

### **43.01.09 Повар, кондитер**

Год начала подготовки **2022** год

#### **Практика:**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, 376 часов, в том числе:

**УП.01 Учебная практика, 108 часов;**

**ПП.01 Производственная практика, 108 часов.**

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 770 часов, в том числе:

**УП.02 Учебная практика, 180 часов;**

**ПП.02 Производственная практика, 288 часов.**

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 522 часа, в том числе:

**УП.03 Учебная практика, 108 часов;**

**ПП.03 Производственная практика, 180 часов.**

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, 432 часа, в том числе:

**УП.04 Учебная практика, 108 часов;**

**ПП.04 Производственная практика, 144 часа.**

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 756 часов, в том числе:

**УП.05 Учебная практика, 180 часов;**

**ПП.05 Производственная практика, 252 часа.**