МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Центр дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
_____ А. В. Петух
«__» 10 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы профессионального обучения

«ПЕКАРЬ»

Код профессии рабочего: 16472
(Профессия согласно ОК 016-2025: 103643 Пекарь)
Тип программы: профессиональная подготовка
по профессиям рабочих
Объем учебной нагрузки: 144 час.
Срок обучения: 10 нед.
Квалификация: пекарь
Разряд: 3 разряд
Форма обучения: очная
с использованием дистанционных образовательных технологий

Элементы программы	**Виды учебной нагрузки в часах**						**Всего часов**
	ТЗ	**ПЗ**	**УП**	**ПП**	**СР**	**ПА форма**	
Оборудование для работы в пекарне	8Д	2	X	X	8	зачет	18
Нормативно-техническая документация для производства и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	8Д	2	X	X	8	зачет	18
Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	20Д	6	X	X	6	зачет	32
Производственная практика	X	X	X	62	-	зачет	62
Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)	X	X	X	X	14	X	14
Объем часов по видам нагрузки	36Д	10		62	36	X	144
Всего часов по программе	-						**144**

Начальник центра
дополнительного образования Г. Н. Ясменко

Приложение 1
к учебному плану
от_____

Учебный план элемента программы «Оборудование для работы в пекарне»

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			теоретические занятия	практические занятия	самостоятельная работа
1	**Основы технического обслуживания и безопасности оборудования** 1.1 График планового технического обслуживания. 1.2 Выявление и устранение типовых неисправностей. 1.3 Требования охраны труда, электробезопасности и пожарной безопасности при работе с оборудованием. 1.4 Санитарные нормы обслуживания и очистки оборудования.	ПК-1	2	2	-
2	**Оборудование для подготовки сырья** 2.1 Просеиватели: назначение, устройство, принцип работы. 2.2 Дозаторы муки: виды, характеристики, правила эксплуатации. 2.3 Весоизмерительное оборудование: классификация весов, требования к поверке и маркировке, электронные весы.	ПК-1	2	-	-
3	**Тестомесильное и тестоприготовительное оборудование** 3.1 Тестомесы: устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации. 3.2 Установки для приготовления дрожжевого теста: назначение, конструкция, режимы работы. 3.3 Установки типа ЖДФ: устройство, особенности эксплуатации.	ПК-1	2	-	-
4	**Оборудование для разделки теста** 4.1 Тестоделители и округлители: назначение и принцип работы. 4.2 Раскаточные машины. 4.3 Правила организации тесторазделочного отделения.	ПК-1	2	-	2
5	**Оборудование для выпечки** 5.1 Печи: классификация, устройство, технические характеристики, правила эксплуатации. 5.2 Пекарные шкафы: виды, особенности использования. 5.3 Регулировка температуры и парового режима в пекарной камере.	ПК-1	-	-	2
6	**Вспомогательное и подъемно-транспортное оборудование** 6.1 Классификация подъемно-транспортных средств. 6.2 Средства малой механизации. 6.3 Подъемники (лифты): правила безопасной эксплуатации.	ПК-1	-	-	2
7	**Оборудование для хранения и упаковки готовой продукции** 7.1 Стеллажи и вагонетки для остывания и хранения хлеба. 7.2 Упаковочные машины. 7.3 Холодильное оборудование для пекарен.	ПК-1	-	-	2
Итого			**8**	**2**	**8**
Форма аттестации по элементу программы			**Зачет**		

