

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «КОНДИТЕР»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
<b>Модуль 1.</b> Организационные аспекты безопасности пищевой продукции кондитерского производства		<b>26</b>	<b>10</b>
Тема.1.1	Пищевые заболевания микробной природы Микробиология важнейших пищевых продуктов.	8	4
Тема.1.2	Санитарный режим приготовления кремовых изделий.	8	4
Тема.1.3	Оборудование и организация рабочих мест в кондитерском цехе	10	2
<b>Модуль 2.</b> Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		<b>74</b>	<b>32</b>
Тема.2.1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	12	4
Тема.2.2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	12	6
Тема.2.3	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	12	6
Тема.2.4	Приготовление и использование простых основных отделочных полуфабрикатов	11	4
Тема.2.5	Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	12	4
Тема.2.6	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности	10	6
Тема.2.7	Техника безопасности.	2	2
	Комплексный экзамен	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>42</b>