

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Лесняк Елена Николаевна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 15.11.2021 10:44:45  
Уникальный программный ключ:  
4f8763c0f69fcc0b76a554a96bba130b42854b57503309a6b8cc637f77303946

Утверждаю

Директор

Е.Н. Лесняк

31.08.2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация "Академический колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10

Технология продукции общественного питания

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

среднее общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

Техник-технолог

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ

3г 10м

год начала подготовки по УП

2020

профиль получаемого профессионального образования

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 28.07.2014

№ 804



ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам																																
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Саност. (с.р.-ч.п.)	Обязательная					Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Саност.	Курс 1						Курс 2						Курс 3														
												Всего	в том числе							Максим.	Саност.	Обязательная	в том числе				Максим.	Саност.	Обязательная	в том числе				Максим.	Саност.	Обязательная	в том числе									
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия							Курс. проектир.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Лекции, уроки				Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	23		1	6	8		4374	3734	640	334	302			4		1100	940	160	98	62				1140	980	160	82	78				1100	940	160	74	82				4				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		10						804	726	78	42	36					323	283	40	30	10				223	197	26	12	14				128	122	6		6								
ОГСЭ.07	Физическая культура		4						324	322	2	2						82	80	2	2					80	80						80	80												
ОГСЭ.01	Основы философии		1						60	50	10	10						60	50	10	10																									
ОГСЭ.02	История		1						60	50	10	10						60	50	10	10																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык		1-4						190	166	24		24					47	41	6		6				47	41	6		6			48	42	6		6									
ОГСЭ.04	Риторика		1						74	62	12	8	4					74	62	12	8	4																								
ОГСЭ.05	Основы права		2						48	38	10	6	4													48	38	10	6	4																
ОГСЭ.06	Закон РФ "О защите прав потребителей"		2						48	38	10	6	4													48	38	10	6	4																
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1	2				1		312	270	42	30	12					237	205	32	20	12				75	65	10	10																	
ЕН.01	Математика		1						60	50	10	6	4					60	50	10	6	4																								
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2						75	65	10	10														75	65	10	10																	
ЕН.03	Химия	1					1		177	155	22	14	8					177	155	22	14	8																								
П	Профессиональный учебный цикл	17	11		1	6	7		3258	2738	520	262	254			4		540	452	88	48	40				842	718	124	60	64				972	818	154	74	76				4				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	9	6				7		1350	1152	198	120	78					288	236	52	32	20				63	53	10	6	4				402	352	50	32	18								
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности		3						102	90	12	8	4																					102	90	12	8	4								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1					1		102	86	16	10	6					102	86	16	10	6																								
ОП.02	Физиология питания	1					1		48	36	12	8	4					48	36	12	8	4																								
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3					3		90	76	14	8	6																					90	76	14	8	6								
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4							90	78	12	4	8																																	
ОП.05	Метрология и стандартизация		2						63	53	10	6	4													63	53	10	6	4																
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4						72	62	10	6	4																																	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3					3		210	186	24	16	8																				210	186	24	16	8									
ОП.08	Охрана труда	1					1		48	38	10	6	4					48	38	10	6	4																								
ОП.09	Товароведение пищевых продуктов	1					1		90	76	14	8	6					90	76	14	8	6																								
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		4						72	62	10	6	4																																	
ОП.11	Экономика отрасли	4					4		60	48	12	8	4																																	
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании		4						180	160	20	12	8																																	
ОП.13	Организация коммерческой деятельности	4							75	63	12	8	4																																	
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательства		4						48	38	10	6	4																																	
ПМ	Профессиональные модули	8	5		1	6			1908	1586	322	142	176			4		252	216	36	16	20				779	665	114	54	60				570	466	104	42	58				4				
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1					1		108	90	18	8	10													108	90	18	8	10																
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						2		108	90	18	8	10													108	90	18	8	10																
УП.01.01	Учебная практика					РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед						час		нед					час	36	нед	1				час		нед												
ПП.01.01	Практика по профилю специальности					РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед						час		нед					час	36	нед	1				час		нед												
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																												
	Всего часов с учетом практик								180		90																																			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1					1		258	220	38	18	20													258	220	38	18	20																
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						2		258	220	38	18	20													258	220	38	18	20																
УП.02.01	Учебная практика					РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36	нед						час		нед					час	36	нед	1				час		нед												
ПП.02.01	Практика по профилю специальности					РП	<input type="checkbox"/>	час	36		36																																			











**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

		Курс 4							Максимальная учебная нагрузка	
Масштаб	Семестр	Обязательная	в том числе					ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проект			
час	144	нед	4						144	
час	72	нед	2						72	

1034	874	160	80	80					3078	1296
------	-----	-----	----	----	--	--	--	--	------	------

5
9
1
1



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1 (ППКРС)	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 2.1 (ППКРС)	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 2.5 (ППКРС)	Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.1 (ППКРС)	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2 (ППКРС)	Готовить простые супы.
ПК 3.3 (ППКРС)	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4 (ППКРС)	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 4.1 (ППКРС)	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2 (ППКРС)	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПК 5.1 (ППКРС)	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2 (ППКРС)	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproдуктов и домашней птицы.
ПК 5.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1 (ППКРС)	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2 (ППКРС)	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2 (ППКРС)	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3 (ППКРС)	Готовить и оформлять простые холодные напитки.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>												
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>												
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>												
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>												
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>												
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>			
ОГСЭ.07	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Риторика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.05	Основы права	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.06	Закон РФ "О защите прав потребителей"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
		<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>	<b>ПК 3.4</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>	<b>ПК 4.4</b>	<b>ПК 5.1</b>
		<b>ПК 5.2</b>	<b>ПК 6.1</b>	<b>ПК 6.2</b>	<b>ПК 6.3</b>	<b>ПК 6.4</b>	<b>ПК 6.5</b>						
ОП.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП.10	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8						
ОП.11	Экономика отрасли	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5	
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8	ПК 6.4	ПК 6.5				
ОП.13	Организация коммерческой деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОП.14	Основы бизнеса и предпринимательства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.2		
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>												
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
ПП.01.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
ПП.02.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 3.1</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.3</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
ПП.03.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 4.1</b>	<b>ПК 4.2</b>	<b>ПК 4.3</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>ОК 1</b>	<b>ОК 2</b>	<b>ОК 3</b>	<b>ОК 4</b>	<b>ОК 5</b>	<b>ОК 6</b>	<b>ОК 7</b>	<b>ОК 8</b>	<b>ОК 9</b>	<b>ПК 5.1</b>	<b>ПК 5.2</b>	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.02	Моделирование профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
МДК.06.03	Планирование экономических показателей деятельности структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
УП.06.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
УП.07.01	Учебная практика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
ПП.07.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1 (ППКРС)	ПК 1.2 (ППКРС)	ПК 2.1 (ППКРС)
		ПК 2.2 (ППКРС)	ПК 2.3 (ППКРС)	ПК 2.4 (ППКРС)	ПК 2.5 (ППКРС)	ПК 3.1 (ППКРС)	ПК 3.2 (ППКРС)	ПК 3.3 (ППКРС)	ПК 3.4 (ППКРС)	ПК 4.1 (ППКРС)	ПК 4.2 (ППКРС)	ПК 4.3 (ППКРС)	ПК 5.1 (ППКРС)
		ПК 5.2 (ППКРС)	ПК 5.3 (ППКРС)	ПК 5.4 (ППКРС)	ПК 6.1 (ППКРС)	ПК 6.2 (ППКРС)	ПК 6.3 (ППКРС)	ПК 6.4 (ППКРС)	ПК 7.1 (ППКРС)	ПК 7.2 (ППКРС)	ПК 7.3 (ППКРС)		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
	Защита выпускной квалификационной работы	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						



**ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.**

	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Иностранного языка
3	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Экологических основ природопользования
5	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

**ПРАКТИКИ**

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Подгрупп	Руководство, час.			Форма аттестации	Норма на контроль, час.			ЦК	
УП	Учебная практика													
УП.07.01	Учебная практика (ПМ.07)	1	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.01.01	Учебная практика (ПМ.01)	2	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.02.01	Учебная практика (ПМ.02)	2	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	2	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.03.01	Учебная практика (ПМ.03)	3	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	3	3	108		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.05.01	Учебная практика (ПМ.05)	3	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.04.01	Учебная практика (ПМ.04)	4	2	72		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
УП.06.01	Учебная практика (ПМ.06)	4	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	1
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)													
ПП.07.01	Практика по профилю специальности (ПМ.07)	1	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.01.01	Практика по профилю специальности (ПМ.01)	2	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.02.01	Практика по профилю специальности (ПМ.02)	2	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.03.01	Практика по профилю специальности (ПМ.03)	3	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.05.01	Практика по профилю специальности (ПМ.05)	3	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.04.01	Практика по профилю специальности (ПМ.04)	4	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПП.06.01	Практика по профилю специальности (ПМ.06)	4	1	36		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.			на студ.		на подгр.	4
ПДП	Производственная практика (преддипломная)													
ПДП.1	Проверка дневников-отчетов	4	4	144		<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.	ДифЗач	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	1	<input type="checkbox"/> на подгр.		4

**Государственная итоговая аттестация**

Вид работ	Часов		ЦК
<b>Выпускная квалификационная работа</b>			
Руководство	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	10	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
Рецензирование	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	2	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
Нормоконтроль	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Консультации по</i>			
выпускной квалификационной работе	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	3	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
Просмотр и допуск выпускной квалификационной работы (заведующему кафедрой)	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.75	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.	0.5	<input type="checkbox"/> на подгр. 4
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<b>Государственный экзамен</b>			
Председатель ГАК	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
<i>Члены ГАК</i>			
1	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
2	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
3	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
4	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
5	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
6	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
7	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
8	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
9	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.
10	<input checked="" type="checkbox"/> на студ.		<input type="checkbox"/> на подгр.

**Согласовано:**

Зам. директора по учебной работе

 Н.А. Добрынина

Начальник учебного отдела

 Е.В. Зданович

Заведующий заочным отделением

 А.М. Ушаков

Заведующий кафедрой финансово-экономических дисциплин

 Е.И. Авдухина


Заведующий кафедрой юридических дисциплин

 И.В. Гайдадина


Заведующий кафедрой информационных технологий и программирования

 Т.П. Фатина

Заведующий кафедрой технологии торговли и общественного питания

 С.М. Васечко

Заведующий кафедрой общеобразовательных и гуманитарных дисциплин

 Л.В. Гузенко