

СО	Среднее 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
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ЕН.04 В	Русский язык и культура речи
П	Профессиональный учебный цикл
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10 В	Психология и этика профессиональной деятельности

ОП.11 В	Кухни народов мира
ОП.12 В	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13 В	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.14 В	Организация производства на предприятиях общественного питания
ОП.15 В	Основы предпринимательской деятельности
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар