

Структура ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

Общеобразовательный цикл

- **Обязательные учебные предметы**
 - Русский язык
 - Литература
 - Иностранный язык
 - Математика
 - История
 - Физическая культура
 - ОБЖ
 - Астрономия
- **Учебные предметы по выбору**
 - Химия
 - Биология
 - Родная литература
- **Дополнительный учебный предмет**

Общепрофессиональный цикл

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
- Основы товароведения продовольственных товаров
- Техническое оснащение и организация рабочего места
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
- Основы калькуляции и учета
- Охрана труда
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Безопасность жизнедеятельности
- Физическая культура
- Информационные технологии в профессиональной деятельности

Профессиональный цикл

- **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**
 - МДК 01.01
 - МДК 01.02
 - Учебная практика
 - Производственная практика
- **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
 - МДК 02.01
 - МДК 02.02
 - Учебная практика
 - Производственная практика
- **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
 - МДК 03.01
 - МДК 03.02
 - Учебная практика
 - Производственная практика
- **ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**
 - МДК 04.01
 - МДК 04.02
 - Учебная практика
 - Производственная практика
- **ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
 - МДК 05.01
 - МДК 05.02
 - Учебная практика