	8		
ОП.05	Основы калькуляции и учета в общественном питании	-, Дз, -, -	12	6		12		
П.00	Профессиональный учебный цикл		518	452	54	128	168	168
ПМ.00	Профессиональные модули		518	452				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, -, Кэ, -	110	452				
МДК.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	З, -, -, -	26	8	26			
МДК.01.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	З, -, -, -	28	12	28			
МДК.01.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, З, -, -	28	12		28		
МДК.01.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской, шоколадной продукции и мороженого	-, З, -, -	28	12		28		
УП.01	Учебная практика	-, -, Дз, -	184	184		72	112	
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, Дз	224	224			56	168
	ВСЕГО:		652	498	168	148	168	168
ПА.00	Промежуточная аттестация (комплексный экзамен)	МДК.01.01-01.04	6			6		
ИА	Квалификационный экзамен		8					8
	Консультации		14			14		
	ИТОГО:		680	498	168	168	168	176
			Всего	дисциплин и МДК	168	56		
		учебной практики			72	112		
		производственной практики				56	168	
		экзаменов				1	1	
		дифференцирован. зачетов			3	2	1	1
				зачетов	2	2		

Примечание: З – зачет; Дз – дифференцированный зачет; Эк – экзамен квалификационный; Кэ – комплексный экзамен.

ПЕРЕЧЕНЬ
кабинетов, лабораторий, мастерских
по профессии 12901 Кондитер

№ п/п	Наименование
1.	Кабинет технологии кондитерского производства
2.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
3.	Кабинет техническое оснащение и охрана труда
4.	Кабинет экономические и правовые основы профессиональной деятельности
5.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
6.	Мастерская «Кондитерское дело»
7.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет