

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края  
«КРАСНОДАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА

Директор ГБПОУ КК «КТЭК»

\_\_\_\_\_ Е.А. Мусаева

«    » \_\_\_\_\_ 2019 г.

**Основная программа профессионального обучения  
программа профессиональной подготовки по профессии  
12901 «Кондитер 3 разряда»**

**Учебный план**

№ п/п	Наименование разделов, тем	Общая трудоемкость, час.	Всего ауд. час.	В том числе аудиторные занятия, час.		Форма аттестации
				лекции	практические, лабораторные занятия	
1	2	3	4	5	6	7
<b>1</b>	<b>Основы рыночной экономики.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>зачет</b>
1.1	Экономика как наука.	1	1	1		
1.2	Типы экономических систем.	1	1	1		
1.3	Цены в рыночной экономике.	1	1	1		
1.4	Спрос и предложение.	1	1	1		
1.5	Происхождение, сущность и функции денег.	1	1	1		
<b>2</b>	<b>Охрана труда и техника безопасности.</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>зачет</b>
2.1	Понятие безопасности.	1	1	1		
2.2	Методы и средства обеспечения безопасности.	1	1	1		

2.3	Человеческий фактор в обеспечении производственной безопасности.	1	1	1		
2.4	Государственные нормативные требования охраны труда.	1	1	1		
2,5	Организация охраны труда на предприятии.	1	1	1		
<b>3</b>	<b>Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>зачет</b>
3.1	Основы физиологии питания.	2	2	2		
3.2	Личная гигиена, пищевые инфекции и отравления.	2	2	2		
3.3	Санитарные требования на предприятиях общественного питания.	6	6	4	2	
<b>4</b>	<b>Товароведение пищевых продуктов.</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>зачет</b>
4.1	Качество продовольственных товаров.	2	2	2		
4.2	Классификация веществ, входящих в состав прод. товаров.	1	1	1		
4.3	Химический состав и пищевая ценность продуктов	5	5	5		
<b>5</b>	<b>Техническое оснащение и организация производства.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>зачет</b>
5.1	Особенности организации кондитерских цехов на предприятиях разных типов	3	3	3		
5.2	Товарные запасы	4	4	2	2	
5.3	Планировка помещений и размещение оборудования кондитерского цеха	1	1	1		
5.4	Характеристика рабочих мест	2	2	2		

<b>6</b>	<b>Технология приготовления мучных кондитерских изделий</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>дифференцированный зачет</b>
6.1	Характеристика сырья и подготовка его к производству	14	14	14		
6.2	Виды теста. Технология приготовления теста и изделий из него	52	52	22	30	
<b>7</b>	<b>Дизайн и оформление кондитерских изделий</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>дифференцированный зачет</b>
7.1	Способы оформления кондитерских изделий	40	40	16	24	
<b>8</b>	<b>Производственное обучение</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>дифференцированный зачет</b>
8.1	Ознакомление предприятием и ассортиментом выпускаемой продукции	2	2		2	
8.2	Дрожжевое безопарное и опарное тесто	32	32		32	
8.3	Слоеное дрожжевое и пресное тесто	16	16		16	
8.4	Хлеб	8	8		8	
8.5	Сладкое сдобное и сладкое пресное тесто	8	8		8	
8.6	Блинное и пряничное тесто.	12	12		12	
8.7	Песочное, бисквитное, заварное тесто	26	26		26	
8.8	Дизайн и оформление кондитерских изделий	32	32		32	
8.9	Национальные кондитерские изделия	4	4		4	
8.1	Изделия пониженной калорийности и школьное питание	10	10		10	
<b>9</b>	<b>Итоговый контроль</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	<b>квалификационный экзамен</b>
	<b>Всего</b>	<b>300</b>	<b>300</b>	<b>86</b>	<b>214</b>	

