



СОГЛАСОВАН Директор ООО «АссортиРесторанс»  _____ А.В.Соболев 30 августа 2021 г. М.П.	УТВЕРЖДАЮ Директор ЧПОУ ТООСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права»  _____ Т. В. Архипова 30 августа 2021 г. М.П.
---	---

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
«Профессиональная подготовка по профессии 2901 Кондитер»**

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
1	Общепрофессиональный курс		36	8	28
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
2	Профессиональный курс		88	26	62
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	6		
	Всего часов:		250	34	90

Квалификация: Кондитер 3 разряда
Форма обучения – очная