

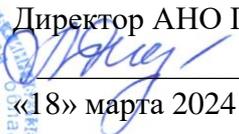


Автономная некоммерческая организация
Профессиональная образовательная организация
«Уральский институт подготовки кадров «21-й век
(АНО ПОО «УИПК «21-й век»)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор АНО ПОО «УИПК «21-й век»

 М.В. Федорук

«18» марта 2024 г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОФЕССИИ
«КОНДИТЕР»
КОД ПО ОКПДТР 12901**

Нижний Тагил

2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»

№ п/п	Название дисциплин	Всего часов (Сумма гр.4 и 5)	В том числе		
			Теория	Практические занятия (лабораторные работы)	Форма контроля (зачет, экзамен)
1	2	3	4	5	6
1.	Блок социально-экономических дисциплин				
1.1.	Экономика	6	6		Зачет
2.	Блок общепрофессиональных дисциплин				
2.1.	Охрана труда	6	6		Зачет
3.	Блок профессиональных дисциплин				
3.1.	Товароведение продовольственных товаров	14	14		Зачет
3.2.	Основы физиологии питания, санитария и гигиена	12	12		Зачет
4.	Блок специальных дисциплин				
4.1.	Оборудования предприятий общественного питания	16	8	8	Зачет
4.2.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	60	52	8	Зачет
4.3.	Основы калькуляции и учета	16	8	8	Зачет
5.	Практическое обучение				
5.1.	Учебная практика	50		50	Зачет
5.2.	Производственная практика	100		100	Диф.зачет
6.	Консультации	4	4		
7.	Квалификационный экзамен	4		4	Экзамен
	ИТОГО:	288	110	178	