Министерство образования Московской области

Утверждаю

Ректор ГГТУ

Юсупова Н. Г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное образовательное учреждение высшего образования Московской области "Государственный гуманитарно-технологический университет" (ГГТУ) Социально-технологический техникум

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификация: Повар Кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС:** 2 г 10 м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

Согласовано:

Проректор по СПО Астафьева О.А.
Начальник УУ Кузнецова Ю.А.
Директор СТТ Тимофеева Т.К.

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	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
I																		К	К																У	У	У	У	У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	К	А	У	У	У	У	У	У	У															А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У	У	У	У	У	У	К	К	А	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам и разделу "Физическая культура"						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение		
	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	час. обяз. уч. зан.	нед.	нед.	нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	Всего нед.	1 сем нед.	2 сем нед.	нед.	нед.	нед.
I	32	1152	17	612	15	540	1		1	8		8					11	52
II	32	1152	17	612	15	540	2		2	7		7					11	52
III	11	396	11	396			2		2	6	6		20		20	2	2	43
Всего	**75**	**2700**		**1620**		**1080**	**5**			**21**			**20**			**2**	**24**	147

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+н.л.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	22
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	2	14				3078	1026		2052	1444	608			
ОДБ	Общие дисциплины	3	2	4				1733	578		1155	734	421			
ОУД.01	Русский язык	4						117	39		78	73	5			
ОУД.01	Литература			5				310	103		207	189	18			
ОУД.02	Иностранный язык			4				256	85		171		171			
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	5						427	142		285	247	38			
ОУД.04	История	3						256	85		171	161	10			
ОУД.05	Физическая культура		12	3				259	88		171		171			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2				108	36		72	64	8			
ОДП	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		7				1075	358		717	566	151			
ОУД.07	Информатика	2						162	54		108	18	90			
ОУД.08	Обществознание			4				144	48		96	86	10			
ОУД.09	Экономика			4				133	44		89	79	10			
ОУД.10	Право			4				150	50		100	94	6			
ОУД.11	Естествознание			24				270	90		180	171	9			
ОУД.12	География			4				108	36		72	58	14			
ОУД.13	Экология			5				108	36		72	60	12			
ПОО	Дополнительные дисциплины			3				270	90		180	144	36			
УД.1	Основы изобразительного искусства / Мировая художественная культура			3				90	30		60	40	20			
УД.2	История Подмосковья / Духовное краеведение Подмосковья			3				90	30		60	54	6			
УД.3	Эффективное поведение на рынке труда / Этика деловых отношений			5				90	30		60	50	10			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12		25				972	324		648	272	376			
ОП	Общепрофессиональный цикл			5				302	106		196	140	56			
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			1				48	16		32	22	8	2		
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1				48	16		32	20	12			
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				48	16		32	20	10	2		
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4				102	34		68	54	12	2		
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности			5				56	24		32	24	8			
П	Профессиональный цикл	12		20				566	166		400	132	268			
ПМ	Профессиональные модули	12		20				566	166		400	132	268			
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1		3				54	18		36	12	24			
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			1				54	18		36	12	24			
УП.01	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
ПП.01	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							198			180					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	1		3				81	27		54	18	36			
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			1				81	27		54	18	36			
УП.02	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
ПП.02	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							225			198					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		3				72	24		48	16	32			
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов			2				72	24		48	16	32			
УП.03	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
ПП.03	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							216			192					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	1		3				63	21		42	14	28			
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			2				63	21		42	14	28			
УП.04	Учебная практика			2	РП		час	72			72	нед	2			
ПП.04	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							207			186					
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3		1				125	42		83	19	64			
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	4						125	42		83	19	64			
УП.05	Учебная практика	4			РП		час	144			144	нед	4			
ПП.05	Производственная практика			6	РП		час	108			108	нед	3			
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							377			335					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3		1				48	16		32	12	20			
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	4						48	16		32	12	20			
УП.06	Учебная практика	4			РП		час	108			108	нед	3			
ПП.06	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							228			212					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	1		3				44	8		36	16	20			
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков			5				44	8		36	16	20			
УП.07	Учебная практика			5	РП		час	72			72	нед	2			
ПП.07	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2			
ПМ.07.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							188			180					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	1		3				79	10		69	25	44			
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			5				79	10		69	25	44			
УП.08	Учебная практика			5	РП		час	144			144	нед	4			
ПП.08	Производственная практика			6	РП		час	180			180	нед	5			
ПМ.08.ЭК	Экзамен (квалификационный)	6														
	Всего часов с учетом практик							403			393					
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		45					104	52		52		52			
	Учебная и производственная практики						час	1476			1476	нед		41		
	Учебная практика (Производственное обучение)						час	756			756	нед		21		
	Концентрированная						час	756			756	нед		21		
	Рассредоточенная						час					нед				
	Производственная практика						час	720			720	нед		20		
	Концентрированная						час	720			720	нед		20		
	Рассредоточенная						час					нед				
	Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2			
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2			
	Проведение государственных экзаменов						час					нед				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	16	2	39				4050	1350		2700	1716	984			
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	16	2	39				4050	1350		2700	1716	984			
	Экзамены (без учета физ. культуры)															
	Зачеты (без учета физ. культуры)															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)															

