

Учебный план

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	2	2	Собеседование
2	Организация и оборудование рабочего места	4	3	1	Текущий контроль
3	Посуда и инвентарь	4	2	2	Текущий контроль
4	Основы санитарии и гигиены	8	6	2	Текущий контроль
5	Характеристика сырья	4	3	1	Текущий контроль
6	Подготовка сырья к выпечке	4	4		Текущий контроль
7	Технология приготовления песочного теста и изделий из него Приготовление изделий из песочного теста.	16	2	14	Текущий контроль
8	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него Приготовление изделий из пряничного теста.	4	1	3	Текущий контроль
9	Технология приготовления бисквитного теста и изделий из него Приготовление изделий из бисквитного теста	16	2	14	Текущий контроль
10	Технология приготовления заварного теста и изделия из него Приготовление изделий из заварного теста	8	1	7	Текущий контроль
11	Технология приготовления слоёного бездрожжевого теста и слоёного дрожжевого теста и изделия из него Приготовление изделий из слоеного теста	8	1	7	Текущий контроль
12	Технология приготовления теста для блинов Приготовление блинов	4	1	3	Текущий контроль
13	Технология приготовления теста для оладий Приготовление оладий	4	1	3	Текущий контроль
14	Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него	8	1	7	Текущий контроль

	Приготовление изделий из сдобного пресного теста				
15	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него	24	4	20	Текущий контроль
16	Национальные кондитерские изделия	12	1	11	Текущий контроль
17	Технология приготовления пирожных и тортов. Технология приготовления крема	8	1	7	Текущий контроль
18	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	Итого	144	37	107	