**Утверждено приказом директора**

**№47 от 05.02.2024**

 **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ**

*программапрофессиональнойподготовкипопрофессиямрабочих,должностямслужащих* ***:***

**Наименование**

|  |  |
| --- | --- |
| 12901 | *Кондитер*  |

Планируемый уровень квалификации: *Кондитер* ***3-4 разряд***

|  |
| --- |
| Нормативный срок обучения :Профессиональная подготовка: 320 |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код | Элементы ОППО | Видыучебнойнагрузки,вчасах | Всегочасов |
| ТЗ | ПЗ/ЛБ | УП | ПП | ПАформа/часы |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **62** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональные дисциплины*** |  |  |  |  |  | **62** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | 13 | 4 |  |  | ДЗ/1 | 18 |
| ОП.02 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | 9 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 12 |
| ОП.03 | Калькуляция и учѐт. | 4 | 5 |  |  | ДЗ/1 | 10 |
| ОП.04 | Безопасность жизнедеятельности | 4 | 1 |  |  | ДЗ/1 | 6 |
| ОП.0*5* | Охрана труда | 5 | 2 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| ОП.0*6* | Основы поиска работы | 4 | 3 |  |  | ДЗ/1 | 8 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  | **252** |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** |  |  |  |  |  | **136** |
| **ПМ.01** | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |  |  |  |  |  | **136** |
| МДК.01.01 | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе | 29 | 6 |  |  | ДЗ/1 | 36 |
| МДК.01.02 | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции | 68 | 30 |  |  | Э/2 | 100 |
| УП | Учебная практика.  |  |  | 48 |  | Д.З/4 | 52 |
| ПП | Производственная практика |  |  |  | 60 | Д.З/4 | 64 |
|  |  Консультация |  |  |  |  |  | 2 |
| ИА | Итоговаяаттестация(квалификационныйэкзамен) |  | 4 |
| Объемчасовповидамнагрузки | 136 | 53 | 48 | 60 | 17 |  |
| ВсегочасовпоОППО |  | 320 |