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1 (Семестр 1, 17 нед; Семестр 2, 15 нед), Курс 2 (Семестр 3, 17 нед)

Индекс	С1 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	С2 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	С3 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект
	23	24	25	26	27	28	29	30	33	34	35	36	37	38	39	40	41	44	45	46	47	48	49	50	51	52	55
Итого час/нед	54			36						54			36						54			36					
ОД	609	203		406	255	151				675	225		450	241	209				823	274		549	408	141			
ОДБ	459	153		306	186	120				540	180		360	214	146				359	120		239	142	97			
ОУД.01 Русский язык	26	9		17	14	3				33	11		22	20	2				25	8		17	17				
ОУД.01 Литература	76	25		51	46	5				84	28		56	51	5				51	17		34	29	5			
ОУД.02	76	25		51		51				69	23		46		46				51	17		34		34			
ОУД.03	76	25		51	44	7				90	30		60	48	12				78	26		52	48	4			
ОУД.04	77	26		51	48	3				103	34		69	65	4				76	25		51	48	3			
ОУД.05	77	26		51		51				104	35		69		69				78	27		51		51			
ОУД.06	51	17		34	34					57	19		38	30	8												
ОДП	150	50		100	69	31				135	45		90	27	63				284	94		190	172	18			
ОУД.07	73	24		49	18	31				89	30		59		59												
ОУД.08																											
ОУД.09																			76	25		51	44	7			
ОУД.10																			76	25		51	51				
ОУД.11	77	26		51	51					46	15		31	27	4				77	26		51	50	1			
ОУД.12																			55	18		37	27	10			
ОУД.13																											
ПОО																			180	60		120	94	26			
УД.1																			90	30		60	40	20			
УД.2																			90	30		60	54	6			
УД.3																											
ПП	309	103		206	108	98				135	45		90	26	64				95	32		63	29	34			
ОП	144	48		96	62	34													42	14		28	22	6			
ОП.01.	48	16		32	22	8	2																				
ОП.02.	48	16		32	20	12																					
ОП.03.	48	16		32	20	10	2																				
ОП.04.																			42	14		28	22	6			
ОП.05.																											
П	165	55		110	46	64				135	45		90	26	64				53	18		35	7	28			
ПМ	165	55		110	46	64				135	45		90	26	64				53	18		35	7	28			
ПМ.01	54	18		36	12	24																					
МДК.01.01.	54	18		36	12	24																					
УП.01	час				нед					час			72	нед	2				час				нед				
ПП.01	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.02	81	27		54	18	36																					
МДК.02.01.	81	27		54	18	36																					
УП.02	час				нед					час			72	нед	2				час				нед				
ПП.02	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.03	30	10		20	16	4				42	14		28		28												
МДК.03.01.	30	10		20	16	4				42	14		28		28												
УП.03	час				нед					час			72	нед	2				час				нед				
ПП.03	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.04										63	21		42	14	28												
МДК.04.01.										63	21		42	14	28												
УП.04	час				нед					час			72	нед	2				час				нед				
ПП.04	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.05										30	10		20	12	8				53	18		35	7	28			
МДК.05.01.										30	10		20	12	8				53	18		35	7	28			
УП.05	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.05	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.06																											
МДК.06.01.																											
УП.06	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.06	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.07																											
МДК.07.01.																											
УП.07	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.07	час				нед					час				нед					час				нед				
ПМ.08																											
МДК.08.01.																											
УП.08	час				нед					час				нед					час				нед				
ПП.08	час				нед					час				нед					час				нед				
ФК.00																											
Учебная и производственная практики	час				нед					час			288	нед		8			час				нед				
Учебная практика (Производственное обучение)	час				нед					час			288	нед		8			час				нед				
Концентрированная	час				нед					час			288	нед		8			час				нед				
Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед				
Производственная практика	час				нед					час				нед					час				нед				
Концентрированная	час				нед					час				нед					час				нед				
Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед				
Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед					час				нед				
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед					час				нед				
Проведение государственных экзаменов	час				нед					час				нед					час				нед				
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	918	306		612	363	249				810	270		540	267	273				918	306		612	437	175			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	918	306		612	363	249				810	270		540	267	273				918	306		612	437	175			
Экзамены (без учета физ. культуры)										1									1								
Зачеты (без учета физ. культуры)																											
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5									5									1								
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																											
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																											

