

## Учебный план

№	Тема	Количество часов	Теория	Практика	Форма контроля
1	Вводное занятие Коммуникативные игры	4	2	2	Собеседование
2	Организация и оборудование рабочего места Посуда и инвентарь	4	4		Текущий контроль
3	Основы санитарии и гигиены	4	4		Текущий контроль
4	Характеристика сырья Подготовка сырья к выпечке	4	4		Текущий контроль
5	Русская национальная выпечка	20	5	15	Текущий контроль
6	Украинская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
7	Белорусская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
8	Кавказская национальная выпечка	12	3	9	Текущий контроль
9	Выпечка стран народов Средней Азии	12	3	9	Текущий контроль
10	Выпечка Скандинавских стран	4	1	3	Текущий контроль
11	Польская выпечка	4	1	3	Текущий контроль
12	Итальянская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
13	Английская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
14	Немецкая выпечка	8	2	6	Текущий контроль
15	Французская выпечка	8	2	6	Текущий контроль
16	Выпечка прибалтийских народов	8	2	6	Текущий контроль
17	Праздничная выпечка	8	2	6	Текущий контроль
18	Итоговое занятие	4	1	3	Итоговое тестирование. Викторина
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>46</b>	<b>98</b>	