

Учебные предметы, курсы, дисциплины (модули) ОППО 16472 Пекарь

Общеобразовательный цикл

ОУД.01 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.02 Физическая культура

Адаптированный цикл

АУД.01 Основы интеллектуального труда

АУД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии

АУД.03 Психология личности и профессиональное самоопределение

АУД.04 Коммуникативный практикум

АУД.05 Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний

Общепрофессиональный цикл

ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

ОП.05 Охрана труда

Профессиональный цикл

ПМ.01 Приготовление теста

МДК.01.01 Технология производства дрожжей

МДК.01.02 Технология приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

ПМ.02 Разделка теста

МДК.02.01 Технологии деления теста, формирование тестовых заготовок

МДК.02.02 Технологии разделки мучных кондитерских изделий

ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

МДК.03.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий

МДК.03.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий

МДК.03.03 Приготовление ароматизированных булочных изделий

ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции

МДК.04.01 Технологии упаковки и укладки готовой продукции