Распределение по курсам и семестрам — Курс 2 (Семестр 4, 15 нед), Курс 3 (Семестр 5, 16 нед; Семестр 6, нед); ЦМК; Максимальная учебная нагрузка; Обязательная учебная нагрузка

Индекс	С4 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	С5 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	С6 Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	ЦМК	Максимальная: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная: Обяз. часть	Вар. часть
	56	57	58	59	60	61	62	63	66	67	68	69	70	71	72	73	74	77	78	79	80	81	82	83	84	85	88	133	134	135	136	137
Итого час/нед	54			36						54			36																			
ОД	612	204		408	332	76				359	120		239	208	31																	
ОДБ	214	71		143	94	49				161	54		107	98	9																	
ОУД.01 Русский язык	33	11		22	22																											
ОУД.01 Литература	49	16		33	30	3				50	17		33	33																		
ОУД.02	60	20		40		40																										
ОУД.03	72	24		48	42	6				111	37		74	65	9																	
ОУД.04																																
ОУД.05																																
ОУД.06																																
ОДП	398	133		265	238	27				108	36		72	60	12																	
ОУД.07																																
ОУД.08	144	48		96	86	10																										
ОУД.09	57	19		38	35	3																										
ОУД.10	74	25		49	43	6																										
ОУД.11	70	23		47	43	4																										
ОУД.12	53	18		35	31	4																										
ОУД.13										108	36		72	60	12																	
ПОО										90	30		60	50	10														270		180	
УД.1																													90		60	
УД.2																													90		60	
УД.3										90	30		60	50	10														90		60	
																													77,78%	22,22%	77,78%	22,22%
ПП	198	66		132	44	88				235	78		157	65	92														756	216	504	144
ОП	60	20		40	32	8				56	24		32	24	8														232	70	160	36
ОП.01.																													48		32	
ОП.02.																													48		32	
ОП.03.																													48		32	
ОП.04.	60	20		40	32	6	2																						32	70	32	36
ОП.05.										56	24		32	24	8														56		32	
П	90	30		60	12	48				123	18		105	41	64														452	114	308	92
ПМ	90	30		60	12	48				123	18		105	41	64														452	114	308	92
ПМ.01																													54		36	
МДК.01.01.																													54		36	
УП.01	час				нед					час				нед					час				нед						72		72	
ПП.01	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.02																													54	27	27	27
МДК.02.01.																													54	27	27	27
УП.02	час				нед					час				нед					час				нед						72		72	
ПП.02	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.03																													54	18	30	18
МДК.03.01.																													54	18	30	18
УП.03	час				нед					час				нед					час				нед						72		72	
ПП.03	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.04																													54	9	33	9
МДК.04.01.																													54	9	33	9
УП.04	час				нед					час				нед					час				нед						72		72	
ПП.04	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.05	42	14		28		28																							103	22	61	22
МДК.05.01.	42	14		28		28																							103	22	61	22
УП.05	час			144	нед	4				час				нед					час				нед						144		144	
ПП.05	час				нед					час				нед					час			108	нед	3					108		108	
ПМ.06	48	16		32	12	20																							48		32	
МДК.06.01.	48	16		32	12	20																							48		32	
УП.06	час			108	нед	3				час				нед					час				нед						108		108	
ПП.06	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.07										44	8		36	16	20														26	18	20	16
МДК.07.01.										44	8		36	16	20														26	18	20	16
УП.07	час				нед					час			72	нед	2				час				нед						72		72	
ПП.07	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
ПМ.08										79	10		69	25	44														59	20	69	
МДК.08.01.										79	10		69	25	44														59	20	69	
УП.08	час				нед					час			144	нед	4				час				нед						144		144	
ПП.08	час				нед					час				нед					час			180	нед	5					180		180	
ФК.00	48	16		32		32				56	36		20		20														72	32	36	16
Учебная и производственная практики	час			252	нед		7			час			216	нед		6			час			720	нед		20							
Учебная практика (Производственное обучение)	час			252	нед		7			час			216	нед		6			час				нед									
Концентрированная	час			252	нед		7			час			216	нед		6			час				нед									
Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед									
Производственная практика	час				нед					час				нед					час			720	нед		20							
Концентрированная	час				нед					час				нед					час			720	нед		20							
Рассредоточенная	час				нед					час				нед					час				нед									
Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед					час			72	нед	2								
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед					час			72	нед	2					72		72	
Проведение государственных экзаменов	час				нед					час				нед					час				нед									
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	810	270		540	376	164				594	198		396	273	123														3834	216	2556	144
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	810	270		540	376	164				594	198		396	273	123														3834	216	2556	144
Экзамены (без учета физ. культуры)	3									1									2													
Зачеты (без учета физ. культуры)																																
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	8									7									1													
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.01 Учебная практика
				[2]	УП.02 Учебная практика
				[2]	УП.03 Учебная практика
				[2]	УП.04 Учебная практика
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	УП.05 Учебная практика
				[4]	МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.01 Производственная практика
				[6]	ПП.02 Производственная практика
				[6]	ПП.03 Производственная практика
				[6]	ПП.04 Производственная практика
				[6]	ПП.05 Производственная практика
				[6]	ПП.06 Производственная практика
				[6]	ПП.07 Производственная практика
				[6]	ПП.08 Производственная практика
4	ЭкзКв	Комплексный квалификационный экзамен	6	[6]	ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов
				[6]	ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
				[6]	ПМ.03 Приготовление супов и соусов
				[6]	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы
				[6]	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
				[6]	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
				[6]	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.07 Учебная практика
				[5]	УП.08 Учебная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок
				[4]	УП.06 Учебная практика

ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**
		ПК 5.4.	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**	**ПК 7.3.**	**ПК 8.1.**	**ПК 8.2.**	**ПК 8.3.**	**ПК 8.4.**
		ПК 8.5.	**ПК 8.6.**										
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.
		ПК 8.5.	ПК 8.6.										
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.
		ПК 8.5.	ПК 8.6.										
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.
		ПК 8.5.	ПК 8.6.										
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.
		ПК 8.5.	ПК 8.6.										
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.
		ПК 8.5.	ПК 8.6.										
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**			
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.			
УП.01	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.			
ПП.01	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 1.1.	ПК 1.2.			
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**
МДК.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
УП.02	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
ПП.02	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	
УП.03	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	
ПП.03	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**		
МДК.04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
УП.04	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		

ПП.04	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.		
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	
МДК.05.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	
УП.05	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	
ПП.05	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	**ПК 6.3.**	**ПК 6.4.**	
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	
УП.06	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	
ПП.06	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 7.1.**	**ПК 7.2.**	**ПК 7.3.**		
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.		
УП.07	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.		
ПП.07	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 7.1.	ПК 7.2.	ПК 7.3.		
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**ОК 1.**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 4.**	**ОК 5.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**	**ПК 8.1.**	**ПК 8.2.**	**ПК 8.3.**	**ПК 8.4.**	**ПК 8.5.**
		ПК 8.6.											
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.
		ПК 8.6.											
УП.08	*Учебная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.
		ПК 8.6.											
ПП.08	*Производственная практика*	ОК 1.	ОК 2.	ОК 3.	ОК 4.	ОК 5.	ОК 6.	ОК 7.	ПК 8.1.	ПК 8.2.	ПК 8.3.	ПК 8.4.	ПК 8.5.
		ПК 8.6.											
ФК.00	**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**	**ОК 2.**	**ОК 3.**	**ОК 6.**	**ОК 7.**								