Приложение 2
к учебному плану
от_____

Учебный план элемента программы «Нормативно-техническая документация для производства и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			теоретические занятия	практические занятия	самостоятельная работа
1	**Санитарная обработка помещений, оборудования и инвентаря** 1.1 Виды загрязнений и их источники в хлебобулочном производстве. 1.2 Классификация моющих и дезинфицирующих средств. 1.3 Технологии и режимы санитарной обработки. 1.4 Контроль эффективности санитарных мероприятий.	ПК-1	2	-	-
2	**Личная гигиена персонала и контроль за вредителями** 2.1 Требования к внешнему виду и одежде работников. 2.2 Правила мытья и дезинфекции рук. 2.3 Порядок действий при заболеваниях и травмах. Организация медицинских осмотров и гигиенического обучения. 2.4 Профилактические меры по предотвращению проникновения и распространения вредителей, методы дезинсекции и дератизации.	ПК-1	2	-	2
3	**Охрана труда и безопасная эксплуатация оборудования** 3.1 Нормативно-правовая база охраны труда: ТК РФ, правила по охране труда, локальные акты предприятия. 3.2 Опасные и вредные производственные факторы в хлебобулочном цехе. 3.3 Система управления охраной труда: инструктажи (вводный, первичный, повторный, внеплановый), стажировки, проверка знаний, расследование инцидентов. 3.4 Средства индивидуальной и коллективной защиты. Действия в аварийных ситуациях.	ПК-1	2	-	2
4	**Производственный контроль на этапах хлебобулочного производства** 4.1 Принципы организации системы производственного контроля 4.2 Микробиологический и физико-химический контроль	ПК-1	-	2	2
5	**Нормативная база и требования к организации производства** 5.1 Обзор ключевых документов (ТР ЕАЭС, СанПиН, ГОСТы, ISO): сфера применения, обязательные требования, порядок актуализации. 5.2 Требования к планировке и оснащению производственных помещений. 5.3 Санитарные нормы для водоснабжения, канализации, вентиляции и освещения. 5.4 Ответственность за нарушение санитарных и трудовых норм.	ПК-1	2	-	2
Итого			**8**	**2**	**8**
Форма аттестации по элементу программы			**Зачет**		

Приложение 3
к учебному плану
от_____

Учебный план элемента программы «Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Наименование темы с указанием вопросов / практических работ	Формируемые компетенции	Виды учебной нагрузки, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		
			теоретические занятия	практические занятия	самостоятельная работа
1	**Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий** 1 Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий 2 Общая технологическая схема производства. 3 Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.	ПК-2	2	-	-
2	**Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства** 1 Виды и сорта муки. 2 Химический состав пшеничной и ржаной муки. 3 Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. 4 Вода. Пищевая поваренная соль. Дрожжи. 5 Сахар и сахаросодержащие продукты. 6 Жиры и масла. 7 Молоко и молочные продукты. 8 Яйца и яичные продукты. 9 Улучшители и пищевые добавки.	ПК-2	2	2	2
3	**Прием, хранение и подготовка сырья к производству** 1 Прием основного и дополнительного сырья. 2 Хранение и подготовка основного сырья. 3 Хранение и подготовка дополнительного сырья. 4 Процессы, происходящие при хранении муки.	ПК-2	2	-	-
4	**Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него** 1 Рецептура и замес теста из пшеничной муки 2 Способы приготовления пшеничного теста 3 Разделка теста для хлеба и хлебобулочных изделий 4 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	ПК-2	2	2	2
5	**Хранение и транспортирование хлеба** 1 Условия и сроки хранения и транспортирования. 2 Остывание и усушка хлеба. 3 Черствение хлеба и способы сохранения его свежести.	ПК-2	2	-	-
6	**Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий** 1 Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий. 2 Болезни хлеба и хлебобулочных изделий.	ПК-2	2	-	-
7	**Выход хлеба** 1 Понятие о выходе хлеба. 2 Факторы, влияющие на выход хлеба. 3 Расчет выхода хлеба.	ПК-2	-	2	2
8	**Классификация и ассортимент кондитерских изделий** 1. Мучные кондитерские изделия 2. Сахаристые (сахарные) кондитерские изделия 3. Ассортимент кондитерских изделий	ПК-2	2	-	-

9	**Характеристика основного и дополнительного сырья кондитерского производства.** 1. Основное сырье кондитерского производства. 2. Крахмальная патока. Сорта патоки и особенности технологии их получения. 3. Дополнительное сырье кондитерского производства.	ПК-2	2	-	-
10	**Технология мучных кондитерских изделий. Классификация мучных кондитерских изделий. Особенности технологии приготовления кондитерского теста** 1. Технологические схемы производства печенья. 2. Производство пряничных изделий (пряники, коврижки). 3. Технология производства кексов и рулетов бисквитных. 4. Технология производства тортов и пирожных.	ПК-2	4	-	-
Итого			**20**	**6**	**6**
Форма аттестации по элементу программы			**Зачет**		

Приложение 4
к учебному плану
от_____

Учебный план элемента программы «Производственная практика»

Виды работ	Объем часов
Первичный инструктаж по охране труда	2
Приобретение профессиональных навыков - по подготовке к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места - по поддержанию в чистоте и порядке рабочего места сотрудника хлебобулочного производства - по проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства - по приготовлению хлебобулочной продукции стандартного ассортимента - по процеживанию, протиранию, замешиванию, измельчению, формовке, фаршированию, начинке хлебобулочной продукции	38
Работа с технической, нормативной и иной документацией	4
Выполнение функциональных обязанностей	18
Всего	**62**
Форма аттестация	**зачет**