

ТХ-15-11-1

Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю

Директор

М.А. Галанина



28.08.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования среднее общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная Срок получения СПО по ППССЗ: 2г 10м год начала подготовки по УП 2015

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам				Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка																			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Обязательная										1		2		3		Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.																
								в том числе										16 нед		8 нед		15 нед						17 нед															
								Всего										Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обязательная	Обяз.	Вар.	Обяз.	Вар.															
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																						36	36	36	36	36	36	3078	1296	2052	864												
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		22	32	1		4374	1458	2916	1366	1126	404	20	576	288	540	612	540	360																									
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	10			630	210		420	88	332		124	64	148	34	30	20	630		420																						
ОГСЭ.1	Основы философии	1				60	12		48	38	10		48						60		48																						
ОГСЭ.2	История		3			60	12		48	48					48				60		48																						
ОГСЭ.3	Иностранный язык		123			186	24		162		162		44	48	70				186		162																						
ОГСЭ.4	Физическая культура		123456			324	162		162	2	160		32	16	30	34	30	20	324		162																						
* Итого																																											
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		4			312	104		208	120	88		86	60			44	18	312		208																						
ЕН.1	Математика		1			54	18		36	16	20		36						54		36																						
ЕН.2	Экологические основы природопользования		6			93	31		62	52	10						44	18	93		62																						
ЕН.3	Химия		12			165	55		110	52	58		50	60					165		110																						
* Итого																																											
П	Профессиональный цикл	21	18		1	3432	1144		2288	1158	706	404	20	366	164	392	578	466	322	2136	1296	1424	864																				
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3	7			732	244		488	280	208			42		212	122	52	60	624	108	416	72																				
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		1			63	21		42	28	14			42						63		42																					
ОП.2	Физиология питания		3			48	16		32	20	12					32				48		32																					
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			63	21		42	32	10						42			63		42																					
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3				72	24		48	24	24					48				72		48																					
ОП.5	Метрология и стандартизация	3				72	24		48	38	10					48				72		48																					
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности		4			48	16		32	24	8						32			48		32																					
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	5			168	56		112	62	50						52	60	108	60	72	40																					
ОП.8	Охрана труда		4			96	32		64	32	32					42	22		48	48	32	32																					
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности		4			102	34		68	20	48					42	26		102		68																						
* Итого																																											
ПМ	Профессиональные модули	18	11		1	2700	900		1800	878	498	404	20	324	164	180	456	414	262	1512	1188	1008	792																				
ПМ.1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2	1			255	91		164	82	82				164					201	54	128	36																				
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2				255	91		164	82	82				164					201	54	128	36																				
МДК* УП*																																											
ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2			РП	час	36	нед	1					36																												
ПП*																																											
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																									
Всего часов с учетом практик																										291		200															
ПМ.2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2	1			292	112		180	90	30	60				180				292		180																					
МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	3				292	112		180	90	30	60				180				292		180																					
МДК* УП*																																											
ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)		3			РП	час	36	нед	1					36																												
ПП*																																											
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																									
Всего часов с учетом практик																										328		216															
ПМ.3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2	1		1	439	131		308	152	24	112	20				308			382	57	272	36																				
МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	4			4	439	131		308	152	24	112	20				308			382	57	272	36																				
МДК* УП*																																											
ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			РП	час	144	нед	4						144																											
ПП*																																											
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																									
Всего часов с учетом практик																										583		452															
ПМ.4	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1			228	80		148	66	58	24					148			120	108	76	72																				
МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				228	80		148	66	58	24					148			120	108	76	72																				
МДК* УП*																																											
ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)		4			РП	час	108	нед	3							108																										
ПП*																																											
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																									
Всего часов с учетом практик																										336		256															
ПМ.5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2	1			236	70		166	82	40	44					166			236		166																					
МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	5				236	70		166	82	40	44					166			236		166																					
МДК* УП*																																											
ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5			РП	час	36	нед	1							36																										
ПП*																																											
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																									
Всего часов с учетом практик																										272		202															

