

**Перечень учебных дисциплин, практик,
предусмотренных Адаптированной основной программой
профессионального обучения по профессии
16472 Помощник пекаря**

Общепрофессиональный цикл	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОПД.02	Декоративное оформление мучных изделий
ОПД.03	Охрана труда
ОПД.04	Основы финансовой грамотности
ОПД.05	Основы безопасности жизнедеятельности
ОПД.06	Охрана окружающей среды
ОПД.07	Оборудование организаций общественного питания
ОПД.08	Основы предпринимательской деятельности
Адаптационный цикл	
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.02	Этика и культура общения
Профессиональный цикл	
УД.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий
УД.02	Технология деления теста и формования тестовых заготовок
УД.03	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
УД.04	Технологии упаковки и укладки готовой продукции
УП	Учебная практика
ПП	Производственная практика
Физическая культура	
АФК	Адаптивная физическая культура