

Компоненты программы	Кол-во часов	Месяц						Месяц					Месяц					Итого
		1	2	3	4	5		6	7	8	9		10	11	12	13		
МДК.01 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	6	6					6					0					0	6
МДК.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	178	26	24	6	36	6	98	24	24	30	2	80	0	0	0	0	0	178
Теоретическое обучение	80	10	12		14	6	42	14	8	14	2	38					0	80
Практических занятий	26	4	6		4		14	4	4	4		12					0	26
Лабораторных работ	72	12	6	6	18		42	6	12	12		30					0	72
МДК.03 Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты	4	4					4					0					0	4
Самостоятельная работа	2						0				2	2					0	2
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»	8						0				8	8					0	8
Учебная практика	108		12	30		30	72	12	12	6	6	36					0	108
Производственная практика	72						0				18	18	36	18			54	72
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Повар»	10						0					0		10			10	10
	388	36	36	36	36	36	180	36	36	36	36	144	36	28	0	0	64	388