

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
И.Г. Золкина
«6» *Сентября* 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной программы профессионального обучения по профессии «12901 Кондитер»
(профессиональная подготовка) с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции
«Кондитерское дело»

Срок обучения – 1 месяц

№ п/п	Наименование модулей	Всего (час.)	В том числе:			Форма контроля
			Лекции	Практич. и лаборатор. занятия	Промеж. и итог. контроль	
1	РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	28	22	2	4	
1.1	Модуль 1. Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело». Разделы спецификации	2	1	-	1	3
1.2	Модуль 2. Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	6	6			3
1.3	Модуль 3 Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	2	2			3
1.4	Модуль 4. Требования охраны труда и техники безопасности	2	1	-	1	3
1.5	Модуль 5. Организация и управление работой	10	7	2	1	3
1.6	Модуль 6. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	6	5	-	1	3
2	РАЗДЕЛ 2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КУРС	107	38	57	12	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	1	-	-	1	3
2.2	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	26	8	15	3	3
2.3	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, пtifуры	39	16	20	3	3
2.4	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	33	12	18	3	3
2.5	Модуль 4. Лепка из различных материалов	8	2	4	2	3
	3. КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕНЕ - ПРОВЕРКА ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ; - ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН)	9	-	-	9	Тест ДЭ
	ИТОГО:	144	60	59	25	

Условные обозначения: З – зачет, ДЭ – демонстрационный экзамен

Руководитель МФУЦ

С.А. Никулина