

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: ВРИО ректора
Дата подписания: 21.01.2022 15:19:43
Уникальный идентификатор документа:
0951da30105058541c602bee0584732857ac618c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной программы профессионального обучения –
программы профессиональной подготовки по профессии
«Пекарь»

Цель: главной целью программы является получение обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков в соответствии с содержанием программы обучения и присвоение на этой основе лицам, прошедшим обучение, 3 уровня квалификации по профессиям рабочего «Пекарь».

Категория слушателей: студенты образовательных учреждений.

Срок обучения: 320 часов.

Форма обучения: очная

Режим занятий: не более 6 часов в день.

№ п/п	Наименование разделов	Всего трудоемкость, час.	Контактная работа, час.				Самостоятельная работа, час.
			Промежуточная аттестация	Лекции	Практические/ лабораторные занятия	Контроль самостоятельной работы	
1	Теоретическое обучение		Зачет с оценкой / 2				
1.1	Модуль 1 Технологии хлебопекарного производства						

1.1.1	Тема 1 Основы рыночной экономики и предпринимательства для пекаря-кондитера			4			8
1.1.2	Тема 2 Санитарные нормы к рабочему месту и охрана труда			4			8
1.1.3	Тема 3 Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий			4			8
1.1.4	Тема 4 Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий			4			8
1.1.5	Тема 5 Требования технологического и микробиологического контроля замеса теста			4			8
1.1.6	Тема 6 Требования действующих стандартов и технических условий			4			8
1.1.7	Тема 7 Причины возникновения брака при замесе теста и способы их устранения			4			8
1.2.	Модуль 2 Технология приготовления хлебобулочных изделий		Зачет с оценкой / 2				8
1.2.1	Тема 1 Технология приготовления пшеничного теста			4			8
1.2.2	Тема 2 Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста			4			8
1.2.3	Тема 3 Технология обработка, разделка теста и выпечка хлеба			4			8
1.2.4	Тема 4 Брожение теста и происходящие в нем процессы			4			8
1.2.5	Тема 5 Требования к сырью при производстве мучных кондитерских изделий			4			8
1.2.6	Тема 6 Ассортимент мучных кондитерских изделий			4			8
1.2.7	Тема 7 Технология производства бисквитных изделий			4			8
Итого				60			112

2	Практическое обучение		Зачет с оценко й / 2					
2.1	Модуль 3 Технологии хлебопекарного производства							
2.1.1	Лабораторная работа 1/ Практическая работа 1 Изучение нормативной документации ГОСТов., санитарных требований к работнику в помещении.....				6			10
2.1.2	Лабораторная работа 2/ Практическая работа 2 Приготовление сдобного теста опарным способом и изделия из него.				6			8
2.1.3	Лабораторная работа 3/ Практическая работа 3 Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста.				6			9
2.1.4	Лабораторная работа 4/ Практическая работа 4 Приготовление ржаного теста на смесях.				6			8
2.1.5	Лабораторная работа 5/ Практическая работа 5 Приготовление дрожжевого безопасного сдобного теста и изделий из него.				6			8
2.1.6	Лабораторная работа 6/ Практическая работа 6 Приготовление пшеничного хлеба с различными добавками.				6			8
2.1.7	Лабораторная работа 7/ Практическая работа 7 Приготовление хлеба из разных сортов муки и с различными добавками.				6			8
2.1.8	Лабораторная работа 8/ Практическая работа 8 Приготовление слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста и изделия из него.				6			8

2.1.9	Лабораторная работа 9/ Практическая работа 9 Приготовление мелкоштучных булочных изделий различной формовкой.				6		8
2.1.10	Лабораторная работа 10/ Практическая работа 10 Приготовление пирогов и караваев.				6		8
Итого					60		83
3	Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен/ 3					
Всего по программе		320	6	56	60		195