

Утверждаю

Директор

Прокопьева И.Э.

приказ № 40 от 31.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.2010

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

4г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 384

Обозначения:


Самостоятельное изучение



Лабораторно-экзаменационная сессия



Каникулы



Учебная практика



Производственная практика (по профилю специальности)



Производственная практика (преддипломная)



Подготовка к государственной итоговой аттестации



Государственная итоговая аттестация



Неделя отсутствует

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
I	37	4	160	2106						11	52
II	37	4	160	1177						11	52
III	23	4	160	871	2	12				11	52
IV	33	6	160	1046	2	1				10	52
V	14	6	160	1280	4	7	4	4	2	2	43
Всего	144	24	800	6480	8	20	4	4	2	45	251

ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	A					A		135	115	20																
ОП.8	Охрана труда		3						48	40	8								48	40	8						
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности			3					102	94	8								102	94	8						
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	5					5		57	45	12																
ОП.11	Кухни народов мира	A					A		84	68	16																
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	9					9		84	72	12																
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания			4			4		72	56	16													72	56	16	
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	7					6		69	55	14																
ПМ	Профессиональные модули	11		25	1		9		2283	1925	358	8															
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		3			1		291	251	40																
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	6		5			5		291	251	40																
УП.1.01	Учебная практика			6		РП		час	36		36		час			час			час			час			час		
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6		РП		час	72		72		час			час			час			час			час		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6																									
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		4	1		2		312	258	54	8															
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			89	9		68		312	258	54	8															
УП.2.01	Учебная практика			7		РП		час	36		36		час			час			час			час			час		
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)			9		РП		час	72		72		час			час			час			час			час		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	9																									
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		4			1		387	335	52																
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции			89			8		387	335	52																
УП.3.01	Учебная практика			9		РП		час	36		36		час			час			час			час			час		
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)			9		РП		час	72		72		час			час			час			час			час		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	9																									
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1		3			1		333	285	48																
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			A			9		333	285	48																
УП.4.01	Учебная практика			A		РП		час	36		36		час			час			час			час			час		
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)			A		РП		час	72		72		час			час			час			час			час		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	A																									
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		4			1		279	231	48																
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			89			8		279	231	48																
УП.5.01	Учебная практика			9		РП		час	36		36		час			час			час			час			час		

																					135	115	20		102	33	
																									48	21	
																									81	21	
57	45	12																								57	
																						84	68	16		84	
														84	72	12										84	
																										72	
				39	31	8		30	24	6																69	
308	248	60		386	314	72		367	303	64		439	369	70		440	390	50	8	343	301	42		1512	771		
145	125	20		146	126	20																			207	84	
145	125	20		146	126	20																			207	84	
час				час		36		час				час				час				час					36		
час				час		72		час				час				час				час					72		
				56	46	10		111	91	20		78	64	14		67	57	10	8						223	89	
				56	46	10		111	91	20		78	64	14		67	57	10	8						223	89	
час				час				час		36		час				час				час					36		
час				час				час				час		36		час		36		час					72		
								69	59	10		221	189	32		97	87	10							287	100	
				69	59	10		221	189	32		97	87	10											287	100	
час				час				час				час				час		36		час					36		
час				час				час				час				час		72		час					72		
																206	188	18		127	97	30		235	98		
																206	188	18		127	97	30		235	98		
час				час				час				час			час				час		36			36			
час				час				час				час			час				час		72			72			
								69	57	12		140	116	24		70	58	12							187	92	
				69	57	12		140	116	24		70	58	12											187	92	
час				час				час				час			час		36		час						36		

час			час			час			час			час	72		час			72							
															216	204	12		153	63					
															216	204	12		153	63					
час			час			час			час			час			час	36			36						
163	123	40		131	99	32													220	74					
163	123	40		131	99	32													220	74					
час				час		36			час			час			час				36						
час		144		час		216			час			час			час				360						
				53	43	10		118	96	22										171					
				53	43	10		118	96	22										171					
час				час				час		36		час			час				36						
час		144		час		360		час		72		час		36	час		252		час	144					
час				час				час				час			час				час	144					
час				час				час				час			час				час	216					
446	366	80		425	345	80		469	389	80		577	497	80		628	548	80	8	652	572	80		5184	1296

1	3					2					3					4									
3	2					4					4					6					4				
4	3					2					4					3					3				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	10	[А]	УП.4.01 Учебная практика
				[А]	ПП.4.01 Производственная практика (по профилю специальности)
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	9	[9]	УП.3.01 Учебная практика
				[9]	ПП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности)
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	9	[9]	УП.5.01 Учебная практика
				[9]	ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности)
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.7.01 Учебная практика
				[6]	ПП.7.01 Производственная практика (по профилю специальности)
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	9	[9]	МДК.2.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
				[9]	МДК.3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
6	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	9	[9]	ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
				[9]	ПМ.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
				[9]	ПМ.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.1.01 Учебная практика
				[6]	ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности)
8	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	10	[А]	ПМ.4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий
				[А]	ПМ.6 Организация работы структурного подразделения
9	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
				[6]	ПМ.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Товар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Товар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Физическая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)

МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.4	Финансовая культура
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История
ОГСЭ.3	Иностранный язык
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОГСЭ.1	Основы философии
ОГСЭ.2	История

ОГЭ.3	Иностранный язык
ОГЭ.5	Русский язык и культура речи
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела
УП.8.01	Учебная практика
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.1.01	Учебная практика
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия

ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ЕН.4	Химия
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.1	Математика
ЕН.2	Экологические основы природопользования
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.2	Физиология питания
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.5	Метрология и стандартизация
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.8	Охрана труда
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Кухни народов мира
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации
УП.6.01	Учебная практика
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.1	Русский язык				
БД.2	Литература				
БД.3	История				
БД.4	Физическая культура				
БД.5	Основы безопасности жизнедеятельности				
БД.6	Химия				
БД.7	Обществознание				
БД.8	Биология				
БД.9	География				
БД.10	Экология				
БД.11	Астрономия				
БД.12	Иностранный язык				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.01	Математика				
ПД.02	Информатика				
ПД.03	Физика				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.2	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.1	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.2	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ЕН.4	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.3	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ОП.2	Физиология питания	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.5	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.8	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.11	Кухни народов мира	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ	Профессиональные модули				
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.1.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.2.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
УП.3.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 3.3	ПК 3.4		
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
УП.4.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 4.4			
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.5.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПМ.6	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
УП.6.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 6.4	ПК 6.5		
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
УП.7.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ.8	Организация кооперативного дела и предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.8.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			

OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4

OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.2
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.2
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.2
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.2
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ПК 3.2	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5					
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9			