

О.00	Обязательная часть циклов
ОУД.00	Общепрофессиональный цикл
ОД.01	История родного края
ОД.02	Природа и экология родного края
АД	Адаптационный цикл
АД.01	Адаптивные информационные коммуникационные технологии
АД.02	Основы интеллектуального труда
АД.03	Психология личности и профессиональное самоопределение
АД.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
АД.05	Коммуникативный практикум
ПМ.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Экономические и правовые основы производственной деятельности
ОП.02	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ФК.00	Физическая культура