

Календарный учебный график

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

Компоненты программы	Вид учебной нагрузки	Временные параметры (месяца)								Всего
		1	2	3	4	5	6	7	8	
Модуль 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 2 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 3 Техническое оснащение и организация рабочего места	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2

Модуль 4 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Аудиторное обучение	4								4
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 5 Приготовление теста	Аудиторное обучение	10								10
	Промежуточная аттестация	2								2
Модуль 6 Разделка теста	Аудиторное обучение	4	38							42
	Промежуточная аттестация		2							2
Модуль 7 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	Аудиторное обучение			18						18
	Промежуточная аттестация			2						2
Модуль 8 Укладка и упаковка готовой продукции	Аудиторное обучение			12						12
	Промежуточная аттестация			2						2
Модуль 9 Производственная практика	Практика (стажировка)			6	42	42	42	42	24	198
	Промежуточная аттестация								2	2
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен								6	6
Итого в неделю		40	40	40	42	42	42	42	32	320