

| Компоненты программы  | Кол-во часов | Месяц |    |    |    |    |     | Итого      |
|---|--------------|-------|----|----|----|----|-----|------------|
|   |              | 0     | 2  | 3  | 4  | 5  |     |            |
| МДК.01 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места   | 6            | 6     |    |    |    |    | 6   | 6          |
| МДК.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий   | 68           | 24    | 24 | 18 | 2  | 0  | 68  | 68         |
| Теоретическое обучение  | 36           | 8     | 16 | 10 | 2  |    | 36  | 36         |
| Практических занятий  | 8            | 4     | 2  | 2  |    |    | 8   | 8          |
| Лабораторных работ  | 24           | 12    | 6  | 6  |    |    | 24  | 24         |
| МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты | 2            |       |    |    | 2  |    | 2   | 2          |
| Самостоятельная работа  | 2            |       |    |    | 2  |    | 2   | 2          |
| Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Пекарь»  | 8            |       |    |    |    | 8  | 8   | 8          |
| Учебная практика  | 36           | 6     | 12 | 18 |    |    | 36  | 36         |
| Производственная практика   | 36           |       |    |    | 30 | 6  | 36  | 36         |
| Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Пекарь»   | 10           |       |    |    |    | 10 | 10  | 10         |
|   | <b>150</b>   | 36    | 36 | 36 | 36 | 24 | 168 | <b>168</b> |