

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной программы профессионального обучения профессиональное обучение

Кондитер – 3 разряд

№ в соответствии с последовательностью изучения	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	ЧАСОВ					Форма промежуточной аттестации
		Трудоемкость, всего	из них аудиторных			Самостоятельная работа	
			Лекции (вебинар)	Семинарские и практические занятия (вебинар)	Консультации		
	Теоретическое, практическое обучение	316	76	60	140	180	
1	Технология, организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	110	36	42	78	32	Диф. зачет
2	Техническое оснащение предприятий питания и охрана труда	38	10	18	28	10	Диф. зачет
3	Санитария, гигиена и физиология питания	26	10		10	16	зачет
4	Организация производства и обслуживания	26	10		10	16	зачет
5	Основы товароведения продовольственных товаров	26	10		10	16	зачет
6	Производственная практика	90				90	Диф. зачет
	Итоговая аттестация	4			4		
	Экзамен квалификационный	4			4		Экзамен квалификационный
	Всего часов	320	76	60	28	180	