Учебный план

программы ДПО повышения квалификации

по компетенции «Кондитерское дело»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименования модулей компетенции | Всего часов |
|
| Модуль 1 Технология приготовления сложных тематических тортов, антреме, десертов с соусом, птифур | 56 |
| Модуль 2 Технология приготовления конфет погружным способом, корпусных конфет | 14 |
| Модуль 3 Технология приготовления сложных композиций из шоколада | 42 |
| Модуль 4 Технология приготовления сложных изделий из марципана, мастики | 28 |
| Модуль 5 Технология приготовления сложных изделий из карамели | 48 |
| Итоговая аттестация (квалификационный экзамен) | 8 |
| ИТОГО | 196 |