

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ИО БТТТ  
М.Н. Староверова  
приказ № 56 от «25» марта 2021 г.



### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Братский торгово-технологический техникум»  
по специальности среднего профессионального образования  
(программы подготовки специалистов среднего звена)

#### **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: заочная  
Срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

2021г.

## 2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	0	0		1		11	<b>52</b>
II курс	31	3	6		1		11	<b>52</b>
III курс	26	4	9		2		11	<b>52</b>
IV курс	24	2	4	4	1	6	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>9</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во контрольных работ		Сроки сдачи контрольных работ, семестр	Формы промежуточной аттестации	Сроки промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся (час)														Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)								Всего за период обучения						
		всего	в т.ч. письм				Обязательная аудиторная нагрузка														Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)																						
							самостоятельная учебная работа по з/о	в том числе										Промежуточная аттестация				1 курс				2 курс				3 курс				4 курс									
								лекции	лаб.-практ. занятий	Курсовые работ (проектов)	Консультации	Экзамены	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы	лекции	ЛПЗ, включая семинары	Курсовые работы										
																																		1 семестр	2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
		1 курс														2 курс								3 курс				4 курс															
		2 курс														3 курс				4 курс																							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5	5		"3/4/1"		506	430	76	38	34	0	2	2	4	4	0	2	4	0	14	6	8	0	8	6	0	28	6	4	0	2	4	0	16	4	2	0	10	2	0	18	76
ОГСЭ.01	Основы философии	1	1	8 сем	Э	8с	48	38	10	6			2	2							0						0						0	2				8		10	10		
ОГСЭ.02	История	1	1	5 сем	Д/З	5с	48	42	6	6											0			2			2	4												0	6		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	1	7 сем	Д/з	8с	206	176	30	2	28				2	4			4		10		4			4		8		4			4							4	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	1	8 сем	3,3,3,Д/з	8с	164	148	16	16				2					2		4	2				2	4	2				2							4	16			
ОГСЭ.05	Психология общения	1	1	3 сем	Д/з	4с	40	26	14	8	6										0	4	4		4	2	14													0	14		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	2	2		"-/2/-"		225	203	22	12	10	0	0	0	4	2	0	6	6	0	18	2	2	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22
ЕН.01	Химия	1	1	2 сем	Д/з	3с	180	168	12	6	6				4	2				2	4	12					0													0	12		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	1	1	3 сем	Д/з	3с	45	35	10	6	4										6	2	2			4		0												0	10		
П.00	Профессиональный цикл	20	20		"0/10/7"		3373	2831	542	188	256	30	22	46	28	38	0	40	22	0	128	28	34	0	32	34	0	128	32	28	10	38	36	0	144	28	46	0	30	18	20	142	542
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	12	12		"0/10/2"		859	685	174	84	72	10	4	4	22	26	0	30	8	0	86	8	8	0	8	10	0	34	2	2	0	0	0	0	4	12	10	0	10	8	10	50	174
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1	1	2 сем	Д/з	2с	80	68	12	6	6				4	6		2		12							0													0	12		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	1	1	2 сем	Д/з	2с	120	108	12	6	6				4	6		2		12							0													0	12		
ОП.03	Техническое оснащение предприятий	1	1	2 сем	Э	2с	80	62	18	8	6			2	2	4	4		8	2	18						0													0	18		
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	1	1	5 сем	Д/з	5с	80	66	14	6	8									0	2	2		2	4		10	2	2											0	14		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1	1	8 сем	Д/з	8с	126	100	26	10	6	10								0							0													6	26		
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	1	1	8 сем	Д/з	8с	40	30	10	6	4									0							0	4	2												10	10	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1	1	2 сем	Д/з	2с	96	82	14	8	6				4	2			4	4	14						0														0	14	
ОП.08	Охрана труда	1	1	2 сем	Д/з	2с	45	37	8	4	4			2	4				2	8							0														0	8	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1	1	4 сем	Э	4с	68	48	20	10	6			2	2					4	4	16				6	6	16													0	20	
ОП.10в	Конструктор карьеры	1	1	3 сем	Э	3с	48	34	14	6	8								4	2	6	8					0														0	14	
ОП.11в	Основы предпринимательской деятельности	1	1	8 сем	Д/з	8с	40	26	14	6	8									0							0														14	14	
ОП.12в	Деловая культура	1	1	2 сем	Д/з	2с	36	24	12	8	4				4	4				4	12						0														0	12	
ПМ.00	Профессиональные модули	8	8		6		2514	2146	368	104	184	20	18	42	6	12	0	10	14	0	42	20	26	0	24	24	0	94	30	26	10	38	36	0	140	16	36	0	20	10	10	92	368
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				Эк1	5с	252	214	38	12	18	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	4	6	0	16	12	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	1	5 сем			42	32	10	4	6									0	4	6					10														0	10	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						66	38	28	8	12			2	6					0			16	12			28														0	28	
УП.01	Учебная практика						72	72												0							0														0	72	
ПП.01	Производственная практика						72	72												0							0														0	72	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных				Эк1	5с	378	324	54	12	20	10	6	6	0	0	0	0	0	0	0	4	6	0	4	8	0	22	16	6	10	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	54
МДК.02.01	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	1	1	5 сем			42	32	10	4	6									0	4	6					10														0	10	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						120	76	44	8	14	10		6	6					0			4	8			12	16	6	10				32							0	44	
УП.02	Учебная практика						72	72												0							0														0	72	
ПП.02	Производственная практика						144	144												0							0													0	144		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного				Эк2	6с	334	280	54	18	28	0	2	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	28	0	54	0	0	0	0	0	0	54



### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Кабинет социально-экономических дисциплин
2.	Кабинет иностранного языка
3.	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Кабинет экологических основ природопользования
5.	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	Лаборатория химии
2.	Лаборатория метрологии и стандартизации
3.	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Учебный кондитерский цех</b>
	<b>Учебный кулинарный цех</b>
	<b>Спортивный комплекс:</b>
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир (любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

#### 4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее ОП СПО) программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (срок обучения 3года 10 месяцев на ба

основного общего образовании Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Братский торгово-технологический техникум" разработан на с

1. Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 года, регистрационный №44828;
2. Примерной ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
3. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 утверждения порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями и дополнениями;
4. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 ' утверждения федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) о образования";
5. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта ср (полного) общего образования";
6. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 9 утверждения порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями;
7. Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации, Федеральной службы н надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государст итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающи образовательным программам среднего профессионального образования".
8. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 976-мр от 03.10.2013 года « ( организации и проведении учебных сборов с обучающимися образовательных организаций профессионального образования, расположенных на территории Иркутской области»;
9. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр от 10.06.2014 года «С итогах совещания руководителей государственных профессиональных образовательных органи
10. Распоряжение министерства образования Иркутской области № 941-мр от 22.09.2014 года « внесение изменений в распоряжение министерства образования Иркутской области № 617-мр о 10.06.2014 года »;

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучаюи на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе на 1 курсе - 52 недел 52 недели, на 3 – 52 недели, на 4 – 43 недели.

Продолжительность учебной недели 5 дней. Максимальный объем учебной нагрузки составляе академических часа в неделю, включая все виды обязательной аудиторной и внеаудиторной уче работы. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю академических часов в день. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавли продолжительностью 45 минут, в зависимости от темы или типа урока возможно группирован уроков парами.

Различные формы аудиторных занятий (уроки, практические занятия, лабораторные занятия, консультации, лекции, семинары и т.д.), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельн работа обучающихся. Теоретические и практические занятия, самостоятельная подготовка, уче производственная практика носят практико – ориентированный характер и обеспечивают овлад обучающимися общими и профессиональными компетенциями. При проведении практических в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы по 10 – 15 человек.

Учебные занятия проводятся в специальных помещениях представляющих собой учебные

аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, также помещение для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Контроль и оценка результатов освоения дисциплин осуществляются педагогом в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения самостоятельных и индивидуальных заданий, проектов, исследований. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения (в том числе с применением компьютерных технологий) позволяют проверять не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Применяется традиционная оценка знаний и умений по 5-балльной шкале. Педагоги по согласованию с методическими объединениями имеют возможность разработать и применять рейтинговую или накопительную систему оценивания по учебной дисциплине, МДК или профессиональному модулю в целом.

