Пиотивния пива фосму може по проторум							
Программа профессиональной подготовки							
по профессии рабочего 16472 «Пекарь»							
АНО ДПО	Основная программа профессионального обучения – программа профессиональной						
«ЦОПП УР»	подготовки по профессии рабочего/должности служащего						

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

	Наименование компонентов программы	В том числе:				Форма
No		Всего, час.	лекции	практич. и лаборат. занятия	промеж. и итог. контроль	контроля
1.	Модуль 1. Технология приготовления хлебобулочных изделий	44	14	28	2	Д/з
2	Модуль 2. Старт карьеры	6	2	4	1	_
3.	Практика	88	-	88	-	зачет
4.	Итоговая аттестация	6	-	-	6	КЭ
4.1.	проверка теоретических знаний	1	-	-	1	
4.2.	практическая квалификационная работа	5	-	-	5	
	итого:	144	16	120	8	

Практикоориентированность — 83,3%.