

## 2. Учебный план 1 года обучения

№№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов			Формы контроля/аттестации
		Всего	теория	практика	
1.	Основы знаний	8	8	-	фронтальный
1.1	Вводное занятие		2	-	
1.2.	Основное и дополнительное сырье, применяемое для приготовления мучных и кондитерских изделий.		2	-	
1.3.	Виды теста.		2	-	
1.4.	Назначение и технология приготовления кремов и начинок		2	-	
2.	Приготовление сахаристых кондитерских изделий	6	3	3	комбинированный
3.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	10	5	5	комбинированный
4.	Приготовление песочного теста и изделий из него	10	5	5	комбинированный
5.	Приготовление заварного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
6.	Приготовление пряничного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
7.	Приготовление пресного теста и изделий из него	6	3	3	комбинированный
8.	Приготовление муссовых десертов	12	6	6	комбинированный
9.	Приготовление десертов без использования продуктов животного происхождения	14	7	7	комбинированный

10.	Приготовление изделий из слоеного теста	12	2	10	комбинированный
11.	Приготовление десертов со сливками	14	7	7	комбинированный
12.	Приготовление конфет	22	10	12	комбинированный
13.	Приготовление кондитерских изделий из овощей	6	3	3	комбинированный
14.	Приготовление тортов	10	5	5	комбинированный
	<b>Итоговое занятие</b>	2	-	2	комбинированный
	<b>Итого часов:</b>	<b>144</b>	<b>70</b>	<b>74</b>	