

**Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Учебно - методический центр» «Безопасность и охрана труда»
(ЧОУ ДПО «УМЦ «БОТ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методического совета

ЧОУ ДПО «УМЦ «БОТ»

В.А. Петров

« 19 » *января* 2020 г.

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ)
«Пекарь -кондитер»
(Код 7512)**

Категория слушателей: Категория слушателей – это лица, имеющие:
-основное общее образование (9 классов) и достигшие 18 лет
-среднее общее образование (11 классов)
Срок обучения: 256 часов / 2 месяца
Форма обучения – очная, очно заочная и дистанционная

г. Чебоксары, 2020 г.

Частное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Учебно - методический центр» «Безопасность и охрана труда» (ЧОУ ДПО «УМЦ «БОТ»)

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методического совета

ЧОУ ДПО «УМЦ «БОТ»

В.А. Петров

« 09 » января 2020 г.

II. УЧЕБНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПО ПРОГРАММЕ
для подготовки новых рабочих по профессии
«ПЕКАРЬ – КОНДИТЕР»

№ Модуля	Темы	Количество часов		
		Всего	Теорет. занятия	Практич. занятия
1.	Экономический курс	8	8	-
1.1.	Основные понятия в экономике.	1	1	-
1.2.	Экономика и рынок.	1	1	-
1.3.	Факторы современного производства	2	2	-
1.4.	Основы предпринимательства	4	4	-
2.	Специальный курс «Пекарь»	23	9	13
2.1.	Зерно и продукты его переработки	3	1	2
2.2.	Дрожжи и химические разрыхлители	3	1	1
2.3.	Сахар и сахаросодержащие продукты, соль	3	1	2
2.4.	Молочные продукты	3	1	2
2.5.	Яйца и яичные продукты	4	2	2
2.6.	Жиры и масла	3	1	2
2.7.	Солод	2	1	1
2.8.	Вкусовые и прочие продукты в хлебопечении	2	1	1
3.	Оборудование и основы технологии	114	55	59
3.1..	Введение Хлебопекарное производство, перспективы развития	5	2	3
3.2.	Основы производственной санитарии	2	1	1
3.3.	Основы микробиологии изделий	3	2	1
3.4.	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство. Оборудование	4	2	2

3.5.	Приготовление теста, применяемое оборудование	32	12	20
3.6.	Разделка растойка теста. Оборудование	10	6	4
3.7.	Выпечка хлебобулочных изделий. Оборудование	14	6	8
3.8.	Хранение готовых изделий. Болезни хлеба	8	4	4
3.9.	Производство мучных кондитерских, бараночных и сухарных изделий	20	10	10
3.10.	Оборудование хлебопекарных предприятий	8	4	4
3.11.	Контроль качества продукции	6	4	2
3.12.	Охрана труда. Электро-пожарная безопасность	2	2	-
4.	Специальный курс «Кондитер»	84	26	48
4.1.	Приготовление Простых Сиропов <ul style="list-style-type: none"> • Сироп Для Пропитки • Сироп Для Пропитки Креплённый • Сироп Кофейный 	8	2	5
	Приготовление Простых Отделочных Полуфабрикатов <ul style="list-style-type: none"> • Желе • Посыпки • Рисовальная Фруктовая Масса • Глазурь Шоколадная 	10	2	7
4.2.	Приготовление Простых Основных Кремов <ul style="list-style-type: none"> • «Заварной» • «Из Сливок» • «На Сиропо» • «На Сгущенном Молоке» • «Пражский» 	14	4	6
4.3.	Приготовление Простых Фаршей И Начинок <ul style="list-style-type: none"> • «Фарш картофельный с луком» • «Фарш из свежей капусты» • «Фарш морковный с яйцом» • «Фарш из зелёного лука с яйцом» • «Фарш грибной» • «Фарш творожный» • «Фарш творожный для блинчиков» • «Фарш яблочный» • «Фарш мясной с луком» • «Фарш рыбный» • «Фарш рисовый с яйцом» 	16	6	6

	<ul style="list-style-type: none"> • «Фарш из мака» • «Фарш из сухофруктов» • «Фарш из орехов • «Фарш капустный» • «Фарш капустный с грибами и шкварками» 			
4.4.	Приготовление Простых Изделий Из Пресного Теста	6	2	4
4.5.	Приготовление Песочного Теста И Простых Изделий	6	2	4
4.6.	Приготовление Бисквитного Теста И Простых Изделий	6	2	4
4.7.	Приготовление Заварного Теста И Простых Изделий	6	2	4
4.8	Приготовление Безопарного Дрожжевого Теста И Простых Изделий	12	4	8
5.	Консультации	8	8	-
6.	Квалификационный экзамен	8	8	-
	ИТОГО	256	136	120