Учебная практика осуществляется в учебных группах по 10-15 человек. Учебная практика проводится рассредоточено по завершении изучения определенного раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания на практике. Рекомендуется учебную группу делить на бригады, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах, либо в предприятиях общественного питания на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее - организация), и Учреждением. Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Реализация ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки на основе договоров между организацией, и Учреждением.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий.

#### 4.1. Формирование вариативной части ППСЗ

Распределение вариативной части ППКРС осуществлено с учётом запросов и рекомендаций работодателей рассмотрено и утверждено на заседании Совета Учреждения (приказ №49/о от 11.03.2021г.).

Вариативная часть учебных циклов ППСЗ в объёме 864 часов распределена следующим образом:

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	538	303

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	23	12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	31	18
ОП.05	Метрология и стандартизация	50	20
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30	24
ОП.08	Охрана труда		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.10в	Калькуляция	78	40
ОП.11в	Бухгалтерский учет в общественном питании	116	96
ОП.12в	Техническое оснащение предприятий общественного питания	56	20
ОП.13в	Документационное обеспечение управления	56	36
ОП.14в	Основы учебно- исследовательской деятельности	34	17
ОП.15в	Основы предпринимательской деятельности	32	10
ОП.16в	Эффективное поведение на рынке труда	32	10
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>326</b>	<b>145</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	30	12
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	60	24
МДК.04.01	Технология приготовления сложных, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	16
МДК.06.01	Управление структурным подразделением	60	27
МДК.06.02	Организация обслуживания	66	36
МДК.06.03	Организация производства	70	30
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>864</b>	<b>448</b>

С целью формирования дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника часы вариативной части по общепрофессиональным дисциплинам направлены:

-ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья –ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров, методы контроля качества продуктов при хранении; прогнозное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производственные процедуры и правила инвентаризации запасов сырья;

- ОП.04 Информационные технологии профессиональной деятельности методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные компоненты компьютерных технологий поиска информации в сети Интернет, направления автоматизации бухгалтерской деятельности, основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности;

-ОП.05 Метрология и стандартизация -виды дефектов, методы контроля качества; наземные испытательные лаборатории, правила отбора проб и проведение контроля качества фальсификации сырья и готовой продукции;

- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – принципы рыночной экономики, организация хозяйствующих субъектов в региональной рыночной экономике, механизмы ценообразования на продукцию; стили управления и виды коммуникации, управленческий цикл и введены дополнительно:



- ОП.10 Калькуляция – осуществление контроля прихода и расхода продуктов, ведение норм служебной документации, контрольных журналов, составление товарных отчетов, разработку блюд и взаимозаменяемости продуктов на основе регионального сырья, работа в программе «ТТК», «Мастер ТТК 1».
- ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании – учет кассовых операций и денежных средств расчетных счетов, оформление денежных и кассовых документов, заполнение кассовой книги, кассира в бухгалтерию, учет материалов на складе и в бухгалтерии, учет затрат на произведенные калькулированные себестоимости; калькуляция себестоимости продукции; учет выручки реализации продукции; учет дебиторской и кредиторской задолженности и форм расчетов с работниками и прочие операции ; расчеты с подотчетными лицами.
- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания – подбор необходимого оборудования, оценка эффективности его использования; новейшие достижения научно-технического прогресса в сфере обслуживания; принципы подбора современного малогабаритного оборудования; причины возникновения и профилактика производственного травматизма.
- ОП.13 Документационное обеспечение управления – состав документов специальной документации, формуляры документов, основные направления унификации и стандартизации специальной систем документации, общая характеристика и правила работы на ПК в программе «Предприятие».
- ОП-16 Эффективное поведение на рынке труда – сформировать представление о рыночной ситуации трудоустройства молодых специалистов в сфере обслуживания в городе Братске и в районе; пути повышения конкурентных возможностей на рынке труда в сфере обслуживания; подготовка будущих специалистов к собеседованию с работодателем.

