МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе _____ *Стояновский М.Ю.*

"01" 09 *2023г.*

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 10 от 25.04.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Кафедра: ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

Факультет: СПО-Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

+	*Основной*	*Виды деятельности*
+	+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	+	Повар
-	-	Пекарь
	-	Кондитер

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00BA8B2E4E141A9B9BA8B92E25A61BBB
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Действителен: с 24.05.2023 до 16.08.2024

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль			
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3
Нед	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	26	27
Пн																				К							
Вт																				К							
Ср																			К	К							
Чт																				К							
Пт																		К									
Сб																		К									

Мес	Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
Пн	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Нед	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																	Э									
Вт																	Э									
Ср																Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																	Э									
Пт																	Э									
Сб															Э		К									

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь						Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль			
Пн		2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24
Вт		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25
Ср		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Чт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Пт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Сб		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1
Вс	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2
Нед		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	26
Пн																											
Вт																											
Ср																		У	К	К							
Чт																											
Пт																											
Сб																											

Мес	Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Вт	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Ср	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Чт	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Пт	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Сб	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Вс	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	
Нед	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																											К
Вт																											
Ср														У	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт																											
Пт																											
Сб																											

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март
Пн		8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8
Нед	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	26	27
Пн													У				П	Э		К							
Вт												У	П				Э	К									
Ср												У	П	П	П	П	Э	К	К								
Чт												У	П				Э	К									
Пт												У	П				Э	К									
Сб												У	П				Э	К									

Мес					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн												У					П	Э								К
Вт							У					П					Э	К								
Ср							У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	
Чт							У					П					Э	К								
Пт							У					П					Э	К								
Сб							У					П					Э	К								

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7
Нед	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	26	27
Пн												У					П	Э		К							
Вт										У		П					Э	К									
Ср										У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К								
Чт										У		П					Э	К									
Пт										У		П					Э	К									
Сб										У		П					Э	К									

Мес					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вт	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Ср	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Чт	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Пт	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Сб	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Вс	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Нед	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн						П	Э				Пд				Дп		Д									=
Вт		П				Э	Пд				Дп				Д		=									=
Ср		П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт		П				Э	Пд				Дп				Д		=									
Пт		П				Э	Пд				Дп				Д		=									
Сб		П				Э	Пд				Дп				Д		=									

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22 1/6	39 1/6	16	20	36	11	14	25	9	9	18	118 1/6
У	Учебная практика				1	1	2	1	5	6	2		2	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	4	5	9	5	4	9	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2		1	1	1	1	2	1	1	2	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9 1/6	11 1/6	2	9 1/6	11 1/6	2	8	10	2		2	34 2/6
Итого		19	33 2/6	**52 2/6**	19	33 1/6	**52 1/6**	19	33	**52**	19	24	**43**	199 3/6
Студентов		15												
Групп		1												

План Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-23.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1396	32	32	48		100%	0%
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1396	32	32	48		1476	
+	БОУД	**Базовые общеобразовательные учебные дисциплины**	**2**		**12222222222**		**1111111111**	1156	**1156**	**1140**			**16**		1156	
+	БОУД.01	Русский язык	2				1	72	72	56			16		72	
+	БОУД.02	Литература			2		1	108	108	108					108	
+	БОУД.03	История			2		1	136	136	136					136	
+	БОУД.04	Обществознание			2		1	72	72	72					72	
+	БОУД.05	География			2		1	72	72	72					72	
+	БОУД.06	Математика			2		1	232	232	232					232	
+	БОУД.07	Физическая культура			12			72	72	72					72	
+	БОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	68	68	68					68	
+	БОУД.09	Физика			2		1	108	108	108					108	
+	БОУД.10	Химия			2		1	144	144	144					144	
+	БОУД.11	Биология			2		1	72	72	72					72	
+	ПОУД	**Профильные общеобразовательные учебные дисциплины**	**22**				**11**	288	**288**	**256**			**32**		288	
+	ПОУД.01	Иностранный язык	2				1	144	144	128			16		144	
+	ПОУД.02	Информатика	2				1	144	144	128			16		144	
+	СОО.12	**Предлагаемые ОО**			**2**			32	**32**		**32**	**32**			32	
+	ИП.01	Индивидуальный проект			2			32	32		32	32			32	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4098		294	72	1250	3168	1296
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								508	508	414		86	8		422	86
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3			38	38	32		6			36	2
+	ОГСЭ.02	История			3			38	38	32		6			36	2
+	ОГСЭ.03	Психология общения					3	38	38	32		6			32	6
+	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8				34567	202	202	160		34	8		154	48
+	ОГСЭ.05	Физическая культура			8		34567	192	192	158		34			164	28
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								196	196	174		14	8		180	16
+	ЕН.01	Химия	4					144	144	126		10	8		144	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования					3	52	52	48		4			36	16
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								829	829	765		32	32	2	610	219
+	ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3			96	96	96				2	96	
+	ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности			5			37	37	33		4			32	5
+	ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					109	109	101			8		96	13
+	ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				3	152	152	134		10	8		64	88
+	ОП.05	Организация обслуживания	6					82	82	70		4	8		62	20
+	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			3			74	74	68		6			68	6
+	ОП.07	Охрана труда					6	56	56	56					32	24
+	ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				3	134	134	118		8	8		96	38
+	ОП.09	Техническое оснащение организации питания					56	89	89	89					64	25
ПЦ.Профессиональный цикл								2715	2715	2529		162	24	1248	1740	975
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**55**		**345**	**5**	**3344**	426	**426**	**390**		**28**	**8**	**148**	212	**214**
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			5	34	166	166	138		20	8	2	32	134
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					34	116	116	108		8		2	36	80
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01			34			72	72	72				72	72	
+	ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01			5			72	72	72				72	72	
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"*	*5*													
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**66**		**458**		**4455**	551	**551**	**527**		**16**	**8**	**220**	332	**219**
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				45	214	214	198		8	8	2	30	184
+	МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					45	121	121	113		8		2	86	35
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02			58			72	72	72				72	72	
+	ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02			4			144	144	144				144	144	
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"*	*6*													
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**8**		**667**		**556677**	383	**383**	**365**		**18**		**148**	208	**175**
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					567	126	126	120		6		2	28	98
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					567	113	113	101		12		2	36	77
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03			6			36	36	36				36	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03			67			108	108	108				108	108	
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"*	*8*													
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**78**		**6678**		**66788**	404	**404**	**356**		**40**	**8**	**112**	168	**236**
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7				68	171	171	143		20	8	2	28	143
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					678	125	125	105		20		2	32	93
+	УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04			67			36	36	36				36	36	
+	ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04			68			72	72	72				72	72	
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"*	*8*													
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**8**		**778**		**7788**	378	**378**	**342**		**36**		**184**	264	**114**
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					78	99	99	81		18		2	32	67
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					78	99	99	81		18		2	52	47
+	УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05			7			72	72	72				72	72	
+	ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05			78			108	108	108				108	108	

Курс 1

Индекс	Семестр 1									Семестр 2								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	354	20	238						864	370	30	360		32	24		48
СО.Среднее общее образование	612	354	20	238						864	370	30	360		32	24		48
БОУД	504	**354**	**20**	**130**						652	**370**	**30**	**228**			**8**		**16**
БОУД.01	30	30								42	18					8		16
БОУД.02	46	46								62	62							
БОУД.03	60	56		4						76	72		4					
БОУД.04	30	24		6						42	32		10					
БОУД.05	30	24		6						42	26		16					
БОУД.06	68	54		14						164	76		88					
БОУД.07	34	2		32						38	2		36					
БОУД.08	30	26		4						38	28		10					
БОУД.09	68	54	14							40	14	26						
БОУД.10	78	14	6	58						66	14	4	48					
БОУД.11	30	24		6						42	26		16					
ПОУД	108			**108**						180			**132**			**16**		**32**
ПОУД.01	54			54						90			66			8		16
ПОУД.02	54			54						90			66			8		16
СОО.12										32					**32**			
ИП.01										32					32			

Курс 2

Индекс	Семестр 3									Семестр 4								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	164	32	372				44		864	180	80	488			24	68	24
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	188	48		112				28		90			80				10	
ОГСЭ.01	38	16		16				6										
ОГСЭ.02	38	16		16				6										
ОГСЭ.03	38	16		16				6										
ОГСЭ.04	36			32				4		46			40				6	
ОГСЭ.05	38			32				6		44			40				4	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл	52	16	32					4		144	40	80				6	10	8
ЕН.01										144	40	80				6	10	8
ЕН.02	52	16	32					4										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл	252	68		176				8		204	80		80			12	16	16
ОП.01	96			96														
ОП.04	50	16		32				2		102	40		40			6	8	8
ОП.06	74	36		32				6										
ОП.08	32	16		16						102	40		40			6	8	8
ПЦ.Профессиональный цикл	120	32		84				4		426	60		328			6	32	
ПМ.01	120	**32**		**84**				**4**		176	**20**		**136**			**4**	**16**	
МДК.01.01	36	16		16				4		72	20		40			4	8	
МДК.01.02	48	16		32						68			60				8	
УП.01.01	36			36						36			36					
ПМ.02										250	**40**		**192**			**2**	**16**	
МДК.02.01										90	20		60			2	8	
МДК.02.02										88	20		60				8	
ПП.02.01										72			72					

Курс 3

Индекс	Семестр 5									Семестр 6								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	121		422	29		4	20	16	900	126		734			4	20	16
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	52			44				8		56			56					
ОГСЭ.04	26			22				4		28			28					
ОГСЭ.05	26			22				4		28			28					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл	179	77		88			2	4	8	194	70		110			2	4	8
ОП.02	37	11		22				4										
ОП.03	109	55		44			2		8									
ОП.05										82	28		40			2	4	8
ОП.07										56	28		28					
ОП.09	33	11		22						56	14		42					
ПЦ.Профессиональный цикл	381	44		290	29		2	8	8	650	56		568			2	16	8
ПМ.01	130	**11**		**72**	**29**		**2**	**8**	**8**									
МДК.01.01	58	11			29		2	8	8									
ПП.01.01	72			72														
ПМ.02	185	**11**		**174**						116	**28**		**78**			**2**		**8**
МДК.02.01	44	11		33						80	28		42			2		8
МДК.02.02	33			33														
УП.02.01	36			36						36			36					
ПП.02.01	72			72														
ПМ.03	66	**22**		**44**						170	**14**		**150**				**6**	
МДК.03.01	33	22		11						42	14		28					
МДК.03.02	33			33						56			50				6	
УП.03.01										36			36					
ПП.03.01										36			36					
ПМ.04										156	**14**		**142**					
МДК.04.01										42	14		28					
МДК.04.02										42			42					
УП.04.01										36			36					
ПП.04.01										36			36					

Курс 4

Индекс	Семестр 7									Семестр 8									Закрепленная кафедра	
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Код	Наименование
БОУД.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.03																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.04																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.05																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.06																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.07																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.08																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.09																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.10																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
БОУД.11																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПОУД.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПОУД.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ИП.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	63		477			2	62	8	864	9		765			2	80	8		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	56			36				20		66			36			2	20	8		
ОГСЭ.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОГСЭ.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОГСЭ.03																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОГСЭ.04	28			18				10		38			18			2	10	8	269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОГСЭ.05	28			18				10		28			18				10		269	ПЦК Смоленский казачий институт
ЕН.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ЕН.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОП.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОП.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОП.03																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОП.04																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОП.05																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОП.06																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОП.07																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ОП.08																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ОП.09																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ПЦ.Профессиональный цикл	556	63		441			2	42	8	582	9		513				60			
МДК.01.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.01.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
УП.01.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.01.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.01.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.02.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.02.02																			269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
УП.02.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.02.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.02.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
ПМ.03	147	**18**		**117**				**12**												
МДК.03.01	51	18		27				6											269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.03.02	24			18				6											269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
УП.03.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.03.01	72			72															269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.03.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
ПМ.04	94	**9**		**63**			**2**	**12**	**8**	154	**9**		**117**				**28**			
МДК.04.01	70	9		45			2	6	8	59	9		36				14		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.04.02	24			18				6		59			45				14		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
УП.04.01																			269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.04.01										36			36						269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПМ.04.ЭК																			*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
ПМ.05	192	**18**		**162**				**12**		186			**162**				**24**			
МДК.05.01	42	18		18				6		57			45				12		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
МДК.05.02	42			36				6		57			45				12		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
УП.05.01	72			72															269	ПЦК Смоленский казачий институт
ПП.05.01	36			36						72			72						269	ПЦК Смоленский казачий институт

План Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-23.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.					Итого акад.часов							Объём ОП		Закрепленная кафедра	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Код	Наименование
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"*	*8*														*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**78**		**78**	221	**221**	**207**		**14**		**110**	204	**17**		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					78	113	113	99		14		2	96	17	269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06			78			108	108	108				108	108		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"*	*8*														*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**6**		**66**		**6**	208	**208**	**198**		**10**		**182**	208			
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"					6	28	28	18		10		2	28		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07			6			72	72	72				72	72		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07			6			108	108	108				108	108		269	ПЦК Смоленский казачий институт
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"*	*6*														*269*	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал)
+	ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8			144	144	144				144	144		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216					216			
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы						144	144	144					144		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы						72	72	72					72		269	ПЦК Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса

Индекс	Курс 1																		Курс 2																	
	Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.05.ЭК																																				
ПМ.06																																				
МДК.06.01																																				
ПП.06.01																																				
ПМ.06.ЭК																																				
ПМ.07																																				
МДК.07.01																																				
УП.07.01																																				
ПП.07.01																																				
ПМ.07.ЭК																																				
ПДП																																				
ГИА.Государственная итоговая аттестация																																				
ГИА.01																																				
ГИА.02																																				

Индекс	Курс 3																		Курс 4																	
	Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.05.ЭК																																				
ПМ.06																			123	**18**		**99**				**6**		98			**90**				**8**	
МДК.06.01																			51	18		27				6		62			54				8	
ПП.06.01																			72			72						36			36					
ПМ.06.ЭК																																				
ПМ.07										208			**198**				**10**																			
МДК.07.01										28			18				10																			
УП.07.01										72			72																							
ПП.07.01										108			108																							
ПМ.07.ЭК																																				
ПДП																												144			144					
ГИА.Государственная итоговая аттестация																												216			216					
ГИА.01																												144			144					
ГИА.02																												72			72					

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-23.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.6.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 6.1.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.6.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 6.1.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
БОУД	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.6.; ПК 2.8.; ПК 3.6.; ПК 6.3.; ПК 6.5.
БОУД.01	Русский язык	ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.8.
БОУД.02	Литература	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 2.8.
БОУД.03	История	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ПК 1.4.
БОУД.04	Обществознание	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 6.3.
БОУД.05	География	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.8.
БОУД.06	Математика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ПК 1.1.
БОУД.07	Физическая культура	ОК 01.; ОК 04.; ОК 08.; ПК 6.5.
БОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 2.6.
БОУД.09	Физика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ПК 2.1.
БОУД.10	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 3.6.
БОУД.11	Биология	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.2.
ПОУД	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.3.
ПОУД.01	Иностранный язык	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 6.3.
ПОУД.02	Информатика	ОК 01.; ОК 02.; ПК 6.1.
СОО.12	Предлагаемые ОО	
ИП.01	Индивидуальный проект	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 01.; ОК 03.; ОК 06.
ОГСЭ.03	Психология общения	ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 10.
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 08.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.
ЕН.01	Химия	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 10.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО 'Вя-430215-9о-23.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.02	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.03	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.05	Организация обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.07	Охрана труда	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ОП.08	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.3.
ОП.09	Техническое оснащение организации питания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы оформления и приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика по ПМ.05	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю "ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по "ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих"	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.