

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, ПМ, МДК, практик
ОУД.00	Общеобразовательный цикл
ОД.00	Обязательные общеобразовательные дисциплины
ОД.01	Русский язык
ОД.02	Литература
ОД.03	Математика
ОД.04	Иностранный язык
ОД.05	Информатика
ОД.06	Физика
ОД.07	Химия
ОД.08	Биология
ОД.09	История
ОД.10	Обществознание
ОД.11	География
ОД.12	Физическая культура
ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности
ДОД.00	Дополнительные учебные дисциплины
ОД.14	Индивидуальный проект
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ОП.06	Основы калькуляции и учета
ОП.07	Охрана труда
ОП.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких

	блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков региональной кухни
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика