

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
"Покровский техникум"
_____ В. С. Кураков
31 августа 2022 года
Приказ № 79

Учебный план
программы подготовки специалистов среднего звена
БПОУ ОО "Покровский техникум"
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования - социально - экономический

Приложение к приказу директора
№ 79 от 31 августа 2022 года

Учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

БПОУ ОО "Покровский техникум"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - социально - экономический

4. Пояснительная записка

Учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области "Покровский техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного министерством юстиции 20 декабря 2016 года № 44828 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебный процесс и режим занятий организован в соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования № 464, утвержденного приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. (в ред. от 22.01.2014 г. № 31, от 15.12.2014 г. № 1580); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 29; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.от 31.01.2014 г. № 74); нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе , Методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по ТОП - 50, утвержденных письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156; Приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 г., рег. № 39023, Техническим описанием компетенций "поварское дело", "Кондитерское дело", конкурсного движения "Молодые профессионалы", Уставом техникума, утвержденного приказом Департамента образования Орловской области № 1247 от 16.11.2015 г., локально-нормативными актами, относящимися к образовательной деятельности техникума.

Организация учебного процесса и режим занятий

Организация учебного процесса и режим занятий реализуется следующим образом:

- продолжительность учебной недели - шесть дней;
- начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком;
- максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами;
- занятия по дисциплинам "Иностранный язык", "Информатика", "Иностранный язык в профессиональной деятельности" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой подгруппы составляет не менее восьми человек.

Проводятся следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Учебная практика проводится в лабораториях, мастерских техникума.

Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Покровского района.

Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе.

Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д.

В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок.

На 1 курсе проходит промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно). Дисциплина по выбору: экономика (профильная) - устно.

В рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер. По результатам освоения студент получает свидетельство о профессии рабочего.

4.1. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и профиля получаемой специальности (письмо Минобрнауки от 17.03.2015 г. № 06-259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (письмо ФГАУ "Фиро" от 11.10.2017 г. № 01-00-05-/925).

В соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело нормативный срок освоения основной профессиональной программы при очной форме получения образования, увеличивается на 52 недели:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 недель
промежуточная аттестация	2 недели
каникулярное время	11 недель

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на I курсе. Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов: 1404 часа - обязательная аудиторная нагрузка, 72 часа - промежуточная аттестация.

Профиль получения среднего общего образования - социально - экономический. Профильными дисциплинами для данной специальности являются: "Информатика", "Экономика", "Право". В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального учебного проекта в рамках дисциплин: "Информатика", "Экономика", "Обществознание".

Предусмотрено отведение 30 часов консультаций по дисциплинам к которым отнесен проект.

В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу "Естествознание" - курс разбит на три учебные дисциплины: "Физика" - 44 часа, "Химия" - 44 часа, "Биология" - 40 часов.

Общеобразовательная учебная "Астрономия" изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.06.2017г. № 506)

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: "Русский язык" - письменно, "Математика" - письменно, "Экономика" - устно.

4.2. Формирование вариативной части ППСЗ

Часы вариативной части (1296 часов), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника следующим образом:

- в цикл ОГСЭ введены дисциплины ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности - 34 часа и ОГСЭ. 06 Психология здоровья - 34 часа, обеспечивающая коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; на увеличение объема часов по ОГСЭ.01 Основы философии - 12 часов, ОГСЭ.02 История - 12 часов

- в цикл ОП включены дисциплины: ОП.10 Метрология и стандартизация - 52 часа, ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания - 68 часов, ОП.12 Калькуляция и учёт в общественном питании - 72 часа; на увеличение объема часов по дисциплинам цикла - 236 часов.

- на увеличение часов предусмотренных профессиональных модулей - 810 часов.

4.3. Формы проведения консультаций

Консультации предусмотрены по 4 часа на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные. Консультации проводятся за счёт нагрузки, отведенной на каждую дисциплину.

4.4. Формы промежуточной аттестации

Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводятся за счёт часов, отведенных на соответствующую дисциплину или профессиональный модуль. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ при изучении ПМ.02, ПМ.06. Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Зачёты, дифференцированные зачёты по физической культуре в течении всего периода обучения не входят в число допустимых 10 в каждом учебном году.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности "освоен" или "не освоен". Экзамен квалификационный и квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводятся за счёт часов производственной практики.

