



Согласовано
Директор производства
ООО "Фабрика кухни"
Н.Л. Каменских

2024 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ ТО "Тюменский
техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса"



М.А. Галанина

2024 г.

**Учебный план
по основной программе профессионального обучения по профессии
12901 Кондитер**

срок обучения 2 месяца (320 часов)

Планируемый уровень квалификации: Кондитер – 3 разряд

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Виды учебной нагрузки, в часах		Формы контроля	Всего часов
		Теор. занятия	Практ. занятия/ лаборат. работы		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	24	20		44
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	8	Диф. зачет	12
ОП. 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	8	Диф. зачет	16
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	4	Диф. зачет	16
ПМ	Профессиональные модули	62	206		268
ПМ.01	Приготовление мучных и кондитерских изделий				268
МДК.01.01	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	62	38/24	Диф. зачет	124
УП.00	Учебная практика	0	48	Диф. зачет	48
ПП.00	Производственная практика	0	96	Диф. зачет	96
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	86	226		312
К. 00	Консультация				2
ИА	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)			Экзамен	6
Итого					320

Руководитель МФЦПК

К.В. Верёвочкина