

	Министерство образования и науки Астраханской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Астраханской области «Астраханский технологический техникум»
	Ресурсный центр

Учебный план Пекарь 144 часа

№	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе			Форма контроля
			лекции	практич. и лаборатор. занятия	промеж. и итог. контроль	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел 1. Теоретическое обучение	20	14	2	4	
1.1	Модуль 1. Современные технологии в профессиональной сфере	10	8		2	Зачет
1.3	Модуль 3. Требования охраны труда и техники безопасности	10	6	2	2	Зачет
2.	Раздел 2. Профессиональный курс	116	10	96	10	
2.1	Модуль 1. Организация работы	20	10	8	2	Зачет
	Модуль 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	45		42	3	Зачет
2.2	Модуль 3. Сдобные изделия	24		22	2	Зачет
2.3	Модуль 4. Слоенные изделия	27		24	3	Зачет
3.	Квалификационный экзамен: - проверка теоретических знаний; - практическая квалификационная работа (экзамен)	8			8	Тест Э
	ИТОГО:	144	24	98	22	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2423a32a218d4fb4ab27b3963ac158e8

Владелец: Лаптева Екатерина Григорьевна

Действителен: с 5.03.2022 по 29.05.2023