

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАОУ ДПО РК
«Центр обучения»
О.В. Рекина
Геннадий
12.01.2026 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по основной программе профессионального обучения – программе профессиональной подготовки по профессии
«Пекарь»

Объем программы: 256 часов

Код категории программы: 256 О ДОТ

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Итого (сумма ст.3 и 7)	Трудоемкость, ак. час				Формы аттестации	
		Виды занятий контактной работы, в т.ч.					
1	2	3	4	5	6	7	8
Модуль 1. Организация работы пекаря	18	16	14	2	10	2	
Тема 1.1 Санитарные нормы и правила, требования безопасности и охраны труда в сфере хлебопекарного производства. Правила бережливого производства и охраны окружающей среды.	4	4	4	-	4	-	
Тема 1.2 Правила эксплуатации и хранения применяемого оборудования, инструментов и приспособлений при выполнении работ пекаря. Организация рабочего места и рабочего пространства для процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.	4	4	4	-	-	-	
Тема 1.3 Хранение и подготовка сырья для хлебопекарного производства	6	6	6	-	6	-	
Тема 1.4 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению	2	-	-	-	-	2	

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.							
Промежуточная аттестация	2	-	-	2	-	-	Зачет
Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	50	46	46	-	10	4	
Тема 2.1 Приготовление различных видов теста	20	20	20	-	4	-	
Тема 2.2 Национальные хлебобулочные изделия	4	4	4	-	-	-	
Тема 2.3 Разделка и расстойка теста	4	4	4	-	-	-	
Тема 2.4 Выпечка хлебобулочных изделий	6	6	6	-	6	-	
Тема 2.5 Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	4	2	2	-	-	2	
Тема 2.6 Болезни и дефекты хлебобулочных изделий	4	4	4	-	-	-	
Тема 2.7 Хранение, упаковка и реализация готовой продукции	4	4	4	-	-	-	
Тема 2.8 Первичный учет и отчетность на предприятии	2	2	2	-	-	-	
Промежуточная аттестация	2	-	-	-	-	2	Зачет
Учебная практика	80	80	-	80	-	-	Зачет
Производственная практика	100	100	-	100	-	-	Зачет
Итоговая аттестация – квалификационный экзамен	8	8	-	8	-	-	
Всего академических часов	256	250	60	190	20	6	