УТВЕРЖДАЮ
Директор УО «Брестский ГТТК»
А.М.Шлепаков
«26 » 02 2020г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

повышения квалификации рабочих (служащих)

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»

Регистрационный № 18

Профессия: 7512-013 Кондитер

Срок обучения: 2 недели (10 дней)

Уровень квалификации: 5-й разряд

График образовательного процесса

Недели			1-я нед	еля		2-я неделя						
Учебные дни	1-й	2-й	3-й	4-й	5-й	6-й	7-й	8-й	9-й	10-й		
Виды учебных занятий	Л	Л	Л	Л/ПР	ПО/К	ПП	ПП	ПП	КЭ	КЭ		

Л – лекции; ПО – производственное обучение; ПП – производственная практика; КЭ – квалификационный экзамен; ПР – практическая работа; К - консультация

План образовательного процесса

				1 - 10		К	оличе	ство у	чебн	ых часов						
Компоненты, учебные		Распределение по видам			Распределение 1-я неделя Итог					еление по Итого	неде		дням я нед	Итого		
дисциплины		учебні Л	ых зан ПР	по	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	
- 1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Профессиональный компонент														17 - 1 - 1 -		
1.1. Товароведение пищевых продуктов	2	2		I i	2		= E - Tu		THE REAL PROPERTY.	2		Stranger I				
1.2. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2			2					2		Anders Harris				
1.3. Оборудование объектов общественного питания	2	2				2				2		1 3 01 =	enna en Languaga			
1.4. Калькуляция и учет	- 4	2	2	7			4	1 800		4			Her 2			
1.5. Рисование и лепка	2	2		3 1		2		4-6	THE STATE OF	2			rein!	o at the	Section 1	100
1.6. Специальная технология	4	4		12/19/1	18			4		4	E BOOK	77		A. OR.	200	110000000000000000000000000000000000000
erd to the Mroro	16	14	2	1021	4	4	4	4		16						

1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1.7. Производственное обучение	14			14					2	2	4	4	4			12
1.7.1. Производственная практика	12			12							4	4	4			12
Итого	14			14					2	2	4	4	4			12
2. Консультации	2								2	2						
3. Квалификационный экзамен	8													4	4	8
Всего	40	14	2	14	4	4	4	4	4	20	4	4	4	4	4	20

Перечень необходимых кабинетов, мастерских, лабораторий и иных учебных объектов

Учебные кабинеты	Учебные мастерские(лаборатории)
Товароведение пищевых продуктов	Учебно-производственная мастерская УПМ «Кафе « Родник»
Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание»
Калькуляция и учет	Оборудование объектов общественного питания
Рисование и лепка	
Специальной технологии	

Пояснения к учебно-тематическому плану

- 1. Настоящий учебно-тематический план предназначен для реализации образовательной программы рабочих (служащих) по профессии «Кондитер» с присвоением уровня квалификации 5-й разряд.
- 2. Учебно-тематический план разработан на основе типового учебного плана профессиональной подготовки рабочих (служащих) по профессиям, срок обучения по которым составляет 2 месяца, утвержденного Министерством образования Республики Беларусь 15 мая 2012 г.; постановления Министерством образования Республики Беларусь и Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 30 января 2018 г. № 7/14.
 - 3. Обучение проводится согласно графику образовательного процесса, составленного для каждой группы слушателей.
 - 4. Квалификационный экзамен принимает комиссия в составе 3-х человек: 8ч. «3=24ч.; 24-8=16часов дополнительно.
 - 5. Всего педагогическая нагрузка составляет: 40+16=56 учебных часов.

Разработчик: *Л.В. Верич*, методист по внебюджетной деятельности УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»

3aı	местите	ель директора по УПР
		И.В.Герчук
‹ ‹	>>	2020 г.