

Утверждаю  
 Директор института дополнительного  
 профессионального образования

*В.Ф. Васькин*  
 В.Ф. Васькин

«17» ноября 2022 г

### Учебный план

№п/п	Наименование модуля /практики	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час	Форма контроля	Код компетенции
			Всего	В том числе				
				Лекции	Практические (лабораторные) занятия			
	<b>Общепрофессиональный модуль</b>						ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7	
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	4	4	-	12	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	8	4	4	12	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6
3	Основы товароведения продовольственных товаров	18	4	2	2	14	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-6, ОК-7
	<b>Профессиональные модули</b>							ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
4.	Технология изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	30	10	2	8	20	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6
5	Технология приготовления, оформления и подготовка	30	10	2	8	20	з (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7

	к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							
	<b>Вариативная часть</b>							<b>ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7</b>
6	Основы калькуляции и учета	18	2	2	-	16	3 (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
7	Учебная практика	52				52	3 (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
8	Производственная практика	52				52	3 (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
9	Квалификационный экзамен	4				4	3 (Т)	ПК-5.1, ПК-5.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
	<b>Итого:</b>	<b>240</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>202</b>	<b>3 (Т)</b>	