

Компоненты программы	Кол-во часов	Месяц						Итого
		0	2	3	4	5		
МДК.01 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	8	8					8	8
МДК.02 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	50	28	22	0	0	0	50	50
Теоретическое обучение	20	10	10				20	20
Практических занятий	0						0	0
Лабораторных работ	30	18	12				30	30
МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	2		2				2	2
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Кондитер»	8			8			8	8
Учебная практика	12		12				12	12
Производственная практика	0						0	0
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Кондитер»	10			10			10	10
	72	36	36	18	0	0	90	90