

## Аннотации к рабочим программам по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Индекс по УП	Наименование дисциплины	Аннотации
ПОО.01	Рисование и лепка	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., в том числе самостоятельной работы -, консультаций –, обязательных аудиторных – 36 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1. Основы рисования.</p> <p>Раздел 2. Геометрические композиции в рисунке.</p> <p>Раздел 3. Цвет в композиции рисунка.</p> <p>Раздел 4. Рисунок с натуры</p> <p>Раздел 5. Композиции тортов.</p> <p>Раздел 6. Основы лепки.</p>
	Родной язык (русский)	В доработке
ПОО.02	Экология	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 84 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 72 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экология как научная дисциплина</li> <li>2. Среда обитания человека и экологическая безопасность</li> <li>3. Концепция устойчивого развития</li> <li>4. Охрана природы</li> </ol>
ПОО.03	Эффективное поведение на рынке труда	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 76 ч., в том числе самостоятельной работы -, консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение. Анализ современного рынка труда</li> </ol>

		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Тенденции развития мира профессий</li> <li>3. Понятие карьеры и карьерная стратегия</li> <li>4. Проектирование карьеры</li> <li>5. Принятие решения о поиске работы</li> <li>6. Правила составления резюме</li> <li>7. Посредники на рынке труда</li> <li>8. Прохождение собеседования</li> <li>9. Правовые аспекты трудоустройства и увольнения</li> <li>10. Адаптация на рабочем месте</li> <li>11. Развитие коммуникативных качеств личности</li> <li>12. Формирование деловых качеств личности</li> </ol>
ПОО.04	<p>Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности</p>	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы – 3 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 53 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Семейная экономика.</li> <li>2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции.</li> <li>3. Предпринимательство в России.</li> </ol>
	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	В доработке
ПОО.05	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	В доработке
ПОО.06	Арктическая кухня	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 64 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 56 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение: теоретические аспекты Арктической кухни.</li> <li>2. Классификация, ассортимент, приготовление блюд из морских деликатесов.</li> <li>3. Классификация, ассортимент, приготовление блюд из мяса, дичи.</li> <li>4. Классификация, ассортимент, приготовление варенья и соусов из северных ягод.</li> </ol>

		5. Классификация, ассортимент, приготовление напитков из лесных трав.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 78 ч., в том числе самостоятельной работы – 6 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 64 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачёт, дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <p>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</p> <p>Раздел 2. Основы физиологии питания</p> <p>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</p>
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 74 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные темы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Химический состав пищевых продуктов</li> <li>2. Классификация продовольственных товаров</li> <li>3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</li> <li>4. Товароведная характеристика зерновых товаров</li> <li>5. Товароведная характеристика молочных товаров</li> <li>6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</li> <li>7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</li> <li>8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров</li> <li>9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</li> </ol>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 47 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 43 ч., промежуточная аттестация -.</p>

		<p>Форма промежуточной аттестации: зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.</li> <li>2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</li> </ol>
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 45 ч., в том числе самостоятельной работы – 3 ч., консультаций – 2 ч., обязательных аудиторных – 40 ч., промежуточная аттестация -.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</li> <li>2. Основы трудового права и формы оплаты труда</li> </ol>
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 83 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 5 ч., обязательных аудиторных – 68 ч., промежуточная аттестация – 6 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика бухгалтерского учета.</li> <li>2. Ценообразование в общественном питании.</li> <li>3. Материальная ответственность. Инвентаризация.</li> <li>4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.</li> <li>5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания.</li> <li>6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</li> </ol>
ОП.06	Охрана труда	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 70 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 62 ч., промежуточная аттестация -.</p>

		<p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно - правовая база охраны труда.</li> <li>2. Условия труда на предприятиях общественного питания.</li> <li>3. Электробезопасность и пожарная безопасность.</li> </ol>
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 40 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 4 ч., обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачет.</p> <p>Дисциплина состоит из разделов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продукты питания и способы кулинарной обработки продуктов.</li> <li>2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала</li> <li>3. Составление меню. Названия блюд</li> <li>4. Кухня. Производственные помещения и оборудование</li> <li>5. Кухонная, сервировочная и барная посуда</li> <li>6. Обслуживание посетителей в ресторане</li> <li>7. Система закупок и хранения продуктов</li> <li>8. Организация работы официанта и бармена</li> <li>9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</li> </ol>
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 36 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций –, обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гражданская оборона.</li> <li>2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни.</li> <li>3. Основы военной службы.</li> </ol>
ОП.09	Физическая культура	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 60 ч., в том числе самостоятельной работы – 4 ч., консультаций –, обязательных аудиторных – 56 ч., промежуточная аттестация –.</p>

		<p>Форма промежуточной аттестации: зачёт, дифференцированный зачёт.</p> <p>Основные разделы дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни</li> <li>2. Общая физическая подготовка</li> <li>3. Лёгкая атлетика</li> <li>4. Спортивные игры</li> <li>5. Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</li> <li>6. Лыжная подготовка</li> <li>7. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</li> </ol>
ОП. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Рабочая программа по дисциплине составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа дисциплины имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения дисциплины), структура и примерное содержание учебной дисциплины, условия реализации учебной дисциплины, контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</p> <p>Максимальная нагрузка по дисциплине (всего часов) – 39 ч., в том числе самостоятельной работы – 2 ч., консультаций – 3 ч., обязательных аудиторных – 34 ч., промежуточная аттестация –.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: зачёт.</p> <p>Дисциплина состоит из тем:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технические средства и программное обеспечение информационных технологий</li> <li>2. Сервисное программное обеспечение</li> <li>3. Технология сбора и поиска информации</li> <li>4. Технология обработки и преобразования информации</li> </ol>
ОП. 10	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	В доработке
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 530 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., консультаций – 10 ч., обязательных аудиторных – 162 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК 1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.</p> <p>Форма промежуточной аттестации: экзамен.</p> <p>МДК 1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации</p>

		<p>кулинарных полуфабрикатов          Форма промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет.          УП.1.01 Учебная практика – 144 ч.          ПП.1.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
ПМ.02	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».          Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.          Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 644 ч., в том числе самостоятельной работы - 10 ч., консультаций – 12 ч., обязательных аудиторных – 208 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.          Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.          Основные разделы ПМ:          МДК.2.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок          Форма промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет.          МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок          Форма промежуточной аттестации: экзамен.          УП.2.01 Учебная практика – 144 ч.          ПП.2.01 Производственная практика. – 252 ч.</p>
ПМ.03	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».          Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.          Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 507 ч., в том числе самостоятельной работы - 8 ч., консультаций – 8 ч., обязательных аудиторных – 185 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.          Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.          Основные разделы ПМ:          МДК.3.1 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Форма промежуточной аттестации: экзамен.          МДК.3.2 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.          Форма промежуточной аттестации: экзамен.          УП.3.01 Учебная практика – 108 ч.          ПП.3.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>

<p>ПМ.04</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 498 ч., в том числе самостоятельной работы - 12 ч., консультаций – 10 ч., обязательных аудиторных – 176 ч., промежуточная аттестация – 12 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК 4.1 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачёт.</p> <p>МДК 4.2 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков Форма промежуточной аттестации: экзамен.</p> <p>УП.4.01 Учебная практика – 108 ч.</p> <p>ПП.4.01 Производственная практика. – 180 ч.</p>
<p>ПМ.05</p>	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Рабочая программа профессионального модуля составлена на основе ФГОС СПО и ПООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».</p> <p>Рабочая программа модуля имеет следующую структуру: паспорт программы (область применения, место программы в структуре ОПОП, цели и задачи изучения модуля), результаты освоения профессионального модуля, структура и содержание модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.</p> <p>Максимальная нагрузка по модулю (всего часов) – 841 ч., в том числе самостоятельной работы - 16 ч., консультаций – 24 ч., обязательных аудиторных – 279 ч., промежуточная аттестация – 18 ч.</p> <p>Форма промежуточной аттестации по модулю: Квалификационный экзамен.</p> <p>Основные разделы ПМ:</p> <p>МДК 5.1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Форма промежуточной аттестации: экзамен.</p> <p>МДК 5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Форма промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачёт.</p> <p>УП.5.01 Учебная практика – 180 ч.</p> <p>ПП.5.01 Производственная практика. – 324 ч.</p>