

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Ресурсный центр

1.1. Учебный план

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	Практ. занятия	Промежут. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1. Теоретическое обучение	14	8	2	4	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	4	2	-	2	Зачёт
1.2	Модуль 2. Требования охраны труда и техники безопасности Организация и управление работой. Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды	10	6	2	2	Зачёт
2	Раздел 2. Профессиональный курс	121	21	93	7	
2.1	Модуль 1. Торты, антреме, десерт на тарелке	42	10	30	2	Зачёт
2.2	Модуль 2. Миниатюры, порционные пирожные, птифуры	36	4	30	2	Зачёт
2.3	Модуль 3. Кондитерские изделия и шоколад	36	6	28	2	Зачёт

2.4	Модуль 4. Моделирование (скульптурирование) из различных материалов	7	1	5	1	Зачёт
3	Квалификационный экзамен	9	-	-	9	
3.1	Проверка теоретических знаний	1	-	-	1	Тест
3.2	Квалификационная работа (экзамен)	8	-	-	8	Э
	ИТОГО:	144	29	95	20	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2423a32a218d4fb4ab27b3963ac158e8

Владелец: Лаптева Екатерина Григорьевна

Действителен: с 5.03.2022 по 29.05.2023

