

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

_____ Павлов Е.В.

"__" "_____" 20__ г.

План одобрен Ученым советом ГАГУ
Протокол № 2 от 29.01.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Профиль СОО: социально-экономический

Кафедра: цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

Факультет: Аграрный колледж

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) _____ 2026

Учебный год _____

Образовательный стандарт (ФГОС) _____ № 1565 от 09.12.2016

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

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 хлебулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Освоение профессий рабочих, должностей служащих:

Повар

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Куриленко Т.К./

Начальник УМУ _____ / Баданова Т.А./

Директор _____ / Федюнина М.В./

Зам. директора по учебной работе и управлению качеством _____ / Попова О.А./

Председатель ЦК агрономии и технических специальностей _____ / Алексеева Н.Г./

Председатель ЦК ветеринарии и кинологии _____ / Коновалова С.В./

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '!!!_Поварское и кондитерское дело.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

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
СОО	Среднее общее образование	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
ОУП	Обязательные учебные предметы	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 08; ОК 09
ОУП.01	Русский язык	ОК 04; ОК 05; ОК 09
ОУП.02	Литература	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 09
ОУП.03	Математика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07
ОУП.04	Иностранный язык	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 09
ОУП.05	Физика	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 07
ОУП.06	Химия	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
ОУП.07	Биология	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07
ОУП.08	География	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
ОУП.09	Физическая культура	ОК 01; ОК 04; ОК 08
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
ПД	Профильные дисциплины	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
ПД.01	Обществознание	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
ПД.02	История	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 06
ПД.03	Информатика	ОК 01; ОК 02
ПД.04	Индивидуальный проект	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ОК 09
КВ	Курсы по выбору	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 09
КВ.01	Родная литература	ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 09
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ 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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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 ; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 8.1; ПК 9.1; ПК 9.2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 08; ОК 09
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06
ОГСЭ.02	История	ОК 06
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 04; ОК 05; ОК 06
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 1.3.; ПК 2.1.; ПК 2.3.; ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.7. ; ПК 4.1. ; ПК 5.1. ; ПК 5.2.
ЕН.01	Химия	ОК 07; ПК 1.3.; ПК 2.3.; ПК 3.2. ; ПК 3.7. ; ПК 5.2.
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ОК 06; ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1. ; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1. ; ПК 6.1.
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1. ; ПК 6.1.; ПК 6.3.
ОПЦ.04	Организация обслуживания	ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01; ОК 03; ОК 04; ОК 05; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01; ОК 06; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4.
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 02
ОПЦ.08	Охрана труда	ОК 07; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1. ; ПК 5.1. ; ПК 6.1.; ПК 6.5
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07; ПК 6.5
ПЦ	Профессиональный цикл	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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 ; ПК 7.1; ПК 7.2; ПК 8.1; ПК 9.1; ПК 9.2
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.; ПК 1.2.
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
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	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; ПК 2.7. ; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; ПК 2.7. ; ПК 2.8.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; ПК 2.7. ; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; ПК 2.7. ; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; ПК 2.8.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	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 и закусок сложного ассортимента	ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.2. ; ПК 3.3. ; ПК 3.4.; ПК 3.5. ; ПК 3.6. ; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика	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	ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.3. ; ПК 3.4.; ПК 3.5. ; ПК 3.6. ; ПК 3.7.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 3.1.; ПК 3.2. ; ПК 3.3. ; ПК 3.4.; ПК 3.5. ; ПК 3.6. ; ПК 3.7.
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	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 и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1.
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.2. ; ПК 4.3. ; ПК 4.4. ; ПК 4.5. ; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1. ; ПК 4.2. ; ПК 4.3. ; ПК 4.4. ; ПК 4.5. ; ПК 4.6.
ПП.04.01	Производственная практика	ПК 4.1. ; ПК 4.2. ; ПК 4.3. ; ПК 4.4. ; ПК 4.5. ; ПК 4.6.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 4.1. ; ПК 4.2. ; ПК 4.3. ; ПК 4.4. ; ПК 4.5. ; ПК 4.6.
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	ПК 5.1. ; ПК 5.2. ; ПК 5.3. ; ПК 5.4.; ПК 5.5. ; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.2. ; ПК 5.3. ; ПК 5.4.; ПК 5.5. ; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1. ; ПК 5.2. ; ПК 5.3. ; ПК 5.4.; ПК 5.5. ; ПК 5.6.
ПП.05.01	Производственная практика	ПК 5.1. ; ПК 5.2. ; ПК 5.3. ; ПК 5.4.; ПК 5.5. ; ПК 5.6.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 5.1. ; ПК 5.2. ; ПК 5.3. ; ПК 5.4.; ПК 5.5. ; ПК 5.6.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	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 деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ПП.06.01	Производственная практика	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ПМ.06.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3. ; ПК 6.4. ; ПК 6.5
ПМ.07	Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1; ПК 7.2
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1; ПК 7.2
УП.07.01	Учебная практика	ПК 7.1; ПК 7.2
ПП.07.01	Производственная практика	ПК 7.1; ПК 7.2
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	ПК 7.1; ПК 7.2
ПМ.08	Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1
УП.08.01	Учебная практика	ПК 8.1
ПП.08.01	Производственная практика	ПК 8.1
ПМ.08.01(К)	Квалификационный экзамен	ПК 8.1
ПМ.09	Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ОК 02; ПК 9.1; ПК 9.2
МДК.09.01	Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле	ОК 02; ПК 9.1; ПК 9.2
УП.09.01	Учебная практика	ОК 02; ПК 9.1; ПК 9.2
ПП.09.01	Производственная практика	ОК 02; ПК 9.1; ПК 9.2
ПМ.09.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю	ОК 02; ПК 9.1; ПК 9.2
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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; 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 2.6.; ПК 2.5.; 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 к государственной итоговой аттестации (выпускная квалификационная работа)	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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	Подготовка к государственной итоговой аттестации (демонстрационный экзамен)	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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.03	Проведение итоговой государственной аттестации (защита выпускной квалификационной работы)	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '!!!_Поварское и кондитерское дело.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ГИА.04	Проведение итоговой государственной аттестации (выполнение демонстрационного экзамена)	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 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.6.; ПК 2.5.; 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

