«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ «Колледж сервиса г.Оренбурга
Оренбургской области»
Т.М. Мальгина

Календарный учебный график

основной программы профессионального обучения
программа профессиональной подготовки рабочих
«Кондитер» (3 разряд)

№ п.п.	Предметы	Общее кол-во часов	Срок обучения в месяц											
			1				2				3			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	**Теоретическое обучение**	**20**												
1.1	Экономический курс	-												
1.1.1	Основы экономики	20	4		4		12							
1.2	**Теоретические основы профессиональной деятельности**	**20**												
1.2.3	Товароведение пищевых продуктов	6	2		2		2							
1.2.4	Основы организации производства предприятий общественного питания	6	2		2		2							
1.2.5	Калькуляция и учет	6	2		2		2							
1.2.6	Профессиональная этика и эстетика	2					2							
1.3	**Специальный курс**	**80**												
1.3.1	Технология приготовления кондитерских изделий	74	28		28		18							
1.3.2	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	6	2		2		2							
2.	**Практическое обучение**	**180**												
2.1	Производственное обучение	120		40		20		20	20	20	20	20		
2.2	Производственная практика	60											20	
	Консультации	**6**												6
	Квалификационная аттестация	**8**												8
	Экзамены	**6**												6
	ИТОГО	320	40	40	40	20	40	20	20	20	20	20	20	20