

Учебный план

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ: ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ 16472 ПЕКАРЬ

Квалификация (профессия): 16472 Пекарь

Категория слушателей: Профессиональное обучение в соответствии с программой профессиональной подготовки осуществляется с лицами, ранее не имевшими профессии рабочего или должности служащего, в том числе для граждан 50 лет и старше; женщин, воспитывающих детей дошкольного возраста; безработных граждан

Уровень квалификации: 3

Объем: 320 академ. часов

Срок: 2 месяца

Форма обучения: Очная

Наименование компонентов программы	Объем программы (академические часы)							
	Всего	В том числе с применением ДОТ и ЭО	Самостоятельная работа	Консультация	Нагрузка во взаимодействии с преподавателями			
					Теоретическое обучение	Практические и лабораторные работы	Практика (стажировка)	Промежуточная аттестация, форма
Модуль 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	6				2	2		2, Зачёт с оценкой

Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				2	2		2, Зачёт с оценкой
Модуль 5 Приготовление теста	12				2	8		2, Зачёт с оценкой
Модуль 6 Разделка теста	44				4	38		2, Зачёт с оценкой
Модуль 7 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	20				4	14		2, Зачёт с оценкой
Модуль 8 Укладка и упаковка готовой продукции	14				4	8		2, Зачёт с оценкой
Модуль 9 Производственная практика	2							2, Зачёт с оценкой
Производственная практика Вводное занятие. Инструктаж по безопасности труда, электробезопасности и пожарной безопасности. Изучение технологического оборудования, правил правильной организации труда и рабочих мест.	6						6	

Производственная практика Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи	16						16	
Производственная практика Выборка изделий из печи и укладка с сортировочных столов в лотки	16						16	
Производственная практика Выпечка хлеба белого из муки высшего сорта.	36						36	
Производственная практика Выпечка булочных изделий	36						36	
Производственная практика Выпечка батонов	20						20	
Производственная практика Выпечка плетеных изделий	20						20	
Производственная практика Выпечка изделий из ржаной муки	28						28	
Производственная практика Выпечка бараночных изделий	20						20	
Итоговая аттестация	6							Квалификационный экзамен
Итого по программе	320							

