

Компоненты программы	Кол-во часов	Месяц						Месяц						Месяц			Итого
		0	2	3	4	5		6	7	8	9	10		11	12	13	
МДК.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	30	30	0	0	0	0	30						0				30
Теоретическое обучение	20	20					20						0				20
Практических занятий	10	10					10						0				10
Лабораторных работ	0						0						0				0
МДК.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий	98	6	30	30	26	6	98						0				98
Теоретическое обучение	40	6	14	8	8	4	40						0				40
Практических занятий	16		4	4	6	2	16						0				16
Лабораторных работ	42		12	18	12		42						0				42
МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	10						0	10					10				10
Самостоятельная работа	4				4		4						0				4
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Пекарь»	8						0	2				6	8				8
Учебная практика	72		6	6	6	30	48	24					24				72
Производственная практика	108						0		36	36	36		108				108
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Пекарь»	10						0					10	10				10
	340	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	16	160				340