

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ «ПЕКАРЬ»

№п/п	Модуль, тема	Количество часов	
		Аудиторных (лекционных, лабораторных)	Самостоятельная работа
<b>Модуль 1.</b> Хлебопекарная промышленность в современных условиях		<b>8</b>	<b>4</b>
Тема.1.1	Основные направления научно-технического прогресса в хлебопекарной отрасли	2	2
Тема.1.2	Задачи и содержание профессиональной деятельности. Профессиональные навыки, основные трудовые операции и типичный алгоритм деятельности	2	2
Тема.1.3	Основы производственной санитарии и гигиены	2	
Тема.1.4	Техника безопасности. Безопасные приемы труда	2	
<b>Модуль 2.</b> Технология приготовления хлебобулочных изделий		<b>42</b>	<b>18</b>
Тема.2.1	Оборудование и организация рабочих мест в хлебобулочном цехе	4	2
Тема.2.2	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства	5	3
Тема.2.3	Хранение и подготовка хлебопекарного сырья к производству	4	2
Тема.2.4	Приготовление теста	4	2
Тема.2.5	Разделка и расстойка теста	4	2
Тема.2.6	Выпечка хлебобулочных изделий	10	5
Тема.2.7	Хранение готовых изделий	2	
Тема.2.8	Дефекты и болезни хлеба	3	1
Тема.2.9	Определение показателей качества хлеба.	3	1
	Комплексный экзамен	3	
	<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>	<b>22</b>