

СОГЛАСОВАНО

ООО «Метриал»
директор
Иванова А.И.
«13.» 03.2023 г.



Рассмотрено и принято

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБ ПОУ КПСС
Протокол № 173 от 30.03 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ КПСС,
председатель Педагогического
Совета

И.А. Ивилян
Приказ № 284 от 30.03 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Колледж «ПетроСтройСервис»
по профессии
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификации:

ОКПР 16675 Повар 4 разряд

ОКПР 12901 Кондитер 3 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год начала подготовки - 2023

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|-------|--|------------------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|----------|-------------------|
| I | 23 | 7 | 10 | 1 | | 11 | 52 |
| II | 17 | 10 | 11 | 2 | 1 | 2 | 43 |
| Всего | 40 | 17 | 21 | 3 | 1 | 13 | 95 |

2. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной программы, в академических часах | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | |
|--|---|--------------------------------|--|--|---|------------------------|--------|--|--------|-------|----------|
| | | | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч | | | Самостоятельная работа | 1 курс | | 2 курс | | |
| | | | всего | Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе | | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | |
| | | | | теоретические занятия по дисциплинам/ МДК | лабораторных занятий и практических занятий | | | | | | Практики |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 7/- | 351 | 177 | 165 | - | 9 | 113 | 138 | 51 | 40 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | -,ДЗ | 46 | 30 | 15 | | 1 | 25 | 20 | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -,ДЗ* | 43 | 28 | 14 | | 1 | 13 | 29 | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ* | 40 | 26 | 13 | | 1 | | 39 | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -,ДЗ** | 36 | 23 | 12 | | 1 | | | 19 | 16 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | -,ДЗ** | 34 | 22 | 11 | | 1 | | 10 | 15 | 8 |
| ОП.06 | Охрана труда | -,ДЗ | 36 | 24 | 11 | | 1 | 25 | 10 | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -,ДЗ | 40 | | 39 | | 1 | 12 | 10 | 9 | 8 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности/ Безопасность жизнедеятельности (адаптационная) | -,ДЗ | 36 | 23 | 12 | | 1 | 25 | 10 | | |
| ОП.09 | Физическая культура | -,ДЗ | 40 | 1 | 38 | | 1 | 13 | 10 | 8 | 8 |
| Самостоятельная работа по ОП.00 | | | | | | | | 4 | 2 | 3 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 14/5 | 2457 | 773 | 286 | 1368 | 30 | 489 | 682 | 513 | 743 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 3/1 | 306 | 112 | 48 | 144 | 2 | 232 | 72 | - | - |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ДЗ* | 32 | 14 | 18 | | | 32 | | | |

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | всего | Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе | | Практики | Самостоятельная работа | 1 курс | | 2 курс | |
|--|---|--------------------------------|-------|--|---|----------|------------------------|--------|-------|--------|-------|
| | | | | теоретические занятия по дисциплинам/МДК | лабораторных занятий и практических занятий | | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем |
| | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | ДЗ* | 130 | 98 | 30 | | | 128 | | | |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 72 | | | 72 | | 72 | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ | 72 | | | 72 | | | 72 | | |
| Самостоятельная работа по ПМ.01 | | | | | | | | 2 | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 3/1 | 877 | 321 | 78 | 468 | 10 | 257 | 610 | - | - |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -,ДЗ* | 33 | 17 | 16 | | | 13 | 20 | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | -,ДЗ* | 376 | 304 | 62 | | 10 | 172 | 194 | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ | 180 | | | 180 | | 72 | 108 | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | 288 | | | 288 | | | 288 | | |
| Самостоятельная работа по ПМ.02 | | | | | | | | 4 | 6 | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 2/1 | 306 | 68 | 54 | 180 | 4 | - | - | 302 | - |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ* | 32 | 22 | 10 | | | | | 32 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ДЗ* | 94 | 46 | 44 | | 4 | | | 90 | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ* | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ | 108 | | | 108 | | | | 108 | |
| Самостоятельная работа по ПМ.03 | | | | | | | | | | 4 | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 3/1 | 272 | 88 | 36 | 144 | 4 | - | - | - | 268 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ДЗ* | 32 | 24 | 8 | | | | | | 32 |

