


Согласовано
Директор производства
ООО "Фабрика кухни"



Н.Л. Каменских
"16" _____ 2024 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ ТО "Тюменский
техникум индустрии питания,
коммерции и сервиса"



М.А.Галанина
"16" _____ 2024 г.

**Учебный план
по основной программе профессионального обучения по профессии
16472 Пекарь**

срок обучения 2 месяца (320 часов)

Планируемый уровень квалификации: пекарь 3 разряда

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Виды учебной нагрузки, в часах		Формы контроля	Всего часов
		Теор. занятия	Практ. занятия/ лаборат. работы		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	22	22		44
ОП. 01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	6	6	Диф.зачет	12
ОП. 02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	8	8	Диф.зачет	16
ОП. 03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	8	8	Диф.зачет	16
ПМ	Профессиональные модули	62	206		268
ПМ.01	Приготовление хлебобулочных изделий				
МДК.01.01.	Технология приготовления хлебобулочных изделий	46	22/24	Диф.зачет	92
МДК.01.02.	Технология упаковки и укладки готовой продукции	16	16	Диф.зачет	32
УП.00	Учебная практика	0	48	Диф.зачет	48
ПП.00	Производственная практика	0	96	Диф.зачет	96
	Всего по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	84	228		312
К. 00	Консультация				2
ИА.00	Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)			Экзамен	6
Итого					320

Руководитель МФЦПК



К.В. Верёвочкина