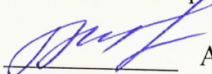


УТВЕРЖДАЮ:

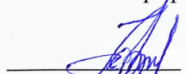
Начальник Управления
образования Администрации
Колыванского района

 А.А. Толстова

« 15 » октября 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ НСО
«Колыванский
аграрный колледж»

 С.А. Навозов

« 15 » октября 2024 г.

Учебный план
по профессии 16472 Пекарь, реализуемой в рамках программы
«Обучение учащихся общеобразовательных организаций 8,9 классов в
профессиональных образовательных организациях по программам
профессиональной подготовки политехнической и агротехнической
направленности»

Срок обучения 240 часов

№ п/п	Наименование предметов	Кол-во часов
1 КУРС		
I. Теоретическое обучение		120
1.1.	Введение в профессию.	6
1.2.	Основы микробиологии санатории, гигиены в пищевом производстве.	6
1.3.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	6
1.4.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	12
1.5.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	12
1.6.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	18
1.7.	Формовка хлебобулочных изделий.	18
1.8.	Выпечка хлебобулочных изделий.	18
1.9.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	14
1.10.	Консультация	4
1.11.	Комплексный экзамен	6
II. Учебная практика		120
2.1.	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	110
2.2.	Консультация	4
2.3.	Квалификационный экзамен	6
ВСЕГО		240

Примечание:

1.Комплексный экзамен предусматривает вопросы по всем изучаемым предметам;
2.Квалификационный экзамен проводится по методике демонстрационного экзамена: слушатель производит практическую деятельность по созданию готового продукта, производит презентацию своего продукта для экспертной комиссии. Экзамен проводится индивидуально для каждого слушателя. Вариант задания для слушателя определяется методом случайного выбора задания слушателем.

Руководитель
учебно-консультационного пункта



П.М. Свистельников