| | | Формы промежуточной аттестации | всего | Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе | | Практики | Самостоятельная работа | 1 курс | | 2 курс | | |
|--|--|--------------------------------|----------------------------------|--|---|------------|------------------------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| | | | | теоретические занятия по дисциплинам/МДК | лабораторных занятий и практических занятий | | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | ДЗ* | 96 | 64 | 28 | | 4 | | | | 92 | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ | 72 | | | 72 | | | | | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ | 72 | | | 72 | | | | | 72 | |
| Самостоятельная работа по ПМ.04 | | | | | | | | | | | 4 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 3/1 | 696 | 184 | 70 | 432 | 10 | - | - | 211 | 475 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,ДЗ* | 34 | 24 | 10 | | | | | 18 | 16 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -,ДЗ* | 230 | 160 | 60 | | 10 | | | 121 | 99 | |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ | 216 | | | 216 | | | | 72 | 144 | |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ | 216 | | | 216 | | | | | 216 | |
| Самостоятельная работа по ПМ.05 | | | | | | | | | | 5 | 5 | |
| Самостоятельная работа по ПМ.00 | | | | | | | 30 | 6 | 6 | 9 | 9 | |
| Всего самостоятельной работы | | | | | | | 39 | 10 | 8 | 12 | 9 | |
| Промежуточная аттестация | | | | 108 | | | | | | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | 36 | | | | | | | | | |
| Всего | | | 21/5 | 2952 | 950 | 451 | 1368 | 39 | 612 | 828 | 576 | 792 |
| * комплексные формы промежуточной аттестации | | | Дисциплины и МДК | | | | 1440 | 468 | 360 | 324 | 288 | |
| | | | Учебная практика | | | | 612 | 144 | 108 | 144 | 216 | |
| | | | Производственная практика | | | | 756 | | 360 | 108 | 288 | |
| | | | Экзамены | | | | 5 | | 2 | 1 | 2 | |
| | | | Дифференцированные зачеты | | | | 21 | 2 | 8 | 2 | 9 | |

3. Перечень учебных лабораторий, кабинетов и мастерских

| № | Наименование |
|----------------------------|--|
| Кабинеты | |
| 1 | Социально-экономических дисциплин |
| 2 | Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| 3 | Товароведения продовольственных товаров |
| 4 | Технологии кулинарного и кондитерского производства |
| 5 | Иностранного языка |
| 6 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| 7 | Технического оснащения и организации рабочего места |
| Лаборатории | |
| 1 | Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков |
| 2 | Учебный кондитерский цех |
| Спортивный комплекс | |
| 1 | Спортивный зал |
| 2 | Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) |
| 3 | Стадион |
| Залы | |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет |
| 2 | Актный зал |

4. Пояснения к учебному плану

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 N 44898).

Данный учебный план предусматривает организацию учебного процесса по пятидневной учебной неделе, с продолжительностью занятий 45 минут. Недельная нагрузка составляет 36 часов.

Профессиональный цикл

Профессиональные модули распределяются по курсам следующим образом:

- на первом курсе – ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»;

- на втором курсе – ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Учебная практика проводится концентрированно в учебно-производственных мастерских колледжа или на базе предприятий/организаций под руководством высококвалифицированных специалистов/наставников на основе прямых договоров между колледжем и предприятием/организацией.

УП.01 и УП.02 реализуются на первом курсе, УП.03, УП.04 и УП.05 – на втором курсе.

Освоение всех модулей заканчивается концентрированной производственной практикой.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС.

Производственная практика предусмотрена по всем профессиональным модулям и проводится в последний семестр их изучения.

Организация практической подготовки

Организация практической подготовки регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж ПетроСтройСервис».

Практические занятия и лабораторные занятия по общепрофессиональным учебным дисциплинам (за исключением дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности», ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности» и ОП.09 «Физическая культура») и МДК профессиональных модулей проводятся в форме практической подготовки и предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика (учебная и производственная) реализуется в форме практической подготовки и предполагает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Формы проведения консультаций

Консультации обучающихся – групповые. Они могут проводиться в устной и письменной формах. Консультации проводятся в соответствии с графиком, составленным колледжем.

Текущий контроль

Формы и процедуры текущего контроля определяются программно-методическим обеспечением по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Текущий контроль осуществляется в форме:

- оценки устного ответа;
- оценки практических заданий, выполняемых на уроках;
- контрольных работ;
- письменных проверочных работ;
- оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы;
- других формах, предусмотренных локальными актами колледжа.

Возможно применение накопительной, рейтинговой и других систем оценивания результатов обучения.

