

Утверждаю
 Директор института дополнительного
 профессионального образования

В.Ф. Васькин
 «17» ноября 20 22 г

Учебный план программы

№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			
	Общепрофессиональный модуль						ПК-4.1, ПК-4.2, 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-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4	
2	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	8	4	4	12	з (Т) ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6	
3	Основы товароведения продовольственных товаров	18	4	2	2	14	з (Т) ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-6, ОК-7	
	Профессиональные модули						ПК-4.1, ПК-4.2, 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-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6	
5	Технология приготовления,	30	10	2	8	20	з (Т) ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2,	

	оформления и подготовка к реализации мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-7
	Вариативная часть							ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
6	Основы калькуляции и учета	18	2	2	-	16	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4
7	Учебная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
8	Производственная практика	52				52	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
9	Квалификационный экзамен	4				4	3 (Т)	ПК-4.1, ПК-4.2, ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7
	Итого:	240	38	16	22	202	3 (Т)	