


**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Директор ГБПОУ СахПЦ№1  
 А.В. Равдугин  
 «\_\_\_» ноября 2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения  
 «Сахалинский политехнический центр №1»  
 по профессиональному обучению (программа профессиональной подготовки по  
 профессиям рабочих и должностям служащих)

Профессия: **12901 «Кондитер»**  
 Квалификация: Кондитер 3 разряда  
 Подготовка новых рабочих  
 Срок обучения: 3 месяца

### 1. План учебного процесса

№ пп	Курсы, предметы	Количество часов			Распределение часов по неделям			
		всего	т/о	ЛПР	1-6	7-8	9-11	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>	184						
1.1.	<i>Экономический курс</i>							
1.1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	16	8	8	3			
1.2.	<i>Общепромышленный курс</i>							
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	12	8	4			
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	26	28	8	4			
1.2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	30	14	16	5			
1.3.	<i>Специальный курс</i>							
1.3.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	108	54	54	8	28		
<b>2.</b>	<b>Практическое обучение</b>	280						
2.1.	Обучение в мастерских	120			16	12		
2.2.	Производственная практика	160					40	24
	Консультации	8						8
	Квалификационный экзамен	8						8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>480</b>			<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## **2. Итоговая аттестация**

2.1. Выпускная практическая квалификационная работа

2.2. Выпускной квалификационный экзамен

## **3. Перечень мастерских, кабинетов и лабораторий**

Кабинеты:

- общественных дисциплин
- специальных дисциплин;
- учебный кондитерский цех

## **4. Пояснения к учебному плану**

- 4.1. План разработан в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 сентября 2015 г. №597н.
- 4.2. При разработке учебного плана использованы нормативные документы:
- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г., №292;
  - перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 02 июля 2013 г., №513; Минобрнауки РФ от 16 декабря 2013 г., №1348
  - Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
  - Модель учебного плана Федеральной службы занятости России, одобрено экспертным советом по экспертизе учебно-программной документации при Российском учебном центре ФЗС России 01 июня 1995 г. для рабочих профессий;
  - Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
  - рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям Минобразования России 25.04.2000г. №186/17-П;
  - сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Кондитер», разработанный ИРПО.
- 4.3. Производственное обучение проводится в учебных мастерских и на предприятиях согласно заключенным договорам.
- 4.4. Содержание предметов специального курса отражается в рабочей учебно-программной документации.
- 4.5. Уровень присваиваемой квалификации определяется:
- требованиями квалификационной характеристики;
  - перечнем работ, выполняемых в период производственного обучения и производственной практики;
  - содержанием и сроком изучения предметов специального курса.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор ГБПОУ СахПЦ № 1  
 В.А. Равдугин  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионально образовательного учреждения  
 «Сахалинский политехнический центр №1»  
 по профессиональному обучению (программа профессиональной подготовки по  
 профессиям рабочих и должностям служащих)

Профессия: **12901 «Кондитер»**  
 Квалификация: Кондитер 4-5 разряда  
 Повышение квалификации  
 Срок обучения: 1,5 месяца

### 1. План учебного процесса

№ пп	Курсы, предметы	Количество часов					
		всего	т/о	ЛПР	1-2	3-4	5-6
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1.</b>	<b>Теоретическое обучение</b>						
1.1.	<i>Экономический курс</i>						
1.1.1	Экономические и правовые основы производственной деятельности	12	8	4	3	3	
1.2.	<i>Общепромышленный курс</i>						
1.2.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	12	8	4	3	3	
1.2.2	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	20	12	8	5	5	
1.2.3	Техническое оснащение и организация рабочего места	24	12	12	5	5	2
1.3.	<i>Специальный курс</i>						
1.3.1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	160	80	80	24	24	26
	Консультации	4					4
	Квалификационный экзамен	8					8
	<b>ИТОГО:</b>	<b>240</b>			<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## **2. Итоговая аттестация**

### 2.1. Выпускной квалификационный экзамен

## **3. Перечень мастерских, кабинетов и лабораторий**

Кабинеты:

- общественных дисциплин
- специальных дисциплин;
- учебный кондитерский цех

## **4. Пояснения к учебному плану**

4.1. План разработан в соответствии с профессиональным стандартом по профессии «Кондитер», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 сентября 2015 г. №597н.

4.2. При разработке учебного плана использованы нормативные документы:

- порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г., №292;
- перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержден приказом Минобрнауки РФ от 02 июля 2013 г., №513; Минобрнауки РФ от 16 декабря 2013 г., №1348
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих;
- Модель учебного плана Федеральной службы занятости России, одобрено экспертным советом по экспертизе учебно-программной документации при Российском учебном центре ФЗС России 01 июня 1995 г. для рабочих профессий;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов;
- рекомендации к разработке учебных планов и программ для краткосрочной подготовки граждан по рабочим профессиям Минобразования России 25.04.2000г. №186/17-П;
- сборник учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификации рабочих по профессии «Кондитер», разработанный ИРПО.

4.3. Содержание предметов специального курса отражается в рабочей учебно-программной документации.

4.4. Уровень присваиваемой квалификации определяется:

- требованиями квалификационной характеристики;
- перечнем работ, выполняемых в период производственного обучения и производственной практики;
- содержанием и сроком изучения предметов специального курса.