Промежуточная аттестация

На промежуточную аттестацию обучающихся в форме экзаменов выделены 3 недели: 1 неделя - аттестация по профессиональным модулям во 2-м семестре, 1 неделя - аттестация по профессиональному модулю в 3-м семестре, 1 неделя - аттестация по профессиональным модулям в 4-м семестре. По профессиональному циклу проводятся квалификационные экзамены по каждому профессиональному модулю:

2 семестр – 2 экзамена:

- квалификационный экзамен по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
- квалификационный экзамен по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

3 семестр – 1 экзамен:

- квалификационный экзамен по ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

4 семестр – 2 экзамена:

- квалификационный экзамен по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
- квалификационный экзамен по ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Образовательное учреждение использует следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- дифференцированный зачет (ДЗ), комплексный дифференцированный зачет (ДЗ*) - по общепрофессиональным дисциплинам;

- комплексный дифференцированный зачет (ДЗ*) – по МДК;
- экзамен (квалификационный) – как форма промежуточной аттестации по каждому профессиональному модулю; итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен». Форма экзамена: предоставление портфолио достижений обучающегося и выполнение компетентностно-ориентированного задания. Квалификационные экзамены проводятся после прохождения полного курса учебной и (или) производственной практик, предусмотренных на каждый из модулей.

Экзамены проводятся в свободные от занятий дни.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Дифференцированные зачеты, комплексные дифференцированные зачеты могут проводиться в различных формах: как суммарная оценка всех видов работ, выполняемых в процессе обучения; в виде контрольных работ; подготовки рефератов, проектов, и др. за счет часов, отведенных на освоение каждой дисциплины, МДК или практики.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. (Приказ от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). В связи с этим по ряду дисциплин, МДК и практик проводятся комплексные дифференцированные зачеты (ДЗ*):

- МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» и МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

- МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» и МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

- МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» и УП.03

- МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков» и МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков»

- МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Государственная итоговая аттестация

По окончании освоения ОПОП проводится Государственная итоговая аттестация.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведения ГИА определяется нормативными документами органов управления образованием, Положением о порядке проведения ГИА по образовательным программам СПО в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж «ПетроСтройСервис» и программой ГИА, утвержденной директором колледжа.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих. ГИА завершается присвоением квалификаций «Повар 4 разряд», «Кондитер 3 разряд».

Формирование вариативной части

Распределение часов вариативной части осуществлялось на основании решения предметно-цикловой комиссии Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей отделения «Сервис» и консультаций с основными социальными партнерами из числа работодателей.

Согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на вариативную часть отводится **612 часов:**

| Наименование циклов, ПМ | Цель | Вариативная часть |
|---|--|-------------------|
| Общепрофессиональный цикл | | 27 |
| ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | Углубленное освоение знаний и умений по расчету энергетической ценности блюд, суточного расхода энергии | 10 |
| ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров | Углубленное освоение знаний методов контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов | 7 |
| ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места | Углубленное освоение знаний правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции | 4 |
| ОП.05 Основы калькуляции и учета | Углубленное освоение умений при проведении практических занятий по определению процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья | 2 |
| ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Углубленное освоение умений при проведении практических занятий с целью понимать основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем | 4 |
| Профессиональный цикл | | 585 |
| <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.9, ПК 2.10, ПК 2.11 введены в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н)</p> <p>МДК.02.02 - 249 часов, УП.02 – 36 часов, ПП.02 – 36 часов</p> | <p>Расширение основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 2.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных кухонь разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.</p> | 318 |
| ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к | Расширение основного вида деятельности с целью освоения | |

| | | |
|---|--|-------------------|
| <p>реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.7, ПК 3.8 введены в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н)</p> <p>МДК.03.02 – 28 часов, ПП.03 – 36 часов</p> | <p>дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с помощью инновационных технологий</p> | <p>64</p> |
| <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.6, ПК 4.7 введены в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н) и профессионального стандарта «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н)</p> <p>(МДК.04.02)</p> | <p>Расширение основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков блюд здорового питания, легких обезжиренных десертов; десертов пониженной калорийности; диетической продукции.</p> <p>ПК 4.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд и напитков с помощью инновационных технологий.</p> | <p>30</p> |
| <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.6, 5.7, ПК 5.8 введены в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н)</p> <p>МДК.05.02 – 104 часа, УП.02 – 72 часа</p> | <p>Расширение освоения основного вида деятельности с целью освоения дополнительных компетенций:</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочной и кондитерской продукции для здорового питания, с пониженной калорийностью.</p> <p>ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции разнообразного современного ассортимента: миниатюр, гато, антреме, птифуров и т.п.</p> <p>ПК 5.8. Осуществлять изготовление, моделирование, творческое оформление, подготовку к реализации продукции из шоколада и других материалов</p> | <p>173</p> |
| Всего: | | <p>612</p> |