

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ЧОУ ДПО «Импульс-С»

Железнова О.А.

«01» апреля 2020г.

Учебный план профессиональной переподготовки по профессии 16472 «Пекарь»

№п/п	Предметы	Формы промежуточной аттестации	Кол-во часов	В том числе	
				Теория	Практика
1.	Теоретическое обучение по профессии				
1.1.	Общепрофессиональный курс				
1.1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Зачет	20	16	8
1.1.2.	Основы организации производства и экономики предприятий общественного питания.	Зачет	12	8	4
1.1.3.	Оборудование предприятий общественного питания	Зачет	16	12	4
2.	Специальный курс				
2.1.	Основы товароведения пищевых продуктов	Зачет	20	16	4
2.2.	Технология приготовления мучных изделий	Зачет	120	74	46
3.	Практическое обучение				
3.1.	Учебная практика		80		
3.2.	Производственная практика		192		
4.	Консультации		4		
5.	Квалификационный экзамен		12		
6.	Итого:		476	126	62

* зачеты проводятся за счет учебного времени, отводимого на изучение предмета