

<p>СОГЛАСОВАН</p> <p>Директор ООО «АссортиРесторанс»</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">А.В.Соболев</p> <p style="text-align: center;">30 августа 2021 г.</p> <p>М.П.</p> 	<p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор ЦПОУ ТОСПО «Тюменский колледж экономики, управления и права»</p> <p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: right;">Т. В. Архипова</p> <p style="text-align: right;">30 августа 2021 г.</p> <p>М.П.</p> 
--	--

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**«Профессиональная подготовка по профессии 16472 Пекарь»**

№ п/п	Наименование курсов, тем	Формы контроля	Учебная нагрузка слушателей (час.)		
			всего занятий	Лекции	Лабораторные и практические занятия
<b>1</b>	<b>Общепрофессиональный курс</b>		<b>36</b>	<b>8</b>	<b>28</b>
1.1.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	10	2	8
1.2.	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	10	2	8
1.3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	10	2	8
1.4.	Охрана труда	З	6	2	4
<b>2</b>	<b>Профессиональный курс</b>		<b>88</b>	<b>26</b>	<b>62</b>
	Теоретическое обучение по рабочей профессии повар	ДЗ	88	26	62
2.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ДЗ	20	6	14
2.1.	Выполнение заданий пекаря по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	ДЗ	68	20	48
ПП 3	Производственная практика	ДЗ	120	-	120
ИА 4	Квалификационный экзамен	КЭ	6		
	Всего часов:		<b>250</b>	<b>34</b>	<b>90</b>

Квалификация: Пекарь 3 разряда  
Форма обучения – очная