

Утверждаю:
 Директор ГАПОУ РХ-СПБ
 Н. Н. Каркавина
 « 13 » 01 2016 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ НОВЫХ РАБОЧИХ
 ПО ПРОФЕССИИ
 12901 « КОНДИТЕР (3 РАЗРЯД)»**

Контингент обучающихся- лица, не имеющие профессию, безработные граждане, незанятое население.

Срок обучения – 4 месяца (640 учебных часов)

Режим занятий - 5 дней по 8 часов в день

Форма обучения - очная

Недельная нагрузка - 40 часов в неделю

Уровень получаемого образования — профессиональная подготовка.

№ п/п	Учебные дисциплины	Кол-во часов	В том числе		Форма контроля
			Лекционных	практических	
1.	Теоретическое обучение				
1.1	Общепрофессиональный курс				
1.1.1.	Товароведение пищевых продуктов	52	42	10	Зачет
1.1.2.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	20	20	-	Зачет
1.1.3.	Организация производства предприятий общественного питания	14	14	-	Зачет
1.2	Специальный курс				
1.2.1.	Специальная технология	132	70	62	Зачет
2.	Производственное обучение				
2.1	Производственное обучение	254	-	254	-
	Квалификационный экзамен	8	-	8	Экзамен
	Итого:	480	146	334	-