	№	Наименование
		Кабинеты:
	1	русского языка и литературы;
	2	иностранного языка;
	3	математики;
	4	физики;
	5	истории;
	6	географии;
	7	обществознания;
	8	информатики;
	9	биологии;
	10	социально-экономических дисциплин;
	11	экологических основ природопользования;
	12	изобразительного искусства;
	13	гуманитарных дисциплин;
	14	технологии кулинарного производства;
	15	технологии кондитерского производства;
	16	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
		Лаборатории:
	1	химии;
	2	микробиологии, санитарии и гигиены;
	3	товароведения продовольственных товаров;
	4	технического оснащения и организации рабочего места;
	5	Учебный кулинарный цех;
	6	Учебный кондитерский цех.
		Спортивный комплекс:
	1	спортивный зал;
	2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
	3	стрелковый тир (электронный).
		Залы:
	1	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
	2	актовый зал.

	Пояснения
	1. Нормативная база реализации ППКРС. Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования Социально-технологического техникума ГОУ ВО ГГТУ разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер", зарегистрированного в Минюсте РФ 20 августа 2013 г. Регистрационный N 29749; При разработке учебного плана учтены также следующие документы: Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" ; Санитарно – эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186 – 03; Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»; Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200); Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306 с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г.); Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785); Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), с изменениями и дополнениями от29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования. Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»(письмо МОН от 17.03.2015 г. № 06 – 259)
	2. Организация учебного процесса и режим занятий: учебный год начинается 1 сентября; продолжительность учебной недели – 6 дней; Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Продолжительность учебных занятий устанавливается в академических часах, для всех видов аудиторных занятий академический час составляет 45 минут; Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели. Текущий контроль знаний осуществляется в форме устных и письменных опросов, контрольных работ, тестирования, защиты рефератов, защиты отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам и др.; Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину; Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций; общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не менее 10 в учебном году при сроке обучения более одного года и не менее 2 недель в зимний период; при проведении практических и лабораторных занятий возможно деление группы на подгруппы с количеством студентов в подгруппе не менее 8 человек.

	3. Общеобразовательный цикл. Общеобразовательный цикл сформирован с учетом профиля получаемого профессионального образования и обеспечивает студентам получение среднего общего образования. Экзамены по русскому языку и математике проводятся письменно. Экзамен по профильной учебной дисциплине проводится устно или письменно. По дисциплинам общеобразовательного цикла обучающиеся выполняют один индивидуальный проект, который представляет собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в рамках времени, специально отведенного в программе учебной дисциплины.
	4.Формирование вариативной части ППКРС. Обязательная часть ППКРС по циклам составляет около 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. В обязательных частях учебных циклов указан перечень обязательных дисциплин и профессиональных модулей (включая междисциплинарные курсы) в соответствии с требованиями ФГОС СПО к данной профессии и уровню подготовки. Вариативная часть (около 20 %) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений. 216 часов максимальной учебной нагрузки вариативной части циклов ППКРС распределены следующим образом: Экономические и правовые основы производственной деятельности - 70 часов, Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 27 часов, Технология приготовления супов и соусов-18 часов; Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы - 9 часов; Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы - 22 часа, Технология приготовления сладких блюд и напитков-18 часов, Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-20 часов, физическая культура-32 часа. Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций:групповые, индивидуальные, письменные, устные.
	5. Порядок аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям к результатам освоения ППКРС в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и междисциплинарных курсов и оценка сформированности общих и профессиональных компетенций. Основными видами промежуточной аттестации являются: экзамен (комплексный экзамен) по дисциплине; экзамен (комплексный экзамен) по междисциплинарному курсу; экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю; дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по дисциплине; дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу (комплексный); дифференцированный зачет (комплексный) по учебной / производственной практике, зачёт по дисциплине. Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Согласовано

	Индивидуальный предприниматель Русакова Нина Ивановна, директор		Русакова Н. И.
	Заместитель директора СТТ по УР		Самохина С. В.
	Заместитель директора СТТ по УПР		Данилова О. Л.
	Председатель ЦМК общеобразовательного цикла		Балашова М. С.
	Председатель ЦМК профессионального цикла		Печенникова Т. А.