



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО РМЭ «ТТК»

А. Венедиктова

25 августа 2014г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной подготовки по профессии 16472 Пекарь

Категория слушателей - учащиеся общеобразовательных школ

Нормативный срок - 490 часов

Режим занятий - 12 час в неделю

Индекс	Элементы учебного процесса, в том числе учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Сроки обучения
		Обязательная учебная нагрузка
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	7 месяцев
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	22
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	26
ОП.03	Охрана труда	10
	ИТОГО	58
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	14
МДК.01.01	Технология производства дрожжей	14
ПМ.02	Приготовление теста	44
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных	22

	изделий	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	22
ПМ.03	Разделка теста	48
МДК. 03.01	Технология деления теста, формирование тестовых заготовок	22
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий	26
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	48
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных , бараночных изделий и сушки, сахарных изделий	20
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделочных мучных кондитерских изделий	28
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	24
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции	24
УП.00	Учебная практика	240
	Консультация	4
	Итоговая квалификационная аттестация	10
	ВСЕГО	490