Утверждаю Ректор

План одобрен Ученым советом университета Протокол № 1 от 06.09.2017

профессор Теплов В. И.

учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

Автономная некоммерческая организация высшего образования "Белгородский университет кооперации, экономики и права" Курский институт кооперации (филиал)

		наименование образовательного учреждения (органі	изации)				
	по спе	ециальности среднего профессионального	о образования				
19.02.10	Технология продукци	Технология продукции общественного питания					
код	наименование специальност	наименование специальности					
по программе базовой і	подготовки						
уровень образования среднего общего образования							
квалификация:	Техник-технолог						
форма обучения	ма обучения Очная Срок получения		2г 10м	год начала подготовки по УП_	2018		
профиль получаемого г	профессионального образо	вания					
		при реализации программы с	греднего общего обра.	зования			
Приказ об утверждении	ФГОС от	22.04.2014 № 384					

	Формы промежуточной аттестации Учебная нагрузка обучающихся, ч. Курс 1 Курс 3 Курс 3 Максим Максим Учебная нагрузка обучающихся, ч. Курс 3 Семестр 4 Семестр 5 Семестр 6 Учебная нагрузка обучающихся, ч.					
Наименование циклов, разделов, □ Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДИ практик	В Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б Б	CONCLIP CONCLIP	16 Heg 15 Heg 15 Heg 16 To Turne 15 Heg 17 Heg 18 TON MUCINE 15 HEG 18 T	17 нед нед нед ЦК		
	Зиза Ванить В Визания В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	Нидивы (возда вы высты Виста вы высты Виста вы	Максии Самос Консулт Лесции Уровия Пр. занятия Провектыр Провекты	Мансин Консуль Проектир (Уроси Предантия Проектир Проект		
1 2 2 Итого час/нед (с учетом консультаций в пери 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		54 36 54 36	51 52 53 54 55 56 57 58 61 63 64 65 66 67 68 69 70 71 74 76 54 36 54 36 55 56 57 58 61 63 64 65 66 67 68 69 70 71 74 76	77		
5 НО Начальное общее образование 6 *						
8 ОО Основное общее образование 9 * 11 СО Среднее (полное) общее образование						
13 БД Базовые дисциплины 14 * 16 ПД Профильные дисциплины						
17 *						
22 23 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	24 15 19 2 4374 1158 300 2916 934 1014 928 40	864 238 50 576 208 256 112 918 256 50 612 170 340 102	864 238 50 576 208 180 188 810 220 50 540 178 134 208 20	70,37% 29,65% 918 206 100 612 170 104 318 20 3078 1296		
25 ОГСЭ Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл 26 ОГСЭ.01 Основы философии 27 ОГСЭ.02 История	2 9 2 800 242 26 532 48 484 2 58 4 6 48 16 32 1 64 10 6 48 16 32	238 68 10 160 32 128 266 72 14 180 16 164 58 4 6 48 16 32 58 4 6 48 16 32	98 34 64 64 94 32 2 60 60	104 36 68 68 68 63 170 4 58 4 64		
28 ОГСЭ.03 Иностранный язык 29 ОГСЭ.04 Физическая культура 30 ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	2-4 5 184 18 4 162 162 162 1-4 5 324 162 162 162 2 100 30 6 64 64	40 8 32 32 40 4 2 34 34 64 32 32 32 68 34 34 34 100 30 6 64 64	34 2 32 34 2 2 30 30 64 32 32 60 30 30 30	36 2 34 34 34 3 3 184 68 34 34 34 1 100		
31 ОГСЭ.06 История потребительской кооперации России 32 *	1 70 18 4 48 16 32	70 18 4 48 16 32		70		
34 ЕН Математический и общий естественнонаучны учебный цикл 35 ЕН.01 Математика 36 ЕН.02 Экологические основы природопользования	M 2 1 1 360 98 22 240 112 112 16 1 1 1 124 36 8 80 32 48 1 1 1 96 28 4 64 32 32	360 98 22 240 112 112 16		312 48 1 1 124 4 96		
37 ЕН.03 Химия 38 ЕН.04 Информатика 39 *	1 92 20 8 64 32 32 1 1 1 48 14 2 32 16 16	92 20 8 64 32 32 16 16 16 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		1 92		
41 П Профессиональный цикл 43 ОП Общепрофессиональные дисциплины 43 ОП Микробиология, санитария и гигиена в	20 5 16 2 3214 818 252 2144 774 418 912 40 8 1 5 1318 370 82 866 360 244 262 144	126 40 6 80 32 16 32 442 120 26 296 120 176	766 204 50 512 208 116 188 716 188 48 480 178 74 208 20 370 130 20 220 96 52 72 162 32 10 120 60 60 60	218 48 20 150 52 98 624 694		
44 ОП.01 пикрооиология, санитария и гигиена в пищевом производстве 45 ОП.02 Физиология питания 46 ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и	1 70 18 4 48 16 32 3 79 41 4 34 16 18 3 62 26 4 32 16 16	70 18 4 48 16 32	79 41 4 34 16 18 62 26 4 32 16 16	20 70 20 79 20 62		
сырья Информационные технологии в профессиональной деятельности 48 ОП.05 Метрология и стандартизация	5 75 17 10 48 18 30 2 2 72 16 6 50 18 32	72 16 6 50 18 32	02 20 4 32 10 10	75 17 10 48 18 30 5 75 20 72		
49 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 50 ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетин	3 64 26 4 34 16 18	64 10 4 50 18 32	64 26 4 34 16 18	14 64 11 64		
51 ОП.08 Охрана труда 52 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности 53 ОП.10 Контроль качества продукции и услуг	2	68 10 6 52 18 34 70 2 68 34 34 70 2 68 34 34 70 70 2 70 8 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70 70		18 68 18 70 143 31 10 102 34 68 22 143		
ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания ОП.12 Введение в специальность ОП.13 Товароведение продовольственных товаров	34 327 69 18 240 108 132 1 56 22 2 32 16 16 16 2 168 82 10 76 32 44	56 22 2 32 16 16 1 168 82 10 76 32 44	165 37 8 120 48 72 162 32 10 120 60 60	327 56 168		
57 * ПМ Профессиональные модули			396 74 30 292 112 64 116 554 156 38 360 118 74 148 20			
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		210 64 10 136 34 102		210		
63 МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов д 64 МДК* 66 УП*	^{JURN} 2 210 64 10 136 34 102 1	210 64 10 136 34 102		17 210		
68 ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) 69 ПП*	4 PN 4ac 144 144 Heg 4	час нед час нед	час нед час 144 нед 4	час нед час нед 144		
71 ПМ.01.ЭК Экзамен (квалификационный) 72 Всего часов с учетом практик	4 354 280					
74 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарно продукции 75 МЛК 02 03 Технология приготовления сложной холодно				294 82 26 186 34 152 294		
76 МДК.02.01 кулинарной продукции 77 МДК* 79 УП*	294 82 20 186 34 152			294 82 26 186 34 152 17 294		
81 ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) 82 ПП*	5 PN 4ac 144 144 Heg 4	час нед час нед	час нед час нед	час 144 нед 4 час нед 144		
84 ПМ.02.ЭК Экзамен (квалификационный) 85 Всего часов с учетом практик Организация процесса приготовления и	5 438 330					
87 ПМ.03 приготовление сложной горячей кулинарной продукции 1 Технология приготовления сложной горячей	2 1 1 1 1 320 52 24 244 80 144 20 4 3 4 320 52 24 244 80 144 20		210 20 10 180 64 116 110 32 14 64 16 28 20 210 20 10 180 64 116 110 32 14 64 16 28 20	320		
90 МДК* 92 УП*						
94 ПП.03.01 Производственная практика (по профилю специальности)	4 РП час 180 180 нед 5	час нед час нед	час нед час 180 нед 5	час нед 17 180		

95 NN*								
97 ПМ.03.ЭК Экзамен (квалификационный) 98 Всего часов с учетом практик	4 500 424							
# ПМ.04 Организация процесса приготов приготовление сложных хлебоб	ЕНИЯ И ПОЧНЫХ, 2 1 306 112 14 180 60 120				306 112 14 180 60 120			306
# МДК.04.01 Технология приготовления слож хлебобулочных, мучных кондите	ных домх изделий 4 306 112 14 180 60 120				306 112 14 180 60 120			17 306
# MДK* # УП*								
# ПП.04.01 Производственная практика (по	трофилю 5 РП час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	17 72
# ПП* # ПМ.04.ЭК Экзамен (квалификационный)	5							
# Всего часов с учетом практик Организация процесса приготов								
# ПМ.05 приготовление сложных холодн десертов ** ** ** ** ** ** ** ** **		<u> </u>			<u> </u>	138 22 14 102 34 68		138
# МДК* горячих десертов	5 138 22 14 102 34 68					138 22 14 102 34 68		17 138
# УП*	рофилю 5 PП час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	час нед	17 72
# ПП*		1 1004	1 104		1	100 1004 1		
# ПМ.05.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	210 174							
# ПМ.06 Организация работы структурно подразделения	2 3 1 1 1 100 07 70 337 170 174 20			186 54 20 112 48 64	138 12 10 116 42 74	164 18 40 106 50 36 20		104 384
# МДК.06.01 Управление структурным подраз организации # МДК.06.02 Организация производства и об	луживания на 5 34 5 384 54 60 270 108 142 20			104 30 10 64 32 32 82 24 10 48 16 32	138 12 10 116 42 74	164 18 40 106 50 36 20		11 104 384
предприятиях оощественного пі # МДК*	TOTAL							
# УП* ПП.06.01 Производственная практика (по специальности)	рофилю 5 PП час 36 36 нед 1	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	час нед	36
# ПП* # ПМ.06.ЭК Экзамен (квалификационный)	5							
# Всего часов с учетом практик	524 370							
# ПМ.07 Выполнение работ по однои или профессиям рабочих, должност: # МДК.07.01 Выполнение работ по професси	и служащих	140 32 12 96 32 64 140 32 12 96 32 64	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	140
# МДК* # УП.07.01 Учебная практика	2 РП час 252 252 нед 7	час нед	час 252 нед 7	час нед	час нед	час нед	час нед	252
# УП* ПП.07.01 Производственная практика (по	рофилю 5 РП час 108 108 нед 3	час нед	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед	108
# ПП*								
# ПМ.07.ЭК Экзамен (квалификационный) # Всего часов с учетом практик	5 500 456							
# ПМ* Учебная и производственная (по специальности) практики	профилю час 1008 1008 нед 28	час нед	час 252 нед 7	час нед	час 324 нед 9	час 432 нед 12	час нед	$\overline{}$
# Учебная практика # Концентрированная	час 252 252 мед 7 час 252 252 мед 7	час нед	час 252 нед 7 час 252 нед 7	час нед	час нед	час нед	час нед	
# Рассредоточенная Производственная (по профилю	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	
# специальности) практика # Концентрированная	час 756 756 нед 21 час 756 756 нед 21	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час 324 нед 9	час 432 нед 12 час 432 нед 12	час нед нед	
# Рассредоточенная пдп ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час нед нед 4 нед 4 нед 4	час нед час нед	час нед	час нед	час нед нед	час нед нед	час 144 нед 4	144
# Государственная итоговая аттес Подготовка выпускной квалифи	ация час 216 216 нед 6	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6	
# работы # Защита выпускной квалификаци	час 144 144 нед т инной работы час 72 72 нед 2	час нед	час нед час нед	час нед	час нед	час нед час нед	час 144 нед 4 час 72 нед 2	144 72
# Государственный экзамен не при # КОНСУЛЬТАЦИИ по О		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	
# в т.ч. в период обучения ** ** ** ** ** ** ** ** **	300	50	50	50	50	100		
# В т.ч. в период обучения ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МД		50 814 238 576 208 256 112	50 868 256 612 170 340 102	50 814 238 576 208 180 188	760 220 540 178 134 208 20	818 206 612 170 104 318 20		3078 1296
# ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МЕ КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД С ЦИКЛАМ)	С (С УЧЕНИЯ ПО 24 15 19 2 4374 1158 300 2916 934 1014 928 40	864 238 50 576 208 256 112	918 256 50 612 170 340 102	864 238 50 576 208 180 188	810 220 50 540 178 134 208 20	918 206 100 612 170 104 318 20		3078 1296
# Экзамены (без учета физ. культу # Зачеты (без учета физ. культуры		4 2	4 2	3 4	4 2	6 1		
# Диффер. зачеты (без учета физ # Курсовые проекты (без учета фи	культуры)	3	3	1	2	8	1	
# Курсовые работы (без учета физ	культуры)				1	1		

