

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Михеев А.М.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Волчихинский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер 5-пк

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#	УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			5			РП	час	72			72	нед		2	час				нед	
#	УП*																					
#	ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6			РП	час	72			72	нед		2	час				нед	
#	ПП*																					
#	ПМ.05.	Экзамен по профессиональному модулю	6							6						6						
#		Всего часов по МДК								246			242									
#	ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы	1	1	2					238			160	96	64		6					
#	МДК.06.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы			6					88			88	48	40							
#	МДК.06.02	Специализированное программное обеспечение в сфере общественного питания		6						72			72	48	24							
#	МДК*																					
#	УП.06.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы			6			РП	час	36			36	нед		1	час				нед	
#	УП*																					
#	ПП.06.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы						РП	час	36			36	нед		1	час				нед	
#	ПП*																					
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6							6						6						
#		Всего часов по МДК								160			160									
#	ПМ*																					
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	936			936	нед		26	час				нед	
#		Учебная практика							час	432			432	нед		12	час				нед	
#		Концентрированная							час	432			432	нед		12	час				нед	
#		Распредоточенная							час					нед			час				нед	
#		Производственная (по профилю специальности) практика							час	504			504	нед		14	час				нед	
#		Концентрированная							час	504			504	нед		14	час				нед	
#		Распредоточенная							час					нед			час				нед	

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

																								6
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

																								238
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----

																								88
																								72

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час
-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----	--	--	-----

																								6
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

час			нед			час			216	нед		6	час			252	нед		7	час			180	нед		5	час
час			нед			час			144	нед		4	час			72	нед		2	час			72	нед		2	час
час			нед			час			144	нед		4	час			72	нед		2	час			72	нед		2	час
час			нед			час				нед			час				нед			час				нед			час

час			нед			час			72	нед		2	час			180	нед		5	час			108	нед		3	час
час			нед			час			72	нед		2	час			180	нед		5	час			108	нед		3	час
час			нед			час				нед			час				нед			час				нед			час

час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				
час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				
час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				
час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					час				
8										4																														
2																																								
857		10	791	686	61	44		20	36	627			397	253	70	74		8	6	678		4	394	236	116	42		16	12	620			432	265	123	44		8		1024
3										1										2										2										
3																				2										1										
11										5										8										10										

Семестр 6											Максимальная учебная нагрузка	
14 (8) нед												
Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Про меж аттестация	Индивидуальный проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть	
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия						
98	99	100	101	102	103	104	109	110	335	336	337	

		47,86									

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

73.53% 26.47%

	2	670	332	228	110		28	

2144	772

--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--

	2	134	80	54			2	
	1	62	36	26			1	
	1	72	44	28			1	

324	324
36	2
36	
36	
36	
36	
36	
36	2
36	
36	
	64
	36
	36
	38
	74
	36
	36

		536	252	174	110		26	

1820	448
296	

33	
113	

			нед						36	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	----	--

			нед						36	36
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	----	----

									6	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

		134	62	44	28		10		360	
--	--	-----	----	----	----	--	----	--	-----	--

		68	38	30			2		112	
--	--	----	----	----	--	--	---	--	-----	--

		66	24	14	28		2		98	
--	--	----	----	----	----	--	---	--	----	--

		36	нед	1					72	
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----	--

		36	нед	1					72	
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----	--

							6		6	
--	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--

		242	94	66	82		10		396	
--	--	-----	----	----	----	--	----	--	-----	--

		110	72	38			2		112	
--	--	-----	----	----	--	--	---	--	-----	--

		132	22	28	82		2		134	
--	--	-----	----	----	----	--	---	--	-----	--

		72	нед	2			72	
--	--	----	-----	---	--	--	----	--

		72	нед	2			72	
--	--	----	-----	---	--	--	----	--

				6			6	
--	--	--	--	---	--	--	---	--

		160	96	64			6		78	160
--	--	-----	----	----	--	--	---	--	----	-----

		88	48	40					36	52
		72	48	24					36	36

		36	нед	1					36
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----

		36	нед	1					36
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----

				6			6	
--	--	--	--	---	--	--	---	--

		288	нед	8
		144	нед	4
		144	нед	4
			нед	
		144	нед	4
		144	нед	4
			нед	

		нед					
	36	нед	1				
	36	нед	1			36	
		нед					

--

2

2	670	332	228	110		28	
---	-----	-----	-----	-----	--	----	--

3656	772
------	-----

2

2

6

--

--

--

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 3		Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 4		Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 7	Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 1.1.	Выполнять монтаж силовых и осветительных электроустановок с электрическими схемами средней сложности.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2.	Выполнять техническое обслуживание сельскохозяйственных производственных, силовых и осветительных электроустановок с электрическими схемами средней сложности.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.3.	Выполнять ремонт силовых и осветительных электроустановок с электрическими схемами средней сложности.
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Выполнять техническое обслуживание внутренних и наружных силовых и осветительных электропроводок.
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2.	Выполнять ремонт внутренних и наружных силовых и осветительных электропроводок.
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Выполнять наладку электродвигателей, генераторов, пускорегулирующей и защитной аппаратуры.

МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2.	Выполнять капитальный ремонт электродвигателей генераторов, трансформаторов.
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Устранять неисправности в трансформаторных подстанциях напряжением 0,4 кВ и 10 кВ
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Выполнять монтаж воздушных линий напряжением 0,4 кВ.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2.	Выполнять монтаж воздушных линий напряжением 10 кВ.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Выполнять монтаж трансформаторных подстанций напряжением 0,4 кВ и 10 кВ.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Выполнять техническое обслуживание воздушных линий электропередач напряжением 0,4 кВ и 10 кВ.
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Управлять автомобилями категории "С".
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2.	Выполнять работы по транспортировке грузов.
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять техническое обслуживание транспортных средств в пути следования.
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.4.	Устранять мелкие неисправности, возникающие во время эксплуатации транспортных средств.
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.5.	Работать с документацией установленной формы.
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.6.	Проводить первоочередные мероприятия на месте дорожно-транспортного происшествия.
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания												
ОП.11	деловая культура и антикоррупционное поведение												
ОП.12	Психология профессиональной деятельности												
ОП.13	Кухня народов России												
ОП.14	Кухня народов мира												
ОП.15	Рисование и лепка												
ОП.16	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности												
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.	ПК 5.6.										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												
УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1.	ПК 2.2.		
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1.	ПК 2.2.		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												
УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1.	ПК 2.2.		
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 2.1.	ПК 2.2.		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	

