УТВЕРЖДАЮ
Директор
АНО ДПО « УЦГН»
_____ И.В. Зиновьев

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Кондитер

№ п/п	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка			Форма контроля
		Всего	В том числе		
			Лекции	Практические занятия	
	I Теоретическое обучение	**100**	**64**	**32**	
1.	***Социально-экономические дисциплины***	**4**	**4**		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	2	2		Опрос
1.2	Основы законодательства	2	2		опрос
2.	***Общепрофессиональные дисциплины.***	**20**	**20**		
2.1	Безопасность на предприятии общественного питания, в кондитерском и выпечном цеху.	4	4		Опрос
2.2	Оборудование и инвентарь кондитерского и выпечного цеха.	8	8		Опрос
2.3	Нормативно - технологическая документация, регламентирующая деятельность по выпуску кондитерских и выпечных изделий	4	4		Опрос
2.4	Санитарные нормы и правила, предъявляемые к работе в кондитерских и выпечных цехах, к технологии приготовления.	4	4		опрос
3	***Спецтехнология***	**76**	**44**	**32**	
3.1	Яйца и яичные продукты	4	4		Опрос
3.2	Подготовка кондитерского сырья к производству.	8	4	4	Опрос, практ. действ.
3.3	Чтение технологических карт.	8	8		опрос
3.4	Полуфабрикаты. (выпечные полуфабрикаты (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые); отделочные	8	4	4	Опрос Практ.действия

	полуфабрикаты (кремы сливочные, шарлотт, гляссе, белковые, сиропы для промочки, помада, желе, суфле, прочие полуфабрикаты).				
3.5	Торты. (Из мастики , бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, комбинированные).	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.6	Пирожные. (Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые, комбинированные).	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.7	Кексы и рулеты.	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.8	Печенье и пряники.	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.9	Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста.	8	4	4	Опрос Практ.действия
3.10	Тесто дрожжевое (опарное и безопарное).	8	4	4	Опрос Практ.действия
4.	**Производственное обучение (практика)**	**300**	**8**	**292**	
4.1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. . ознакомление с предприятием, с производством	8	8		опрос
4.2	Технологический процесс приготовления Полуфабрикатов. (выпечные полуфабрикаты (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, крошковые); отделочные полуфабрикаты (кремы сливочные, шарлотт, гляссе, белковые, сиропы для промочки, помада, желе, суфле, прочие полуфабрикаты).	16		16	Практ.действия
4.3	Технологический процесс приготовления Тортов. (Из мастики , бисквитные, песочные, слоеные, воздушные, миндальные, комбинированные).	16		16	Практ.действия
4.4	Технологический процесс приготовления Пирожных. (Бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые, комбинированные).	16		16	Практ.действия
4.5	Технологический процесс приготовления Кексов и рулетов.	16		16	Практ.действия
4.6	Технологический процесс приготовления Печенья и пряников.	16		16	Практ.действия
4.7	Технологический процесс приготовления Сдобные булочные изделия из дрожжевого теста.	16		16	Практ.действия
4.8	Технологический процесс	16		16	Практ.действия

	приготовления Тесто дрожжевое (опарное и безопарное).				
4.9	Самостоятельная работа	172		172	Практ.действия
4.10	Квалификационная пробная работа	8		8	Практ.действия
5.	**Консультация**	**8**	**8**		
6	**Итоговая аттестация**	**8**	**8**		**Экзамен**
	ИТОГО	**400**	**76**	**324**	