

## Учебный план по профессии 16472 «Пекарь»

Индекс	Наименование дисциплин	Количество часов			Количество		
		Всего	В том числе		Форма текущего контроля		Форма промежуточной аттестации
			теоретические	практические	ПР	ЛР	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>232</b>	<b>216</b>	<b>16</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	30	30	-			ДЗ
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	56	56	-			ДЗ
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	12	-			-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	28	28	-			ДЗ
ОП.05	Основы калькуляции и учета	46	30	16			ДЗ
ОП.06	Организация производства общественного питания	40	40	-			ДЗ
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	20	20	-			ДЗ
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>						
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1142</b>	<b>120</b>	<b>1022</b>			
ПМ.01	Приготовление и разделка теста	120	46	74			ДЗ
ПМ.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	230	74	156			ДЗ
<b>УП</b>	<b>Учебная практика</b>						
	Учебная практика (в лаборатории)	<b>504</b> (14 нед.)		<b>504</b>			ДЗ
<b>ПП</b>	<b>Производственная практика</b>						
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>288</b> (8 нед.)		<b>288</b>			ДЗ
<b>ИА</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>	<b>6</b>					Э(кв)
	<b>ИТОГО:</b>	<b>1380</b>	<b>336</b>	<b>1038</b>			<b>6</b>