

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№	Наименование разделов, дисциплин, модулей и тем	всего часов	в том числе		форма аттестации
			аудиторные занятия		
			лекции	практич. занятия	
I	Модуль 1. Адаптация на рынке труда. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	4	4	-	зачет
	Учебная практика	6	-	6	зачет
II	Модуль 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	14	10	дифференцированный зачет
	Учебная практика	8	-	8	зачет
III	Модуль 3. Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	130	88	42	экзамен
Раздел 3.1	Выполнение простых работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24	16	8	
Раздел 3.2	Выполнение простых работ по приготовлению и изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	28	20	8	
Раздел 3.3	Выполнение простых работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	46	30	16	
Раздел 3.4	Выполнение простых работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	32	22	10	
IV	Производственное обучение	136	-	136	зачет

	экзамен	4			
	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	8			
	Итого:	320	106	202	