	ИТОГО:	**88**

2.5 Календарный учебный график

Период обучения (недели)*	Наименование компонентов программы
1 неделя – 4 неделя	Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий Тема 1.1 Характеристика сырья хлебопекарного производства Тема 1.2 Оборудование хлебопекарного производства Тема 1.3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий
5 неделя – 9 неделя	Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий Тема 1.3 Технологический процесс приготовления хлебобулочных изделий Практика 1. Приобретение навыков оценки качества муки. 2. Приобретение навыков оценки качества дрожжей 3. Приобретение навыков оценки качества сахаросодержащего сырья 4. Приобретение навыков оценки качества яичных продуктов 5. Приобретение навыков оценки качества молочных продуктов 6. Приобретение навыков оценки качества соли и вспомогательного сырья 7. Приобретение навыков приготовления изделий из пресного теста 8. Приготовление мучных изделий из творожного теста 9. Приобретение навыков техники плетения хлебобулочных изделий 10. Приготовление хлебобулочного изделия: хлеб пшеничный
10 неделя – 14 неделя	Практика 11. Приготовление хлебобулочного изделия: брецель 12. Приготовление хлебобулочного изделия: ватрушка с творогом 13. Приготовление хлебобулочного изделия: булочка ванильная 14. Приготовление хлебобулочного изделия: булочка с маком 15. Приготовление хлебобулочного изделия: сосиска в тесте 16. Приготовление хлебобулочного изделия: пицца 17. Приготовление хлебобулочного изделия: изделия пониженной калорийности 18. Приготовление хлебобулочного изделия: грибы из сдобного теста 19. Приготовление хлебобулочного изделия: булочка с помадкой 20. Приготовление хлебобулочного изделия: бриошь 21. Приготовление национальных (удмуртских) изделий – кокроки 22. Приготовление национальных (удмуртских) изделий – перепечи 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