

	16472 Пекарь (для лиц с ОВЗ, не имеющих основного общего или среднего общего образования)	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	
ОДБ	Базовые дисциплины	
ОДБ.01	Беседы по истории	
ОДБ.02	Основы правоведения	
ОДБ.03	Этика и культура общения	
ОДБ.04	Основы безопасности жизнедеятельности	
ОДБ.05	Социальная адаптация	
ОДБ.06	Основы экологии	
ОДБ.07	Иностранный язык	
ОДБ.08	Информатика и ИКТ	
ОДБ.09	Математика	
ОДБ.10	Физическая культура	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	
ОП.01	Охрана труда	
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности	
ОП.04	Кулинария	
ОП.05	Калькуляция и учет	
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Приготовление теста	
ПМ.01.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	
ПМ.01.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	
ПМ.02	Разделка теста	
ПМ.02.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	
ПМ.02.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	

ПМ.03	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПМ.03.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий
ПМ.03.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий
ПМ.04	Укладка и упаковка готовой продукции
ПМ.04.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции