

Утверждаю

Директор

Прокопьева И.Э.

приказ № 40 от 31.08.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014 № 384

Утверждаю

Директор

Прокопьева И.Э.

приказ № 40 от 31.08.2020

Календарный учебный график

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности

по программе базовой подготовки среднее общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Заочная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по УП 2019

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
I																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					

- Обозначения:**
- Самостоятельное изучение
 - 0 Учебная практика
 - Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
 - :: Лабораторно-экзаменационная сессия
 - 8 Производственная практика (по профилю специальности)
 - III Государственная итоговая аттестация
 - = Каникулы
 - X Производственная практика (преддипломная)
 - * 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	1177						11	52
II	23	4	160	871	2	12				11	52
III	33	6	160	1046	2	1				10	52
IV	14	6	160	1280	4	7	4	4	2	2	43
Всего	107	20	640	4374	8	20	4	4	2	34	199

Индекс	Перечень предметов, циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.					Последов											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Обязательна		Курс 1				Курс 2								
										Всего	Курс. проектир.	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3								
												15 нед		22 нед		11 нед								
										Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20	2	40	1	2	22	4374	3734	640	8	601	521	80		576	496	80		446	366	80		425
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			9		2	5	714	654	60		235	213	22		156	140	16		81	73	8		
ОГСЭ.1	Основы философии			1				72	64	8		72	64	8										
ОГСЭ.2	История			2				72	66	6						72	66	6						
ОГСЭ.3	Иностранный язык			367		1	36	162	136	26		67	57	10						32	26	6		
ОГСЭ.4	Физическая культура			6-8		1	36	324	314	10		96	92	4						49	47	2		
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи			2			2	84	74	10						84	74	10						
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				312	274	38		60	48	12		252	226	26						
ЕН.1	Математика			1				60	48	12		60	48	12										
ЕН.2	Экологические основы природопользования			2				48	38	10						48	38	10						
ЕН.4	Химия	2						204	188	16						204	188	16						
П	Профессиональный цикл	19	2	29	1		17	3348	2806	542	8	306	260	46		168	130	38		365	293	72		425
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	8	2	4			9	1065	881	184		306	260	46		168	130	38		57	45	12		39
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1					1	102	84	18		102	84	18										
ОП.2	Физиология питания			2				48	36	12						48	36	12						
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2				48	38	10						48	38	10						
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7					7	90	74	16														
ОП.5	Метрология и стандартизация	1					1	54	42	12		54	42	12										
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности			5				72	62	10														
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					8	135	115	20														
ОП.8	Охрана труда		1					48	40	8		48	40	8										
ОП.9	Безопасность жизнедеятельности		1					102	94	8		102	94	8										
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	3					3	57	45	12										57	45	12		
ОП.11	Кухни народов мира	8					8	84	68	16														
ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	7					7	84	72	12														
ОП.13	Оборудование предприятий общественного питания			2			2	72	56	16						72	56	16						
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания	5					4	69	55	14														39
ПМ	Профессиональные модули	11		25	1		8	2283	1925	358	8									308	248	60		386

ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		3			1	294	222	72								163	123	40		131
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	4		3			4	294	222	72								163	123	40		131
УП.7.01	Учебная практика			4		РП		36		36			час				час		час			час
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4		РП		360		360			час				час		час		144	час
ПМ.07.Э	Экзамен по модулю	4																				
ПМ.8	Организация кооперативного дела и предпринимательства	1		2				171	139	32												53
МДК.8.1	Основы создания и организация кооперативного дела			5				171	139	32												53
УП.8.01	Учебная практика			5		РП		36		36			час				час		час			час
ПМ.08.Э	Экзамен по модулю	5																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							1008		1008			час				час		час		144	час
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		144		144			час				час		час			час
	Государственная итоговая аттестация							216		216			час				час		час			час
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	20	2	40	1	2	22	4374	3734	640	8	601	521	80	576	496	80	446	366	80	425	
	Экзамены (без учета физ. культуры)												2		1				1			
	Зачеты (без учета физ. культуры)												2									
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												2		6				3			
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																					
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)												2									
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)												2		2				4			