4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы, защиту выпускной квалификационной работы и проведение демонстрационного экзамена (государственного экзамена). Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких модулей.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.2. График учебного процесса

курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
	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	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			
1	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	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			
2	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	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				
3																																																								
4																																																								

Условные обозначения:

- теоретическое обучение
- У - учебная практика
- Т - производственная практика
- С - преддипломная практика

- А - промежуточная аттестация
- И - государственная итоговая аттестация
- П - подготовка к ГИА
- К - каникулы
- * - неделя отсутствует

1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	39				2		11	52
2 курс	30	4	5		2		11	52
3 курс	30	5	6		1		10	52
4 курс	18	3	8	4	2	6	2	43
Всего	117	12	19	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (часы)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Объем образовательной нагрузки	самостоятельная учебная работа	во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 14 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 15 нед.	6 сем. 15 нед.	7 сем. 12 нед.	8 сем. 6 нед.
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл	13 / 11ДЗ/ 3Э	1476	0	1404	866	538			54	18	576	828						
	Общие дисциплины	13 / 7ДЗ/ 2Э	903	0	903	515	388			36	12	380	523						
ОУД.01	Русский язык	Э,-	78	0	78	58	20			18	6	78							
ОУД.01.01	Родной язык (русский)	-, ДЗ	17	0	17	10	7						17						
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	117	0	117	100	17					51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117	0	117		117					51	66						
ОУД.04	Математика (профильная)	-, Э	234	0	234	178	56			18	6	98	136						
ОУД.05	История	-, ДЗ	117	0	117	89	28					51	66						
ОУД.06	Физическая культура	3, ДЗ	117	0	117	2	115					51	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	70	0	70	54	16						70						
ОУД.08	Астрономия	-, ДЗ	36	0	36	24	12						36						
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/3 ДЗ/1Э	385	0	385	251	134			18	6	158	227						
ОУД.09	Информатика (профильная)	-, ДЗ	100	0	100	38	62					44	56						
ОУД.10	Экономика (профильная)	-, Э	72	0	72	48	24			18	6	36	36						

ОУД.11	Право (профильная)	- , ДЗ	85	0	85	57	28					34	51						
ОУД.12	Естествознание	- , ДЗ	128	0	128	108	20					44	84						
ОУД.12.01	Физика	-	44	0	44	30	14					44							
ОУД.12.02	Химия	-	44	0	44	30	14						44						
ОУД.12.03	Биология	-	40	0	40	34	6						40						
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся	-/1ДЗ/-	78	0	78	62	16					38	40						
ДОУД.13	Человек и общество	- , ДЗ	78	0	78	62	16					38	40						
	Индивидуальный учебный проект		38	0	38	38							38						
	Промежуточная аттестация		72		72							36	36						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	9 З/ 2ДЗ/ -	490	0	490	154	336							100	106	108	60	60	56
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-, 3	48	0	48	48										48			
ОГСЭ.02	История	- , -, 3	48	0	48	48							48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-, -, -, -, -, ДЗ	164	0	164		164							26	20	30	30	30	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	- , -, 3, 3, 3, 3, 3, ДЗ	164	0	164	6	158							26	20	30	30	30	28
ОГСЭ.05	Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение (адаптированная дисциплина)	- , -, -, 3	32	0	32	32										32			
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	- , -, -, 3	34	0	34	20	14									34			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	13 / 1ДЗ / -	180	0	180	144	36							56	88	0	36		
ЕН.01	Химия	- , -, -, ДЗ	144	0	144	108	36							56	88				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-, 3	36	0	36	36											36		
П.00	Профессиональный цикл	13/ 26ДЗ/ 18Э	3254	54	2084	1260	720	48		120	60			348	382	432	444	348	160
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	13/ 8ДЗ/ 4Э	780	16	764	416	346			36	18			186	166	222	158	48	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-, Э	88	2	86	46	40			12	6			88					

ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-, ДЗ	96	2	94	60	34							34	62				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	-,-,Э	64	2	62	34	28			12	6			64					
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,-, ДЗ	64	2	62	34	28									64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-, Э	96	2	94	60	34			12	6					96			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,З	48	0	48	30	18											48	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-, ДЗ	96	2	94	24	70									36	60		
ОП.08	Охрана труда	-,-,-, ДЗ	36	0	36	24	12								36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-, ДЗ	68	2	66	18	48								68				
ОП.10	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,-, ДЗ	52	0	52	34	18									26	26		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,-, ДЗ	72	2	70	52	16										72		
ПМ.00	Профессиональные модули	-/18Дз /14Э (6Экв, 1 квЭ)	2474	38	1320	844	374	48	1116	84	42			162	216	210	286	300	160
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-,-,-,Эк	318	6	168	100	52	16	144	12	6			58	116				
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-, ДЗ	58	2	56	44	12							58					
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,Э	116	4	112	56	40	16		12	6				116				
УП.01	Учебная практика	-,-,-, ДЗ	72		72				72					36	36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-, ДЗ	72		72				72						72				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,Эк	392	6	206	154	36	16	180	12	6					146	66		

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,ДЗ	74	2	72	66	6									74			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,Э	138	4	134	88	30	16		12	6					72	66		
УП.02	Учебная практика	-,-,-, ДЗ	72		72					72						36	36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-, ДЗ	108		108					108							108		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,-,Эж	384	4	200	148	52			180	12	6			104	100			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ	50	0	50	46	4								50				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,Э	154	4	150	102	48				12	6			54	100			
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-, ДЗ	72		72					72					36	36			
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,-,-,-,-, ДЗ	108		108					108						108			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,-,-,-,-,-,-,Эж	288	4	140	100	40			144	12	6				64	80		

ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	-, -, -, -, -, КЭ	450	8	262	160	102		180	12	6							110	160
МДК.07.01	Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд кулинарной продукции массового спроса. их отпуск	-, -, -, -, -, Э	270	8	262	160	102			12	6							110	160
УП.07	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	72		72				72									36	36
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108				108										108
ПА	Промежуточная аттестация		180		180														
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		144		144														4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216														6 нед.
ВСЕГО		123/ 40ДЗ/ 21 Э	5940	54	4770	2424	1630	48	1116	174	78	576	828	576	828	612	864	552	468
									в том числе сам. работа			0		18		22		14	
						ВСЕГО занятий	дисциплин и МДК				576	828	504	576	540	540	408	216	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики						72	72	72	108	72	36	
1. Программа базовой подготовки							производ.практики						0	180	0	216	72	216	
1.1. Дипломная работа							преддипл.практики											144	
Выполнение дипломной работы с 18.05 по 13.06 (4 нед.)							экзаменов				1	2	2	2+2Эк	1	2+2Эк	2+1Эк	2+2Эк	
Защита дипломной работы с 15.06 по 27.06 (2 нед.)							диф.зачетов					11	2	5	0	4	2	2	
							зачетов				1		2	3	2	2	2		

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	иностранного языка
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	экологических основ природопользования
7	технологии кулинарного и кондитерского производства
8	организации хранения и контроля запасов и сырья
9	организации обслуживания
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Лаборатории:
11	химии
12	учебная кухня ресторана
13	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
14	Спортивный зал
15	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
16	Стрелковый тир
	Залы:
17	Библиотека, читальный зал
18	Актовый зал

Согласовано

Председатели предметно-цикловых комиссий:

Заместитель директора по УР:

Поварское и кондитерское дело

№ п/п	Общеобразовательный цикл	Преподаватель	РП	КОС/КИМ	МО
1	Русский язык	Меркулова Е.Н.			
2	Родной язык (русский)	Меркулова Е.Н.			
3	Литература	Меркулова Е.Н.			
4	Иностранный язык	Романова И.Н.			
5	Математика (профильная)	Хохлова Л.П.			
6	История	Петухова В.С.			
7	Физическая культура	Котова Т.А.			
8	Основы безопасности жизнедеятельности	Куркина Т.В.			
9	Астрономия	Хохлова Л.П.			
10	Информатика (профильная)	Демина О.А.			
11	Экономика (профильная)	Алешонкова А.В.			
12	Право (профильная)	Петухова В.С.			
13	Физика	Хохлова Л.П.			
14	Химия	Хохлова Л.П.			
15	Биология	Гущина Л.В.			
16	Обществознание	Петухова В.С.			

Поварское и кондитерское дело

№ п/п	ППССЗ	Преподаватель	РП	КОС/КИМ	МО
1	Основы философии	Петухова В.С.			
2	История	Петухова В.С.			
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Романова И.Н.			
4	Физическая культура	Котова Т.А.			
5	Психология общения	Петухова В.С.			
6	Основы финансовой грамотности / Психология здоровья (адаптированная дисциплина)	Алешонкова А.В. / Меркулова Е.Н.			
7	Химия	Хохлова Л.П.			
8	Экологические основы природопользования	Гущина Л.В.			
9	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Громова У.И.			
10	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Карасёва Н.В.			
11	Техническое оснащение организации питания	Карасёва Н.В.			
12	Организация обслуживания	Карасёва Н.В.			
13	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Алешонкова А.В.			
14	Правовые основы профессиональной деятельности	Петухова В.С.			
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Демина О.А.			
16	Охрана труда	Куркина Т.В.			

17	Безопасность жизнедеятельности	Куркина Т.В.			
18	Метрология и стандартизация	Алешонкова А.В.			
19	Основы предпринимательской деятельности	Алешонкова А.В.			
20	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Громова У.И.			
21	Учебная практика	Громова У.И.			
22	Производственная практика (по профилю специальности)	Громова У.И.			
23	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Саликова О.Ю.			
24	Учебная практика	Саликова О.Ю.			
25	Производственная практика (по профилю специальности)	Саликова О.Ю.			
26	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Саликова О.Ю.			
27	Учебная практика	Саликова О.Ю.			
28	Производственная практика (по профилю специальности)	Саликова О.Ю.			
29	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Саликова О.Ю.			
30	Учебная практика	Саликова О.Ю.			
31	Производственная практика (по профилю специальности)	Саликова О.Ю.			
32	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	Алешонкова А.В.			
33	Учебная практика	Алешонкова А.В.			
34	Производственная практика (по профилю специальности)	Алешонкова А.В.			

35	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Карасёва Н.В.			
36	Производственная практика (по профилю специальности)	Карасёва Н.В.			
37	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар, 12901 Кондитер	Громова У.И.			
38	Учебная практика	Громова У.И.			
39	Производственная практика (по профилю специальности)	Громова У.И.			
40	Производственная практика (преддипломная)				
41	Программа ГИА	Карасёва Н.В.			