

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 405

Мастер п/о: Зорина Римма Александровна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОД.15	Искусство (МХК)	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	
ОП.09	Физическая культура	
ОП.12	Рисование и лепка	
ПП. 04	Производственная практика	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП. 05	Учебная практика	
ПП. 05	Производственная практика	

08.02.01 СТРОИТЕЛЬСТВО И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ЗДАНИЙ И СООРУЖЕНИЙ

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 4001

Кл. руководитель: Кидалова Людмила Михайловна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Иванова М.А.
ОГСЭ.04	Физическая культура	Самусенко М.П.
ОП.06	Экономика организации	Махова О.В.
ПМ.01	Участие в проектировании зданий и сооружений	
МДК.01.01	Проектирование зданий и сооружений	Анкудинова Л.Г.
МДК.01.02	Проект производства работ	Коротун В.Е.
УП.01	Учебная практика	Коротун В.Е.
ПМ.03	Организация деятельности структурных подразделений при выполнении строительно-монтажных, в том числе отделочных работ, эксплуатации, ремонте и реконструкции зданий и сооружений	
МДК.03.01	Управление деятельностью структурных подразделений при выполнении строительно-монтажных работ, эксплуатации и реконструкции зданий и сооружений	Белавина С.В.
ПП.03.	Производственная практика	Белавина С.В.
ПМ.04	Организация видов работ при эксплуатации и реконструкции строительных объектов	
МДК .04.01	Эксплуатация зданий	Белавина С.В.

09.02.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ (по отраслям)»

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 4002

Кл. руководитель: Козина Светлана Александровна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Кузнецова Е.В.
ОГСЭ.04	Физическая культура	Самусенко М.П.
ОП.04	Метрология, стандартизация, сертификация и техническое документоведение	Вакансия
ОП.06	Основы алгоритмизации	Каюков В.И.
ОП.08	Технические средства информации	Витюгова И.А.
ОП.09	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Махова О.В.
ОП.В.11	Основы экономики и предпринимательства	Махова О.В.
ОП.В.14	Основы Web-программирования	Витюгова И.А.
ПМ 02	Участие в разработке информационных систем	
МДК.02.01	Информационные технологии и платформы разработки информационных систем	Козина С.А.
МДК 02.02	Управление проектами	Витюгова И.А.
УП.02	Учебная практика	Козина С.А.
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Козина С.А.

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 4003

Кл. руководитель: Романовская Лариса Николаевна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Иванова М.А.
ОГСЭ.04	Физическая культура	Мгеладзе Р.С.
ОГСЭ.05	Психология общения	Махова О.В.
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Романовская Л.Н.
УП.04	Учебная практика	
ПП.04.	Производственная практика	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК 05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Романовская Л.Н.
УП.05	Учебная практика	Никонова Ю.В.
ПП.05	Производственная практика	Никонова Ю.В.
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	
УП.07	Учебная практика	Никонова Ю.В.

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 043

Мастер п/о: Лаврушова Светлана Николаевна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОД.15	Искусство (МХК)	Карелина Е.В.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Махова О.В.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Вакансия
ОП.06	Охрана труда	Ивилян И.А.
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кузнецова Е.В.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	Курыкин М.П.
ОП.09	Физическая культура	Мгеладзе Р.С.
ОП.12	Рисование и лепка	Вакансия
ПП. 04	Производственная практика	Лаврушова С.Н.
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Саслина Е.Н.
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Саслина Е.Н.
УП. 05	Учебная практика	Лаврушова С.Н.
ПП. 05	Производственная практика	Лаврушова С.Н.

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 046

Мастер п/о: Дышель Ирина Борисовна

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФИО преподавателя, мастера п/о
ОДБ.14	Искусство (МХК)	Карелина Е.В.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Пойманова Л.И.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Махова О.В.
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Пойманова Л.И.
ОП.06	Охрана труда	Ивилян И.А.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Курыкин М.П.
ОП.12	Рисование и лепка	Пойманова Л.И.
ПП. 04	Производственная практика	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Вакансия
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Саслина Е.Н.
УП. 05	Учебная практика	Дышель И.Б.
ПП. 05	Производственная практика	Дышель И.Б.