

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
	150	36	36	36	36	24	168	168