

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«АЛТАЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Многофункциональный центр прикладных квалификаций по направлению  
«Сервис, услуги и общественное питание»

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник отдела  
производственно-технического контроля  
сети ресторанов ООО «Грильница»

*С.В. Сутоцкая*  
М.В. Сутоцкая  
« 05 » 02 20 20 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор КТБПОУ «ААГ»  
В.Ф. Косинова



20 20 г.

**Учебный план основной программы профессионального обучения  
по профессии 12901 «Кондитер»**

Срок обучения: 2,5 месяца

Форма обучения: очная

Квалификация: 3 разряд

№ п/п	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин	Максимальная учебная нагрузка, час	В том числе			Аттестация	
			Аудиторная		Сам. работа час	Промежуточная	Итоговая
			Лекций, час	Практ. (лабор. занятий)			
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>20</b>	<b>12</b>		<b>8</b>		
1.1	Психология и этика профессиональной деятельности	12	6		6		
1.2	Основы поиска работы	4	4				
1.3	Охрана труда	4	2		2		
<b>2</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>148</b>	<b>54</b>	<b>70</b>	<b>24</b>		
2.1	Технология и организация кондитерского производства	74	16	44	14	3 <sup>1</sup>	
2.2	Технологическое оборудование кондитерского производства	16	16			3 <sup>1</sup>	
2.3	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	32	12	16	4	3 <sup>1</sup>	
2.4	Технохимический контроль производства	28	12	16		3 <sup>1</sup>	
<b>3</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>144</b>		<b>144</b>		<b>ДЗ<sup>2</sup></b>	
<b>4</b>	<b>Консультация</b>	<b>2</b>	<b>2</b>				
<b>5</b>	<b>Итоговая аттестация:</b>	<b>6</b>		<b>6</b>			<b>КЭ<sup>3</sup></b>



квалификационный экзамен						
<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>	<b>68</b>	<b>220</b>	<b>32</b>		

Вид выдаваемого документа: Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

<sup>1</sup> зачет

<sup>2</sup> дифференцированный зачет

<sup>3</sup> квалификационный экзамен