

Учебный (тематический) план

№ п/п	Учебные дисциплины, модули, практические занятия	Кол-во часов обучения		Форма аттестации
		Аудиторные часы	Самостоятельная учебная нагрузка	
1	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	10	22	-
1.1.	Технология общественного питания	2	6	-
1.2.	Санитарно-эпидемиологические требования при производстве продуктов питания	4	8	-
1.3.	Основы организации производства и оплата труда на пищевом производстве	2	4	-
1.4.	Охрана труда на пищевом производстве	2	4	-
2	Профессиональный цикл	88		-
2.1.	<i>Профессиональные модули</i>	12	14	-
2.1.1.	Общие, теоретические вопросы в области кондитерского производства	4	6	Зачёт
2.1.2.	Специальные вопросы в области кондитерского производства: Самостоятельное приготовление кондитерской продукции.	8	8	Зачёт
2.3.	<i>Учебная практика (производственное обучение)</i>	76		Дифф.зачёт
	Всего:	98	36	
	Консультации	2		
	Квалификационный экзамен	8		Экзамен
	ИТОГО	144		