

1. Учебный план «Пекарь»

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практическая подготовка	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	32	21	6	5	
1.1	Стандарты Ворлдскиллс и спецификация стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение». Разделы спецификации	6	5	-	1	Зачет
1.2	Актуальные требования рынка труда, современные технологии в профессиональной сфере	10	8	-	2	Зачет
1.3	Общие вопросы по работе в статусе самозанятого	4	2	1	1	Зачет
1.4	Требования охраны труда и техники безопасности	12	6	5	1	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	544	272	257	15	
2.1	Практическое занятие на определение стартового уровня владения компетенцией	4	-	3	1	Зачет
2.2	Организация работы и техническое оснащение	22	10	10	2	ДЗ
2.3	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	30	20	8	2	ДЗ
2.4	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	56	30	24	2	ДЗ
2.5.	Основы калькуляции и учёта	46	28	16	2	ДЗ
2.6.	Хлеб и хлебобулочные изделия	146	68	76	2	ДЗ
2.7.	Сдобные изделия	120	58	60	2	ДЗ
2.8.	Слоеные изделия	120	58	60	2	ДЗ
3.	Раздел 3. Практика	792	-	788	4	
3.1.	Учебная практика	108	-	106	2	ДЗ
3.2.	Производственная практика	684 (19 нед.)	-	682	2	ДЗ
4.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа	12	-	-	12	Тест Э
ИТОГО:		1380	293	1051	36	