

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ГПОУ ТО «ДПК»  
 Т.А. Советова  
 «13» февраля 2020 г.

**Календарный учебный график**  
 основной образовательной программы  
 профессионального обучения - профессиональной подготовки  
 по профессии «Кондитер»

Компоненты программы		Аудиторные занятия (неделя)													Практика	Итоговая аттестация
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>24</b>															
Техническое оснащение и организация рабочего места.	8	8														
Калькуляция и учёт.	8	8														
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	8	2	6													
<b>Профессиональный цикл</b>	<b>54</b>															
Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных мучных изделий.	16		6	12		10										
Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных кондитерских изделий.	28			6	12											
Приготовление и оформление тортов и пирожных.	10				6	2										
<b>Учебная практика</b>	<b>167</b>	6				6	18	18	24	24	18	23	24	6	<b>167</b>	
<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>5</b>													5		<b>5</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>250</b>	24	12	18	18	18	18	18	24	24	18	23	24	11		
ИТОГО																