

Компоненты программы	Кол-во часов	Месяц						Месяц					Итого
		0	2	3	4	5		6	7	8	9		
МДК.01 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	6	6					6					0	6
МДК.02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	100	30	24	34	12	0	100	0	0	0	0	0	100
Теоретическое обучение	58	30	18	10			58					0	58
Практических занятий	6			6			6					0	6
Лабораторных работ	36		6	18	12		36					0	36
МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2			2			2					0	2
Самостоятельная работа	2						0		2			2	2
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Кондитер»	8						0		8			8	8
Учебная практика	72		12		24	36	72					0	72
Производственная практика	36						0	36				36	36
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Кондитер»	10						0		10			10	10
	236	36	36	36	36	36	180	36	20	0	0	56	236