



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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы профессионального обучения
Кондитерское дело (повышение квалификации)
по компетенции «Кондитерское дело»

Уровень квалификации кондитер, четвертый разряд

Срок обучения 244 часа

Форма обучения очная с использованием ДОТ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации

Настоящий учебный план по программе профессионального обучения повышения квалификации Кондитерское дело по компетенции «Кондитерское дело» 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. Форма обучения - очная (предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (видеоконференцсвязи Zoom или системы управления обучением Moodle)). Продолжительность академического часа – 45 мин. По завершению освоения учебных модулей проводятся дифференцированные зачеты. Проведение дифференцированных зачетов предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей учебной модуля.

Объем обязательной части учебных модулей программы профессионального обучения повышения квалификации составляет 194 часа, из них: 126 часов – лабораторных работ и практических занятий, 32 часа – теоретические занятия с использованием дистанционных образовательных технологий. Промежуточная аттестация – 20 часов (дифференцированные зачеты), итоговая аттестация (демонстрационный экзамен) – 16 часов.

1.3. Порядок аттестации

Оценка уровня освоения программы профессионального обучения повышение квалификации проводится по результатам текущей аттестации – выполнение заданий в формате конкурсных испытаний/ практических заданий. Итоговая аттестация проводится в формате демонстрационного экзамена. Обучающиеся за четыре дня выполняют пять модульных заданий с учетом требований стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело».

2.1. Учебный план

№ п/п	Наименование учебных разделов	Всего, часов	В том числе			Промежуточный и итоговый контроль
			Дистанционных занятия	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Модуль 1. Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур	44	12	4	24	4 / Дз
2.	Модуль 2. Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет	40	8	4	24	4 / Дз
3.	Модуль 3. Технология приготовления сложных композиций из шоколада	34	4	2	24	4 / Дз
4.	Модуль 4. Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики	26	4	2	16	4 / Дз
5.	Модуль 5. Технология приготовления сложных изделий из карамели	34	4	2	24	4 / Дз
Итоговая аттестация		16	–	–	–	16 / ДЭ
ИТОГО:		194	32	14	112	36

ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ по компетенции Кондитерское дело

№ п/п	Наименование
1	Кабинет технологии кондитерского производства
2	Мастерская по компетенции «Кондитерское дело»