

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
РУКОВОДИТЕЛЕЙ СПЕЦИАЛИСТОВ»**



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе профессионального обучения (профессиональная подготовка)

«Пекарь»

(код, наименование профессии)

Срок освоения программы: 1 мес. (160 часов)

Форма обучения: очная, очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий

Документ о квалификации: свидетельство о профессии рабочего, должности служащего

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин, модулей	Всего час.	в том числе:			Форма контроля, указываются единицы	
			лекции	практические и лабораторные работы	самостоятельная работа	зачет	экзамен
1	ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28	8	-	20	+	-
2.	ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	128	28	24	76	+	-
2.1	МДК.04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	56	10	6	40	-	-
2.2	МДК.04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	72	18	18	36	-	-
3.	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	4	-	-	-	-	4
	Итого:	160	36	24	96	+	4