ательность и распределение по курсам и семестрам																			Максимальная учебная нагрузка			
Семестр 4			Курс 3						Курс 4													
12 нед			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8										
Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	12 нед			21 нед			7 нед			7 нед			Обяз. часть	Вар. часть						
			Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Обязательная	Курс. проектир.			
										Лекции, уроки												
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	
345	80		469	389	80		577	497	80	30		628	548	80	8	652	572	80		3078	1296	
							138	128	10	4		14	12	2		90	88	2		630	84	
																				72		
																				72		
							49	41	8	4		14	12	2						162		
							89	87	2							90	88	2		324		
																					84	
																				312		
																				60		
																				48		
																				204		
345	80		469	389	80		439	369	70	26		614	536	78	8	562	484	78		2136	1212	
31	8		102	86	16							174	146	28		219	183	36		624	441	
																				81	21	
																				48		
																				48		
												90	74	16						90		
																				54		
			72	62	10															72		
																135	115	20		102	33	
																				48		
																				81	21	
																					57	
																84	68	16			84	
												84	72	12							84	
																					72	
31	8		30	24	6																69	
314	72		367	303	64		439	369	70	26		440	390	50	8	343	301	42		1512	771	

126	20																	207	84		
126	20																	207	84		
с	36		час			час			нед		час			час				36			
с	72		час			час			нед		час			час				72			
46	10		111	91	20		78	64	14	6		67	57	10	8			223	89		
46	10		111	91	20		78	64	14	6		67	57	10	8			223	89		
с			час		36		час			нед		час			час			36			
с			час				час		36	нед		час		36		час			72		
			69	59	10		221	189	32	10		97	87	10				287	100		
			69	59	10		221	189	32	10		97	87	10				287	100		
с			час				час			нед		час		36		час			36		
с			час				час			нед		час		72		час			72		
												206	188	18		127	97	30	235	98	
												206	188	18		127	97	30	235	98	
с			час				час			нед		час			час		36		36		
с			час				час			нед		час			час		72		72		
			69	57	12		140	116	24	10		70	58	12					187	92	
			69	57	12		140	116	24	10		70	58	12					187	92	
с			час				час			нед		час		36		час			36		
с			час				час			нед		час		72		час			72		
																216	204	12		153	63
																216	204	12		153	63
с			час				час			нед		час			час		36		36		

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

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

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
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
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.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.
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.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.
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.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.
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.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	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 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
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.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	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 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
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.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.2.01	Учебная практика
ПП.2.01	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 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
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.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
П.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.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.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
П.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.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.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.3.01	Учебная практика
П.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.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.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
П.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.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.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	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 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
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.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	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 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.4.01	Учебная практика
ПП.4.01	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 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
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.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
ПП.5.01	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 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.5.01	Учебная практика
П.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"
УП.7.01	Учебная практика
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.5	Русский язык и культура речи
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
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.5	Русский язык и культура речи
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
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.5	Русский язык и культура речи
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
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ОГС.1	Основы философии
ОГС.2	История
ОГС.3	Иностранный язык
ОГС.4	Физическая культура
ОГС.5	Русский язык и культура речи
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
П.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)

ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
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
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				
ПД	Профильные дисциплины				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.1	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.2	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.3	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6	ПК 1.1
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
ОГСЭ.5	Русский язык и культура речи	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ЕН.1	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ЕН.4	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ОП.2	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4

ОП.4	информационные технологии в профессиональной деятельности	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
УП.3.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
ПМ.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерский 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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
ПП.7.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1
		ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4
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	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
OK 5	OK 6	OK 7	OK 8	OK 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.4
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 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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	ПК 5.2
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			