

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРОГРЕСС»
(ЧОУ ДПО «ПРОГРЕСС»)**

УТВЕРЖДЕНО

на заседании педагогического совета
ЧОУ ДПО «ПРОГРЕСС»
Протокол №1 от «12» января 2026 г.



Генеральный директор
ЧОУ ДПО «ПРОГРЕСС»

Сергеева С.В.

**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ
РАБОЧЕГО/ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
16472 «ПЕКАРЬ»**

Наименование присваиваемой квалификации
Пекарь 2-4 разряда

Форма обучения: очно-заочная.

Трудоемкость освоения: 72 академических часов, включая все виды контактной и самостоятельной работы слушателя.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					CP	Формы аттестации
	Итого (сумма ст.3 и 7)	Виды занятий контактной работы, в т.ч.			В том числе с использовани ем ДОТ (из ст.3)		
		Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР			
1	2	3	4	5	6	7	8
Модуль 1 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	8	5	1	4	-	3	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов и микробов в соответствии с классификацией и вызываемыми ими пищевыми отравлениями	4	2	1	1	-	2	
Тема 1.2 Основы гигиены и санитарии	2	1	0,5	0,5	-	1	
Промежуточная аттестация	2	2	-	2	-	-	-зачет
Модуль 2 Оборудование предприятий общественного питания	4	4	1	3	-	-	
Тема 2.1 Охрана труда и техника безопасности	2	2	1	1	-	-	
Тема 2.2 Оборудование хлебопекарного производства	2	2	-	2	-	-	

Наименование разделов (модулей), тем, видов аттестации	Трудоемкость, ак. час					В том числе с использовани ем ДОТ (из ст.3)	СР	Формы аттестации
	Итого (сумма ст.3 и 7)	Виды занятий контактной работы, в т.ч.			СР			
		Всего контактной работы	Л	ПЗ, ЛР				
Модуль 3 Технология приготовления хлебобулочных изделий	15	11	3	8	-	4		
Тема 3.1 Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Хранение сырья и подготовка его к производству	4	3	1	2	-	1		
Тема 3.2 Замес теста, способы приготовления теста	6	4	1	3	-	2		
Тема 3.3 Выпечка и условия хранения, и транспортирование хлебных изделий	3	2	1	1	-	1		
Промежуточная аттестация	2	2	-	2	-	-	зачет	
Модуль 4 Технология приготовления мучных кондитерских изделий	16	11	3	8	-	5		
Тема 4.1 Технологические требования к качеству основного сырья для мучных блюд	4	2	1	1	-	2		
Тема 4.2 Технология приготовления дрожжевого теста	4	3	1	2	-	1		
Тема 4.3 Технология приготовления бездрожжевого теста	4	3	1	2	-	1		
Тема 4.4 Виды отделочных полуфабрикатов и способы их производства	2	1	-	1	-	1		
Промежуточная аттестация	2	2	-	2	-	-	зачет	
Модуль 5 Технология упаковки и укладки готовой продукции	6	4	2	2	-	2		
Тема 5.1 Подготовка хлебобулочных изделий к реализации в торговой сети. Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба	3	2	1	1	-	1		
Тема 5.2 Работа вблизи опасных зон	3	2	1	1	-	1		
Практика	19	19	-	19	-	-	зачет	
Консультация	2	2	-	2	-	-		
Итоговая аттестация	2	2	-	2	-	-	квалификационный экзамен	
Всего академических часов	72	58	10	48	-	14		