

43.01.09 Повар, кондитер

Уровень образования: средне профессиональное образование – квалифицированный рабочий, служащий

Направление подготовки: 43.00.00 Сервис и туризм

Срок обучения: 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования)

Форма обучения: очная

Язык на котором осуществляется обучение - русский

ПРЕДМЕТ	ПРОГРАММЫ
Общеобразовательный цикл	
Русский язык (72 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Russkij-yazyk-bazovyj-uroven-variant-1-72-ch.docx
Литература (108 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Literatura-bazovyj-uroven-108-ch.-aktualizirovannaya-na-01.09.2024.docx
История (136 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Istoriya-bazovyj-uroven-variant-1-136-ch.-aktualizirovannaya-na-01.09.2025-1.docx
Обществознание (72 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Obshhestvoznaniye-bazovyj-uroven-variant-1-72-ch.docx
География (72 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-Geografiya-bazovyj-uroven-variant-1-72-ch.-aktualizirovannaya-na-01.09.2024.docx
Иностранный язык (144ч)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Inostrannyj-yazyk-bazovyj-uroven-variant-3-144ch.docx
Физическая культура (72 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Fizicheskaya-kultura-bazovyj-uroven-72-ch.-aktual.-na-01.09.2024.docx
Основы безопасности и защиты Родины	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/programma-Osnovy-bezopasnosti-i-zashhity-Rodiny.docx

Физика (108 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Fizika-bazovyj-uroven-variant-1-108-ch.docx
Химия (144 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-OD-Himiya-bazovyj-uroven-variant-2-144-ch.docx
Биология (72 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/rabochaya-programma-Biologiya-bazovyj-uroven-variant-1-72-ch.docx
Индивидуальный проект (32 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/Individualnyj-proekt.docx
Общепрофессиональный цикл	
Основы микробиологии и, физиологии питания, санитария и гигиена (68 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.01-Osnovy-mikrobiologii.docx
Основы товароведения продовольственных товаров (64 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.02.-Tovar-e-1.docx
Техническое оснащение и организация рабочего места (106 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.03-Tehn.osn.docx
Экономические и правовые основы производственной деятельности (62 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP-04-ekonom.docx
Основы калькуляции и учета (60 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/Rabochaya-programma-OP-06.-Osnovy-kalkulyacii-i-ucheta-43.01.09-Povar-konditer.doc
Охрана труда (60 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.06-Ohrana.docx
Иностранный язык в профессиональной	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.07-In.yaz-v-prof-deyat.docx

деятельности (90 ч.)	
Безопасность жизнедеятельности	
Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности(36 ч.)	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/Rabochaya-programma-IKT-v-professionalnoj-deyatelnosti.docx
Основы финансовой грамотности	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP-11-osnovy-finansovoj-grammotnosti.docx
Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP.12-Estetika-i-dizajn.docx
Организация обслуживания в ресторане	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP_13_Organizaciya_obslyzhivaniya.docx
Адаптация выпускника на рынке	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP_14_Adaptaciya_vypusknika_na_rynke_truda_2.docx
Основы предпринимательской деятельности	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/02/OP_15_Osnovy_predpr_deyatelnosti_Po_professii_43_01_09_Povar_konditer.docx
Профессиональный цикл	
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК 01.01	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/PM01pov.doc
МДК 01.02	
УП.01	
ПП.01	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
МДК 02.01	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/PM02pov.doc
МДК 02.02	
УП.02.01	

ПП.02	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
МДК 03.01	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/PM03.docx
МДК 03.02	
УП.03.01	
ПП.03.02	
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	
МДК 04.01	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/PM04pov.doc
МДК 04.02	
УП.04	
ПП.04	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
МДК 05.01	https://kirpk.ru/wp-content/uploads/2025/01/PM05pov.doc
МДК 05.02	
УП.05	
ПП.05	