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями из вариативной части распределено 326 часов. В рамках профессиональных модулей дополнительно освещены следующие вопросы:

- в МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции с использованием полуфабрикатов Сибирского региона;
  - в МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – приготовление сложных супов и соусов с использованием продуктов Сибирского региона, сложных блюд из грибов, сыра, рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы и регионального сырья;
  - в МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий, национальных кондитерских изделий и изделий с пониженной калорийностью, изготавливаемых на предприятиях пищевой промышленности региона. Стандартизация и контроль качества продукции в городе Братске;
  - МДК. 06.01 Управление структурным подразделением – Организационные и экономические функции структурного подразделения организации ; введены дополнительно:
  - МДК.06.02 Организация обслуживания – методы, формы и средства обслуживания; характеристика торговых помещений; правила составления и оформления меню с национальными особенностями населения города Братска; особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных видов и классов; порядок предоставления различных услуг;
  - МДК.06.03 Организация производства – отраслевые особенности общественного питания; инфраструктура отрасли, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания; нормативная база деятельности; организация снабжения складского и хозяйственного, фермерских хозяйств Братского района, организация процессов производства
- Результаты вариативной части в формате опыта практической деятельности, умений и навыков зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к структуре

зафиксированы в соответствующих частях программы (в соответствии с требованиями к струк

#### **4.2 Формы проведения консультаций**

В общем гуманитарном и социально - экономическом, математическом и общем естественном, общепрофессиональном и профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации, лекции, семинары).

#### **4.3. Формы поведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме дифференцированных экзаменов и экзаменов квалификационных. В первом семестре промежуточная аттестация предусмотрена. Аудиторные контрольные работы и дифференцированные зачеты проводятся в течение учебного года, отведенных на освоение учебных дисциплин и модулей. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8. В межсессионный период выполняются домашние контрольные работы, количество которых в учебном году не превышает десяти. Экзамены квалификационные проводятся по завершению теоретического обучения и прохождению практики по каждому профессиональному модулю. Для проведения этого экзамена разработаны комплекты контрольно-оценочных средств предназначенные для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля. Экзамены проводятся в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

#### **4.4. Форма проведения государственной итоговой аттестации (ГИА)**

Государственная итоговая аттестация обучающихся в Учреждении осуществляется государственной экзаменационной комиссией в соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и локальными нормативными актами в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями Учреждения совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных работ рассматриваются соответствующими методическими объединениями. При этом темы дипломных работ должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей входящих в ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация проводится после завершения полного курса обучения. ГИА отводится 216 часов, из них на выполнение дипломной работы - 144 часа, защита дипломной работы - 72 часа.

ия  
зе  
ного  
основе:

юе

«Об

"Об  
общего

1645 "О  
мая  
едного

968 "Об

по  
венной  
гмися по

Об

Об  
гзаций»;  
О  
т

щихся  
и, на 2 –

т 36  
эбной  
) и б  
вается  
ше

ная  
эбная и  
ение  
занятий  
й

в том  
гации, а

ия  
гся  
| также  
етоды  
ий)  
итие  
и  
ют  
о

оводится  
Какая  
ебную  
ция.  
тиях  
ость по  
.

ания,  
альному

жду

ния

зом:

лечения  
нальным

сновных  
рамное  
еменные  
вводстве,

работки,  
< сетей,  
терской

значение  
а; виды

, роль и  
ханизмы  
л.

мативно  
за новых  
«Мастер

едств на  
отчетов  
одство и  
лчки от  
ов; учет

одимого  
ического  
дования;

систем  
тизации  
лме «1С:

труда и  
братском  
живания;

ой части  
ещаются

одукции-  
одуктов

говление  
овощей,

зделий –  
итерских  
итерских  
пищевой

основы

виды и  
учетом  
живания  
услуг.  
питания,  
приятия  
тарного

знаний  
гvne)

курса.

ественно  
ограммы  
учебных

зачетов,  
ация не  
и за счет  
ном году  
личество  
ются по  
иальному  
средств,  
ккзамены

твляется  
ования и  
ведения  
иального  
ционнoй

овместно  
с тем, и  
пломной  
модулей,

ения. На  
пломной