



УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «СЦПК»

С.С. Борисов

11 января 2021 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессионального обучения профессиональной подготовки
«Кондитер»

№ п/п	Модули	Количество часов*		
		Всего	Теория	Практика
1.	Общепрофессиональный курс	20	20	-
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	4	-
1.2	Физиология питания	4	4	-
1.3	Товароведение пищевых продуктов	8	8	-
1.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	-
2.	Профессиональные модули	40	76	-
2.1	Характеристика кондитерского сырья и подготовка его к производству	4	4	-
2.2.	Отделочные полуфабрикаты	6	6	-
2.3.	Дрожжевое тесто и изделия из него	10	10	-
2.4.	Бездрожжевое тесто и изделия из него	20	20	-
3.	Производственная практика	92	-	92
3.1.	Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления, упаковка кондитерских изделий.	8	-	8
3.2.	Приготовление отделочных полуфабрикатов	24	-	24
3.3	Приготовление изделий из дрожжевого теста	12	-	12
3.4.	Приготовление изделий из бездрожжевого теста	48	-	48
	Консультации	2	2	-
	Квалификационный экзамен	6	-	6
	ИТОГО:	160	62	98