Приложение Л

Деятельность учебных центров (полигонов) базовых предприятий на примере ОАО «Булочно-кондитерский комбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименова-ние предприятия | Наименование учебного центра (при наличии) | Наименование реализуемых учебными центрами  программ профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации | Сроки обуче-ния (мес.) | Краткое описание материально-технической базы учебного центра | Порядок прохождения производственной практики (объем часов, место прохождения и т.д.) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ОАО «Булочно-кондитерский комбинат» | Учебный полигон | 16675 Повар  12901 Кондитер  13235 Кулинар мучных изделий  16472 Пекарь  16401 Оформитель готовой продукции | 1-5  1-3  2  3  1 | Учебный класс на 25 мест.  Лаборатории для поваров, кондитеров, пекарей. | от 32 до 480 час.  от 32 до 210 час.  от 32 до 106 час.  от 32 до 160 час.  от 32 до 106 час.  А также производственная практика по рабочей профессии специальности Повар, кондитер; по специальности Технология ПОП (от 72 до 468 час.) |