Календарный учебный график

ПРОГРАММЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Наименование разделов | Трудоемкость, час | Количество учебных часов по неделям | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| Модуль 1 | Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур | 56 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 2 | Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 3 | Технология приготовления сложных композиций из шоколада | 42 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 4 | Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики | 28 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 8 | 8 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| Модуль 5 | Технология приготовления сложных изделий из карамели | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 4 |  |
|  | Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 |
|  | ИТОГО | 196 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 4 | 8 |