7x-15-11-1

пм.6	Организация работы структурного подразделения	3	3		514	166	348	164	184						248	100	270	244	186	162	
МДК.6.1	Управление структурным подразделением организации	5			250	82	168	84	84						168		250		168		
МДК.6.2	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	5			120	40	80	40	40						80			120		80	
МДК.6.3	Культура речи и этика поведения специалиста		6		96	28	68	24	44						68	20	76	18		50	
МДК.6.4	Основы предпринимательской деятельности		6		48	16	32	16	16						32		48			32	
МДК*																					
УП*																					
ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6		РП	час	72	нед	2						72						
ПП*																					
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	6																			
	Всего часов с учетом практик				586		420														
ПМ.7	Выполнение работ по профессии Кондитер	2	1		497	173	324	162	46	116						11	486			324	
МДК.7.1	Теоретическое обучение по рабочей профессии «Кондитер»	1			497	173	324	162	46	116						11	486			324	
МДК*																					
УП.7.01	Учебная практика		2		РП	час	540	нед	15						540						
УП*																					
ПП*																					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	2																			
	Всего часов с учетом практик				1037		864														
пм.8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь	3	1		239	77	162	80	34	48					162		239			162	
МДК.8.1	Технология приготовления блюд национальных кухонь	6			159	51	108	54	12	42					108		159			108	
МДК.8.2	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	6			80	26	54	26	22	6					54		80			54	
МДК*																					
УП*																					
ПП.8.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6		РП	час	36	нед	1						36						
ПП*																					
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6																			
	Всего часов с учетом практик				275		198														
ПМ*																					
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1008	нед	28						576	36	252	36	108		
	Учебная практика					час	540	нед	15						540						
	Концентрированная					час	540	нед	15						540						
	Рассредоточенная					час		нед													
	Производственная (по профилю специальности) практика					час	468	нед	13						36	36	252	36	108		
	Концентрированная					час	468	нед	13						36	36	252	36	108		
	Рассредоточенная					час		нед													
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		6					нед	4												
	Государственная итоговая аттестация																				
	Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144	нед	4										144		
	Защита выпускной квалификационной работы					час	72	нед	2										72		
	Подготовка к государственным экзаменам					час		нед													
	Проведение государственных экзаменов					час		нед													
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
	в т.ч. в период обучения по циклам																				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
	в т.ч. в период обучения по циклам																				
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	22	32	1	4374	1458	2916	1366	1126	404	20	576	288	540	612	540	360	3078	1296	2052	864
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	22	32	1	4374	1458	2916	1366	1126	404	20	576	288	540	612	540	360	3078	1296	2052	864
	Экзамены (без учета физ. культуры)											2	3	4	4	4	4				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)											4	4	4	6	2	6				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																1				

Handwritten signature or mark.

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.8.1 Технология приготовления блюд национальных кухонь	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
				[6]	МДК.8.2 Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	
						▼	<input checked="" type="checkbox"/>	

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.
4	Учебный кулинарный цех.
5	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	актовый зал.

Пояснения к рабочему учебному плану

Основная профессиональная образовательная программа государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовый уровень подготовки, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234)

Учебный план вводится с 01.09.2015.

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно календарного учебного графика. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе ежегодно в зимний период – 2 недели, в летний период – 9 недель на первом курсе и 8 недель на втором курсе.

Максимальный объем обязательной (аудиторной) нагрузки составляет 36 академических часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки студентов составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Продолжительность учебной недели – 6-дневная.

Продолжительность учебных занятий – 40 мин., сгруппированными парами без перерывов.

Консультации предусмотрены учебным планом в объеме 4 часов на каждого обучающегося в год. Время и формы проведения консультаций (индивидуальные, групповые) определяются преподавателями.

Объем дисциплины «Физическая культура» увеличен на 162 часа за счет самостоятельной учебной нагрузки студентов.

Предусмотрены следующие виды промежуточной аттестации: дифференцированный зачет и экзамен. Дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация проводится по итогам каждого семестра в период проведения сессии. Продолжительность сессий устанавливается:

- после первого семестра – ½ недели;
- после второго семестра – ½ недели;
- после третьего семестра – 1 неделя;
- после четвертого семестра – 1 неделя;
- после пятого семестра – 1 неделя;
- после шестого семестра – 1 неделя.

Количество запланированных экзаменов 15, в т.ч. по семестрам в 1-м – 2; 2-м – 1; 3-м – 3; в 4-м – 3; в 5-м – 3, в 6-м – 3. На 1,3,4,5,6 семестрах первый экзамен проводится в первый день сессии.

Учебная и производственная практики по профессиональным модулям проводятся в объеме 36 часов в неделю в учебном цехе техникума или на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в объеме 6 недель и включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы определяется техникумом ежегодно на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобра России от 16.08.2013 № 968.

