

### Учебный план по профессии 12901 «Кондитер»

| Индекс       | Наименование учебных дисциплин, курсов, практик  | Учебная нагрузка обучающихся час. |                           |                                    | Формы контроля |
|--------------|--|-----------------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------|
|              |  | Всего часов                       | В том числе               |                                    |                |
|              |  |                                   | Теоретические(аудиторные) | Практические, лабораторные занятия |                |
| ОП.00        | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>   | <b>62</b>                         | <b>52</b>                 | <b>10</b>                          |                |
| ОП.01        | Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации | 6                                 | 6                         | -                                  |                |
| ОП.02        | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  | 18                                | 18                        | -                                  | дз             |
| ОП.03        | Техническое оснащение и организация рабочего места   | 8                                 | 8                         | -                                  |                |
| ОП.04        | Экономические и правовые основы производственной деятельности  | 8                                 | 8                         | -                                  |                |
| ОП.05        | Основы калькуляции и учета   | 16                                | 6                         | 10                                 | дз             |
| ОП.06        | Безопасность жизнедеятельности   | 6                                 | 6                         | -                                  |                |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   |                                   |                           |                                    |                |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули* (Технология приготовления мучных и кондитерских изделий)</b>                             | <b>204</b>                        | <b>24</b>                 | <b>180</b>                         |                |
| ПМ.01        | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 86                                | 8                         | 78                                 | дз             |
| ПМ.02        | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской продукции   | 118                               | 16                        | 102                                | дз             |
| <b>УП</b>    | <b>Учебная практика</b>  |                                   |                           |                                    |                |
| УП.01        | Учебная практика   | <b>36</b>                         |                           | <b>36</b>                          | дз             |
| <b>ПП</b>    | <b>Производственная практика</b>   |                                   |                           |                                    |                |
| ПП.02        | Производственная практика  | <b>144</b><br>(4 нед.)            |                           | <b>144</b>                         | дз             |
| <b>ИА</b>    | <b>Квалификационный экзамен</b>  | <b>8</b>                          |                           |                                    | Э(кв)          |
| <b>Всего</b> |  | <b>454</b>                        | <b>76</b>                 | <b>370</b>                         | <b>8</b>       |