



УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «СЦПК»

С.С. Борисов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Циклы, дисциплины, модули	Количество часов*		
		Всего	Теория	Практика
1.	Общепрофессиональный модуль	24		
1.1	Основы микробиологии	6	6	
1.2	Организация технологического процесса на хлебопекарных предприятиях	6	6	
1.3	Оборудование предприятий общественного питания	6	6	
1.4	Охрана труда и промышленная безопасность	6	6	
2.	Профессиональные модули	50		
2.1	Основы товароведения пищевых продуктов	8		-
2.2	Приготовление теста хлебобулочных изделий	8		-
2.3	Технологии приготовления дрожжевого теста при изготовлении хлебобулочных изделий	8		-
2.4.	Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы	8		
2.5	Технология выпечки хлебобулочных изделий	8		-
2.6	Укладка и упаковка готовой продукции	10		-
3	Производственная практика	78	-	
3.1	Инструктаж по безопасности труда и ознакомление с производством	16	-	16
3.2	<i>Ознакомление с устройством используемого оборудования для изготовления хлебобулочных изделий</i>	16	-	16
3.3	Практические технологии работы с сырьем для изготовления хлебобулочных изделий	16	-	16
3.4	Практические технологии приготовления ржаного теста	16	-	16
3.5	Самостоятельное выполнение работ в качестве пекаря 3 разряда	14	-	14
	Консультации	2	2	-
	Квалификационный экзамен	6	-	6
	ИТОГО:	160		

*Количество часов может варьироваться в зависимости от производственного опыта слушателей, проходящих подготовку, и с учетом особенностей производства