

Учебный план

№ п/п	Наименование модуля (дисциплины)	Общая трудоемкость, (час.)	Всего аудиторных занятий, (час.)		Учебная практика, (час.)	Самостоятельная работа, (час.)	Дистанционное обучение, (час.)	Форма контроля
			Теоретические	Практические				
Модуль № 1 «Компетенция Хлебопечение»								
1.1	Введение в компетенцию Хлебопечение, основные стандарты	1	1	-				
1.2	Актуальное техническое описание компетенции	1	1	-				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 1	1	2	-				зачет
	Итого по модулю 1:	3						
Модуль № 2 «Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере»								
2.1	Региональные меры содействия занятости в том числе поиска работы, осуществления индивидуальной предпринимательской деятельности, работы в качестве самозанятого	1	1	-				
2.2	Актуальная ситуация на региональном рынке труда	1	1	-				
2.3	Сырье в хлебопекарной промышленности. Новые и нетрадиционные виды сырья. Способы подготовки, современные и актуальные требования для подготовки различных видов сырья	3	3	-				
2.4	Способы приготовления различных изделий. Новые, современные технологии используемые при тестоведении	3	3	-				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 2	2	8					зачет
	Итого по модулю 2:	10						
Модуль № 3 «Требования охраны труда и техники безопасности»								
3.1	Культура безопасного труда	2	2	-				
3.2	Основы безопасного труда и эффективная организация рабочего места	2	2	-				

	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 3	2	4					зачет
	Итого по модулю 3:	6						
Модуль № 4 «Организация работы»								
4.1	Этапы производства изделий, от подготовки сырья до хранения готовых изделий	10	10	-				
4.2	Составление рецептур, технологических карт на хлеб и хлебобулочные изделия	10	4	6				
4.3	Расчет рецептур по разным параметрам выхода	6	6	-				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 4	1	1	6				зачет
	Итого по модулю 4:	27						
Модуль № 5 «Хлеб и хлебобулочные изделия»								
5.1	Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах	6	-	6				
5.2	Пшеничный хлеб на заквасках	6	-	6				
5.3	Ржаной хлеб на заквасках	6	-	6				
5.4	Хлеб безопасным способом	6	-	6				
5.5	Классический багет и декоративные виды разделки багетов	6	-	6				
5.6	Хлебные булочки	6	-	6				
5.7	Национальные хлебобулочные изделия	6	-	6				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 5	2		42				зачет
	Итого по модулю 5:	44						
Модуль № 6 «Сдобные изделия»								
6.1	Технология изготовления плетеных изделий	10	-	10				
6.2	Технология изготовления бриоши	10	-	10				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 6	2	-	-				зачет
	Итого по модулю 6:	22		20				
Модуль № 7 «Слоеные изделия»								
7.1	Технология изготовления круассанов	6	-	6				

7.2	Технология изготовления датской слойки с начинкой до выпечки	6	-	6				
7.3	Технология изготовления датской слойки с начинкой после выпечки	6	-	6				
7.4	Технология изготовления датской слойки с гастрономической начинкой	6	-	6				
	Промежуточная аттестация (ПА) по модулю 7	2	-	-				зачет
	Итого по модулю 7:	26		24				
	Квалификационный экзамен	6						
	Итого общее количество часов:	144	52	92				