

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Казанского кооперативного
института



А.Р. Набиева
2020 г.

« »

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
курсов профессионального обучения
по профессии «Пекарь»
квалификация «Пекарь 3 разряда»

Цель: подготовка специалистов готовых к профессиональной деятельности в качестве пекаря на производственных предприятиях и предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

Категория слушателей: лица, имеющие основное общее или среднее общее образование.

Трудоемкость обучения: 320 часов.

Форма обучения: очно-заочная.

Режим занятий: 40 часов в неделю.

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежу- точная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	40	40	16		24					
ОП.01	Основы культуры профессионального общения	10	10	4		6	X			X	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	10	10	4		6	X			X	
ОП.03	Калькуляция	10	10	4		6	X			X	
ОП.04	Техническое оснащение предприятий общественного питания	10	10	4		6	X			X	
СД.00	Специальные дисциплины	260	260	40		220					
СД.01	Технология изготовления мучных изделий	80	80	20		60	X				X
СД.02	Организация производства предприятий общественного питания	20	20	10		10	X			X	
СД.03	Товароведение продовольственных товаров	20	20	10		10	X				X
ПП	Производственная практика	140	140			140	X			X	
	Итого:	300	300	56		244					

<i>Индекс</i>	<i>Наименование дисциплин (модулей)</i>	<i>Общая трудоемкость, час.</i>	<i>Всего, ауд. час.</i>	<i>Аудиторные занятия, час.</i>			<i>Текущий контроль, шт.</i>			<i>Промежу- точная аттестация</i>	
				<i>лекции</i>	<i>лабораторны е работы</i>	<i>практические занятия, семинары</i>	<i>Тест</i>	<i>Контрольная работа</i>	<i>Реферат, др.</i>	<i>Зачет</i>	<i>Экзамен</i>
	Итоговый квалификационный экзамен	20	20			20					X
	Всего:	320	320	56		264					