

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Нормативный срок освоения – 3 года 10 мес.

Группа 405

Мастер п/о: Зорина Римма Александровна

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>ФИО преподавателя, мастера п/о</b>
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	
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
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

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>ФИО преподавателя, мастера п/о</b>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Иванова М.А.
ОГСЭ.04	Физическая культура	Самусенко М.П.
ОП.06	Экономика организации	Махова О.В.
<b>ПМ.01</b>	<b>Участие в проектировании зданий и сооружений</b>	
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.
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация деятельности структурных подразделений при выполнении строительно-монтажных, в том числе отделочных работ, эксплуатации, ремонте и реконструкции зданий и сооружений</b>	
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.
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация видов работ при эксплуатации и реконструкции строительных объектов</b>	
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

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>ФИО преподавателя, мастера п/о</b>
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.
<b>ПМ 02</b>	<b>Участие в разработке информационных систем</b>	
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.
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	
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	
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	
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.
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>	
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

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>ФИО преподавателя, мастера п/о</b>
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.
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
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

<b>Индекс</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>ФИО преподавателя, мастера п/о</b>
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	
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
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.