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

1. Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Автономной некоммерческой организации высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» (БУКЭП) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 , зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.), 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также на основе следующих нормативных документов: 1.Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ); 2.Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в редакции Приказов Минобрнауки России от 22 января 2014 года № 31, от 15 декабря 2014 г. № 1580); 3.Приказ Минобрнауки РФ от 29 октября 2013г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»; 4.Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»: 5.Приказ Министерства обороны и Министерства образования и науки №96/134 от 24 февраля 2010г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12.04.2010 №16866); 6.Письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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»: 7.Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». 8.Приказ Минобрнауки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 29 декабря 2014 года № 1654, от 31 декабря 2015 года № 1578);9.Устав Белгородского университета кооперации, экономики и права.

2.Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный процесс в университете по программам подготовки специалистов среднего звена реализуется на основе требований Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования. Учебный год начинается 1 сентября и делится на 2 семестра. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеадиторной учебной нагрузки. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки очной формы обучения составляет 36 академических часов в неделю. Учебная неделя составляет шесть дней. Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период. Продолжительность академического часа - 45 минут. Перерывы между академическими часами составляют - 5 минут, между парами - 10 минут, также предусмотрены два больших перерыва для питания длительностью по 35 минут каждый. Экзаменационные сессии организуются в соответствии с утвержденным календарным учебным графиком и требованиями ФГОС относительно продолжительности промежуточной аттестации, проводятся согласно расписанию. Согласно ФГОС СПО объем обязательной части циклов ППССЗ составляет 3078 часа, в том числе 2052 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 1296 часа, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнелеятельности». Объем часов на лисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы -48 часов. По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях). Контроль успеваемости и качества подготовки обучающихся проводится с целью определения уровня качества усвоения ими учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы студентов и включает текущий и промежуточный контроль, а также государственную итоговую аттестацию выпускников. В Белгородском университете кооперации, экономики и права порядок проведения текущего контроля и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденным Ученым советом университета 09.09.2015 года, которое разработано в соответствии с законодательством Российской Федерации в области образования. Текущий контроль проводится по всем дисциплинам, предусмотренным учебным планом по специальности и организуется в период теоретического обучения студента. Текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических, семинарских, лабораторных занятий и определяется оценками «5» отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно. Обобщение результатов текущего контроля проводится в период аттестационных недель. Промежуточная аттестация студентов включает в себя сдачу экзаменов и зачетов, защиту курсовых работ, защиту отчетов по практикам, предусмотренным учебным планом специальности. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой итоговой аттестации по модулю (промежуточной аттестации ППССЗ) является экзамен (квалификационный) - оценка результатов обучения с участием работодателей. По итогам экзамена (квалификационного) выпускнику присваивается рабочая профессия. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность студента к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» ФГОС СПО, итогом проверки является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен /не освоен» с указанием оценки. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Учебный план предусматривает следующие комплексные формы контроля: 1. Комплексный экзамен: «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности»; 2. Комплексный экзамен: МДК. 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК. 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; 3. Комплексный квалификационный экзамен по модулям: ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»; 4. Комплексный квалификационный экзамен по модулям: ПМ, 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»; Комплексный экзамен по дисциплине "Литература", "Русский язык"; Комплесный дифференцированный зачет по дисциплинам "Физика", "Астрономия". Итоговая аттестация осуществляется в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Учебный план предусматривает выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (в 6 семестре в объеме 20 аудиторных часов), по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» (в 7 семестре в объеме 20 аудиторных часов). Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся университетом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в соответствии с календарным учебным графиком. Организация и проведение практик проводится в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы подготовки специалистов среднего звена. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

З.Формирование вариативной части ППССЗ Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечение конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования по направлению подготовки/специальности высшего образования «Технология продукции общественного питания. Вариативная часть Федерального государственного образовательного стандарта по специальности распределена следующим образом: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплины: «Русский язык и культура речи» (100); «История потребительской кооперации России» (70); Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплины «Информатика» (48); Профессиональный цикл. Общеобразовательные дисциплины «Контроль качества продукции и услуг» (143) «Оборудование предприятий общественного питания» (327) «Введение в специальность» (56) Товароведение продовольственных товаров (168); Профессиональные модули. Организация работы структурного подразделения дисциплина "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" (384). Перечисленные учебные дисциплины введены с целью дополнить и закрепить необходимые знания и навыки будущего специалиста в профессиональной сфере.

4. Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование — соответствие тематики выпускной квалификационной работы (дипломной работы) содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы) определяются университетом на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968) и Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Ученым советом университета.

Согласовано .	044	
Первый проректор	Ellerses	Е.В. Исаенко
Проректор по учебно-методической работе	1	М.В. Солдатченко
Начальник отдела организации учебного процесса Учебно-методического центра	ne la	О.Н. Гореликова
Директор Курского института кооперации (филиала)	100/	Л.А. Пасечко
Зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения		В.Е. Понамарева