



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор АНО ДПО
«НИО»

А.А. Бояркина
«05» марта 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессионального обучения по программе
«Пекарь»

№ п/п	Наименование предметов	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Теорети ческие занятия	Практи ческие занятия	
I	ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЙ КУРС	32			Зачет
1.1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения	8	8	-	
1.2	Физиология питания	8	8	-	
1.3	Качество продуктов, основные понятия	8	8	-	
1.4	Охрана труда	8	8	-	
II	СПЕЦИАЛЬНЫЙ КУРС	24			Экзамен
2.1	Технология приготовления теста и хлебобулочных изделий	8	8	-	
2.2	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий и приготовление мучных кондитерских изделий	8	8	-	
2.3	Технология выпекания хлеба и хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий	8	8	-	
III	ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ	96			
3.1	Производственное обучение	40	-	40	
3.2	Производственная практика	56	-	56	
ИА	Итоговая аттестация	8	-	8	Квалификационный экзамен
	Всего:	160	56	104	