

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
Отдел профессионального обучения и дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Ижевская ГСХА профессор
А.И. Любимов
« 15 » 2018 г.

Учебный план
программы профессионального обучения
(программы профессиональной подготовки) по направлению
«Пекарь»

Цель образовательной программы: приобретение знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций
К освоению программы профессионального обучения допускаются: лица, ранее не имевшие профессии рабочего или должности служащего.

Объем образовательной программы: 220 часов.

Форма обучения: очно-заочная, с возможностью применения дистанционных технологий.

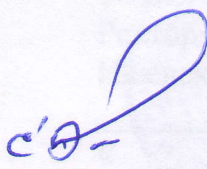
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.

Присваиваемая квалификация: пекарь 2-3 разряда

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	в том числе				Форма контроля
			аудиторные	из них		самостоятельная работа	
				лекции	лабораторно- практические		
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гигиена, производственная санитария и охрана труда	36	30	14	16	6	зачет
2	Оборудование	36	30	14	16	6	зачет
3	Рецептура хлебопекарной продукции	36	30	14	16	6	экзамен
4	Работа предприятий хлебопекарной промышленности	36	30	14	16	6	зачет
5	Технология хлебобулочных, кондитерских изделий	36	30	14	16	6	экзамен

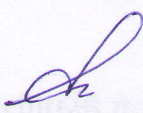
1	2	3	4	5	6	7	8
6	Учебная практика	40	-	-	-	40	зачет
7	Итоговая аттестация	-	-	-	-	-	квалификационный экзамен
	Всего	220	150	70	80	70	

Проректор по ДО,
профессор



С.Д. Батанов

Начальник ОПОДО



С.А. Лопатина

Цель образовательной программы: приобретение знаний, умений, навыков и формирование компетенций, необходимых для выполнения определенных трудовых, служебных функций.
К освоению программы профессионального обучения допускаются лица, ранее не писавшие профессию рабочего или должности служащего.
Объем образовательной программы: 220 часов.
Форма обучения: очно-заочная с возможностью применения дистанционных технологий.
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен.
Присваиваемая квалификация: повар 2-3 разряда.

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	аудиторные	в том числе			Форма контроля
				лекции	лабораторно-практические	самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гигиена, производственная санитария и охрана труда	36	30	14	16	6	зачет
2	Оборудование	36	30	14	16	6	зачет
3	Рецептура хлебопекарной продукции	36	30	14	16	6	экзамен
4	Работа предприятий хлебопекарной промышленности	36	30	14	16	6	зачет
5	Технология хлебобулочных, кондитерских изделий	36	30	14	16	6	экзамен