

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор
ЧОУ ДПО «Импульс-С»
Железнова О.А.

«10» января 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительной профессиональной программы (профессиональной подготовки,
переподготовки, повышения квалификации)
«КОНДИТЕР»

| № | Наименование дисциплин | НП | ПП | ПК | Форма контроля |
|-----------|--|------------|------------|-----------|----------------|
| | ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 184 | 184 | 92 | |
| 1. | Модуль 1. Введение | 24 | 24 | 12 | зачет |
| 1.1 | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. | 8 | 8 | 4 | |
| 1.2 | Проверка простого технологического оборудования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха. | 8 | 8 | 4 | |
| 1.3 | Проверка качества и выбор продуктов, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями к мучным национальным изделиям блюдам. | 8 | 8 | 4 | |
| 2. | Модуль 2. Традиции в приготовлении изделий из дрожжевого теста | 64 | 64 | 32 | зачет |
| 2.1 | Приготовление фаршей и начинок | 8 | 8 | 4 | |
| 2.2 | Приготовление блинчатого теста и изделий из него | 8 | 8 | 4 | |
| 2.3 | Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него. | 8 | 8 | 4 | |
| 2.4 | Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него | 8 | 8 | 4 | |

| | | | | | |
|------|--|------------|------------|------------|----------------|
| 2.5 | Приготовление дрожжевого слоеного теста | 8 | 8 | 4 | |
| 2.6 | Приготовление открытых и закрытых пирогов | 8 | 8 | 4 | |
| 2.7 | Приготовление изделий жаренных во фритюре | 8 | 8 | 4 | |
| 2.8 | Приготовление кексов | 8 | 8 | 4 | |
| 3. | Модуль 3. Технологии выпечки из различных видов теста | 40 | 40 | 20 | зачет |
| 3.1 | Приготовление песочного теста | 8 | 8 | 4 | |
| 3.2. | Приготовление бисквитного теста | 8 | 8 | 4 | |
| 3.3 | Приготовление заварного теста | 8 | 8 | 4 | |
| 3.4 | Приготовление слоеного теста и изделий из него | 8 | 8 | 4 | |
| 3.5 | Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него | 8 | 8 | 4 | |
| 4. | Модуль 4. Технология приготовления сладких деликатесов. | 24 | 24 | 12 | зачет |
| 4.1 | Приготовление холодных десертов | 8 | 8 | 4 | |
| 4.2 | Приготовление горячих десертов | 8 | 8 | 4 | |
| 4.3 | Приготовление фруктовых десертов | 8 | 8 | 4 | |
| 5. | Модуль 5. «Изготовление и декорирование кондитерских изделий» | 32 | 32 | 16 | зачет |
| 5.1 | Приготовление отделочных полуфабрикатов | 8 | 8 | 4 | |
| 5.2 | Приготовление полуфабрикатов из шоколада. | 8 | 8 | 4 | |
| 5.3 | Приготовление классических пирожных | 8 | 8 | 4 | |
| 5.4 | Приготовление классических и обезжиренных тортов | 8 | 8 | 4 | |
| | ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ | 56 | 56 | 28 | |
| 6. | Консультация | 8 | 8 | 8 | |
| 7. | Итоговая квалификационная аттестация | 8 | 8 | 8 | экзамен |
| | ИТОГО | 256 | 256 | 136 | |