

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

16472 «Пекарь»

Квалификация: Пекарь
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования: 10 м.

Год начала подготовки (по учебному плану)
Учебный год

<u>2026</u>
<u>2026-2027</u>

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов					Курс 1										Закрепленная кафедра	
			Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Контр оль	Семестр 1					Семестр 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование									Итого	Лек	Пр	СР	Контр оль	Итого	Лек	Пр	СР	Контр оль	Код	Наименование
Дисциплины (модули)						574	574	574			344	160	184			230	108	122				
+	01	Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве			1	32	32	32			32	16	16								2	Профессиональное образование
+	02	Основы товароведения пищевых продуктов			1	36	36	36			36	18	18								2	Профессиональное образование
+	03	Оборудование предприятий общественного питания			1	20	20	20			20	10	10								2	Профессиональное образование
+	04	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания			1	36	36	36			36	18	18								2	Профессиональное образование
+	05	Охрана труда на предприятиях общественного питания			1	20	20	20			20	10	10								2	Профессиональное образование
+	06	Безопасность жизнедеятельности			2	20	20	20								20	10	10			2	Профессиональное образование
+	07	Адаптивная физическая культура			2	38	38	38			24		24			14		14			2	Профессиональное образование
+	08	Основы культуры профессионального общения			2	36	36	36			20	10	10			16	8	8			2	Профессиональное образование
+	09	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			2	36	36	36			20	10	10			16	8	8			2	Профессиональное образование
+	10	Технологии выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места			1	60	60	60			60	30	30								2	Профессиональное образование
+	11	Технологии изготовления хлебобулочных изделий			2	200	200	200			76	38	38			124	62	62			2	Профессиональное образование
+	12	Технологии презентации и продажи хлебобулочных изделий			2	40	40	40								40	20	20			2	Профессиональное образование
Практика						792	792	792			180		180			612		612				
Базовая часть						792	792	792			180		180			612		612				
+	УП	Учебная практика			2	108	108	108			72		72			36		36			2	Профессиональное образование
+	ПП	Производственная практика			2	684	684	684			108		108			576		576			2	Профессиональное образование
Экзамен						14	14		8	6						14			8	6		
Базовая часть						14	14		8	6						14			8	6		
+	Э	Экзамен				14	14		8	6						14			8	6	2	Профессиональное образование