Вариативная часть ОПОП в объеме 1296 часов использована следующим образом:

Формирование вариативной части ОПОП				
Всего часов вариативной части по ФГОС	Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Кол-во часов макс. нагрузки	В какую часть (вариативная или инвариант). В какой проф. модуль или учебную дисциплину	Обоснование
ОП.00 Профессиональный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
108	<i>ОП.07* Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	60	Инвариант ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<i>РК 1. Проводить маркетинговые исследования с учетом специфики региона</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности

	<i>Раздел * Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту</i>	48	Инвариант ОП.08 Охрана труда	<i>РК.2 Уметь действовать с применением знаний в производственных и бытовых ситуациях, связанных с эффективным использованием топливных и энергетических ресурсов, энергосберегающих технологий и оборудования</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
Профессиональные модули				
1188	<i>МДК.01.01*Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>	54	Инвариант ПМ.01 МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>ПК 1.4 Организовывать подготовку дичи и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> <i>ПК 1.5 Организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i> В соответствии с требованиями профессиональных стандартов
	<i>МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</i>	57	<i>Инвариант ПМ.03 МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</i>	<i>РК 3.5. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога.</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности <i>РК 3.6. Организовывать и проводить приготовление блюд из дичи.</i> В соответствии с требованиями профессиональных стандартов <i>РК 3.7. Организовывать и проводить приготовление блюд из моллюсков и ракообразных</i>

				В соответствии с требованиями профессиональных стандартов
	МДК 04.01* <i>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	108	<p>Инвариант ПМ.04: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий :</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>В соответствии с требованиями профессиональных стандартов, регламентов WorldSkills:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки ассортимента <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i>; -организации технического процесса приготовления <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i> и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления и отделки сложных <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i>; -контроля качества и безопасности <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i> -организации рабочего места по изготовлению <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i>; -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов для <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i> с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; -оформления <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i> сложными отделочными полуфабрикатами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для <i>современных кондитерских и хлебобулочных изделий</i>; принимать организационные решения по процессам приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим

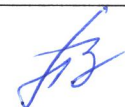
			<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>оборудованием для приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выбирать вид теста и способы формовки приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -определять режимы выпечки, реализации и хранения с <i>современных кондитерских изделий</i>; -оценивать качество и безопасность готовой продукции приготовления <i>современных кондитерских изделий</i> различными методами; -выбирать различные способы и приемы приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления <i>современных кондитерских изделий</i>; -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов для <i>современных кондитерских изделий</i>; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент <i>современных кондитерских изделий</i>; -характеристики основных продуктов и дополнительных ингрéd ингредиентов для приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -методы приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -температурный режим и правила приготовления <i>современных кондитерских изделий</i>; -варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных <i>современных кондитерских изделий</i>; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное
--	--	--	---	---

				использование при приготовлении, <i>современных кондитерских изделий</i> ; -технологию приготовления <i>современных кондитерских изделий</i> ; -органолептические способы определения степени готовности и качества <i>современных кондитерских изделий</i> ; -отделочные полуфабрикаты и украшения для <i>современных кондитерских изделий</i> ; -технику и варианты оформления <i>современных кондитерских изделий</i> ; -требования к безопасности хранения <i>современных кондитерских изделий</i> ; -актуальное направление в приготовлении <i>современных кондитерских изделий</i> ;
	<i>МДК.06.02*</i> <i>Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания</i>	120	Инвариант ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения	<i>РК 6.6 Осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания с учетом региональных особенностей</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
	<i>МДК.06.03*</i> <i>Культура речи и этика поведения специалиста</i>	76	Инвариант ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения	<i>РК 6.7 Использовать речевые и этические нормы для общения в профессиональной деятельности</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
	<i>МДК.06.04*</i> <i>Основы предпринимательской деятельности</i>	48	Инвариант ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения	<i>РК 6.8 Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом региональных особенностей</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
	<i>МДК.07.01* Теоретическое обучение по профессиональным модулям рабочей профессии Кондитер</i>	486	Инвариант ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер	Профессиональные компетенции по рабочей профессии Кондитер
	<i>МДК.08.01. * Технология приготовления блюд национальных кухонь</i>	159	Вариативная	<i>РК.8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь.</i>

			<i>ПМ.08. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь</i>	В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
	<i>МДК.08.02. Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий</i>	80	<i>Вариативная ПМ.08. Организация процесса и приготовление блюд национальных кухонь</i>	<i>РК.8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий национальных кухонь</i> В соответствии с региональными требованиями работодателей, отраженными в Функциональной карте по специальности
	<i>ИТОГО</i>	1296		

Согласовано:

Заместитель директора



А.В. Чупин

Председатели предметных (цикловых) комиссий:

Общественно-гуманитарных и социально-экономических дисциплин *Генерал* Опокина Г.А.

Естественно-научных и математических дисциплин *Ю.Я.* Кадырова Ю.Я.

Учетно-экономических дисциплин *О.А.* Иванова О.А.

Коммерческих дисциплин *Л.В.* Тихонова Л.В.

Товароведных дисциплин и сервиса *Л.А.* Перцева Л.А.

Технологических дисциплин *С.И.* Есина С.И.