

УТВЕРЖДАЮ:
 Генеральный директор
 ЧОУ ДПО «Импульс-С»
 Железнова О.А.
 « 11 » 11 2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 дополнительной профессиональной программы (профессиональной переподготовки)
«КОНДИТЕР»

№	Наименование дисциплин	Всего часов	Лекции	В том числе практика	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.	Модуль 1. Введение	48	24		24	зачет
1.1	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.	16	8		8	
1.2	Проверка простого технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха.	16	8		8	
1.3	Проверка качества и выбор продуктов, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к мучным национальным изделиям блюдам.	16	8		8	
2.	Модуль 2. Традиции в приготовлении изделий из дрожжевого теста	64	16	32	16	зачет
2.1	Приготовление фаршей и начинок	8	2	4	2	
2.2	Приготовление блинчатого теста и изделий из него	8	2	4	2	
2.3	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него.	8	2	4	2	
2.4	Приготовление дрожжевого теста парным способом и изделий из него	8	2	4	2	
2.5	Приготовление дрожжевого слоеного	8	2	4	2	

	теста					
2.6	Приготовление открытых и закрытых пирогов	8	2	4	2	
2.7	Приготовление изделий жаренных во фритюре	8	2	4	2	
2.8	Приготовление кексов	8	2	4	2	
3.	Модуль 3. Технологии выпечки из различных видов теста	64	15	34	15	зачет
3.1	Приготовление песочного теста	12	3	6	3	
3.2.	Приготовление бисквитного теста	12	3	6	3	
3.3	Приготовление заварного теста	14	3	8	3	
3.4	Приготовление слоеного теста и изделий из него	12	3	6	3	
3.5	Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него	14	3	8	3	
4.	Модуль 4. Технология приготовления сладких деликатесов.	64	16	32	16	зачет
4.1	Приготовление холодных десертов	20	5	10	5	
4.2	Приготовление горячих десертов	20	5	10	5	
4.3	Приготовление фруктовых десертов	24	6	12	6	
5.	Модуль 5. «Изготовление и декорирование кондитерских изделий»	64	16	32	16	зачет
5.1	Приготовление отделочных полуфабрикатов	16	4	8	4	
5.2	Приготовление полуфабрикатов из шоколада.	16	4	8	4	
5.3	Приготовление классических пирожных	16	4	8	4	
5.4	Приготовление классических и обезжиренных тортов	16	4	8	4	
6.	Консультация	8				
7.	Итоговая квалификационная аттестация	8				экзамен
	ИТОГО	320				