2.5. Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование компонентов программы
1 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.1. Введение в профессию
2 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.2 Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Практика
3 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.2 Рецептуры, технологические карты на хлеб и хлебобулочные изделия. Хлеб, изготовленный на выброженных дрожжевых полуфабрикатах. Практика Тема 1.3 Технология изготовления хлебных булочек
4 неделя – 13 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.3 Технология изготовления хлебных булочек Тема 1.4 Технология изготовления булочных изделий Практика Тема 1.5 Технология изготовления сдобных мелкоштучных и плетеных изделий
14 неделя	Модуль 1. Изготовление хлебобулочных изделий Тема 1.6 Национальные хлебобулочные изделия Тема 1.7 Технология изготовления изделий из слоеного теста Модуль 2. Старт карьеры Тема 2.1. Старт карьеры. Карьерная траектория развития
14 неделя	Квалификационный экзамен

*Точный порядок реализации компонентов программы определяется расписанием занятий.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01E00F5A0050AF61834662CACA63B4AED0
Владелец: ЕМЕЛЬЯНОВА ЕКАТЕРИНА АЛЕКСАНДРОВНА
Действителен: с 17.11.2022 до 17.02.2024