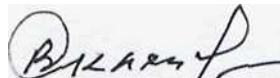


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГА ПОУ «КТИС»



В.Н. Склянчук

«21» октября 2019 год

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
студентов колледжа на 2019-2020 учебный год**

Образовательный маршрут итоговой аттестации
студентов 1 курса /группа № 111-ПК
ПРИЁМ Срок обучения с 2019 по 2023 года
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

№ п/п	Наименование дисциплины	Итого часов по учебному плану	Всего часов за 1 курс	I семестр	II семестр	Форма контроля	
						I семестр	II семестр
1	Физическая культура	171	96	40	56		
2	Русский язык	123	114	34	80		Экзамен
3	Литература	171	76	34	42		Директ. Контр.работа
4	Иностранный язык	145	80	34	46	Директор. контр.работа	
5	Математика	244	160	68	92		Дирек.Контроль работа
6	История	171	171	80	91		Дифф. зачет
7	ОБЖД	72	72	72	-	Дифф. зачет	
8	Физика	108	108	52	56		Дифф. зачет
9	Обществознание	171	171			Директор. конт.работа	Комп. дифф. зачет
	Р.1 Обществознание	98	98	46	52		
	Р.2 Экономика Р. 3 Право	38 35	38 35	- -	38 35		
10	География	72	72	-	72		Дифф.зачет
11	Экология	72	72	72	-	Дифф. зачет	
12	Астрономия	36	36	-	36		Дифф.зачет
13	Информатика	117	117	60	48	Директор. конт.работа	Экзамен
14	Химия	180	46	-	46		Директ. Контр. работа
15	БЖД	68	36	-	36		Дифф.зачет
16	Введение в профессию	40	40	20	20		Выставка работ

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
студентов 2 курса Группа № 121-ПК профессия 43.01.09. Повар, кондитер
Приём 2018 год**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	III семестр	IV семестр	Форма контроля	
					III семестр	IV семестр
1	Русский язык	50	38	-	Экзамен	
2	Литература	66	66	-	Сочинение	
3	Иностранный язык	79	39	40		Экзамен
4	История	53	53	-	Дифф. зачет	
5	Физика	30	30	-	Дифф. зачет	
6	Физическая культура	81	44	37		Дифф. зачет
7	Химия	77	34	43		Экзамен
8	Астрономия	36	-	36		Дифф. зачет
9	История родного края	36	-	36		Дифф. зачет
10	Математика	114	52	62	Директ. Контр. работа	Экзамен
11	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	50	30	20	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
12	Товароведение продовольственных товаров	80	80	-	Экзамен	
13	Техническое оснащение предприятий общественного питания	80	-	80		Дифф. зачет
14	Правовые основы производственной деятельности	36	36	-	Дифф. зачет	
15	Экономика организации	36	36	-	Дифф. зачет	
16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	78	38	40		Директ. Контрольная работа
17	ПМ. 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	306				
18	МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	90	-	90		Дифф. зачет
19	УП.01 Учебная практика	216	-	216		Дифф. зачет
20	ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	128				
21	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	128	-	128		Дифф. зачет

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
студентов 3 курса профессия 43.01.09. Повар, кондитер
группа №131 –ПК
Приём 2017**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	V семестр	VI семестр	Форма контроля	
					V семестр	VI семестр
1	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	20	20	-	Экзамен	
2	Экология	72	34	38	Директ. Контр. работа	Дифф. зачёт
3	Индивидуальный учебный проект				Защита проектов	
4	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции	40	-	40		Дифф. зачёт
5	Иностранный язык в профессиональной деятельности	42	20	22		Дифф. зачет
6	Физическая культура	28	12	16		
7	Традиции и культура питания народов мира	76	36	40	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
8	ПП 01. Производственная практика	216	216	-	Экзамен квалиф.	
9	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50	50	-	Экзамен	
10	УП 02 Учебная практика	252	180	72		Компл.Дифф.Зачет с УП .03
11	ПП 02 Производственная практика	252	-	252		Дифф. зачет
12	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	12		12		Экзамен квалификационный
13	МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	80	-	80		Экзамен
14	УП 03 Учебная практика	216	-	216		Компл.Дифф. Зачет с УП .02
15	МДК.05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	58	-	58		Директ. Контр. работа

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №112 –ТПОП
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Физическая культура	54	34	20		
2	Основы философии	48	-	48		Дифф.зачет
3	История	48	48	-	Дифф.зачет	
4	Иностранный язык	54	32	22		Директ. Контр. работа
5	Русский язык и литература	62	38	24		Контрольная работа
6	Математика	48	48	-	Дифф. зачет	
7	Экологические основы природопользования	36	-	36		Дифф.зачет
8	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	68	68	-	Дифф. зачет	
9	Физиология питания	60	60	-	Дифф.зачёт	
10	Охрана труда	36	36	-	Дифф. зачет	
11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	100	50	50	Директ. Контр. работа	Экзамен
12	Товароведение продовольственных товаров	110	40	70	Директ. Контр. работа	Экзамен
13	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции	54	-	54		Выставка творческих работ
14	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»	662	158	504		Квалификационный экзамен
15	МДК.07Технология обработки сырья и приготовление блюд	194	50	144	Директ. Контр. работа	Дифф. зачёт
16	УП.07 Учебная практика	360	108	252		Дифф. зачёт
17	ПП.07Производственная практика	108	-	108		Дифф.зачёт
18						

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №122 –ТПОП
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Физическая культура	68	30	38		
2	Иностранный язык	68	30	38		Директ. Контр. работа
3	Химия	124	60	64		Экзамен
4	БЖД	68	68	-	Дифф.зачёт	
5	Организация хранения и контроль запасов и сырья	42	42	-	Экзамен	
6	Информационные технологии в профессиональной деятельности	32	32	-	Экзамен	
7	Метрология и стандартизация	36	-	36		Дифф. зачёт
8	Бухгалтерский учет в общественном питании	90	50	40	Директ. Контр. работа	Дифф.зчёт
9	Организация обслуживания	110	-	110		Экзамен
10	Традиции и культура питания народов мира	74	30	44		Дифф.зачёт
11	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции	54	-	54		Выставка творческих работ
12	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	140	146		Кв.экзамен	
13	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	104	104	-	Экзамен	
14	ПП.01 Производственная практика	36	36	-	Дифф. зачёт	
15	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	200	-	200	Кв.экзамен	
	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	122	-	122		Дифф. зачёт
	ПП.02.01 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
	ПМ.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	346	94	252		Кв.экзамен
	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	232	94	138	Директ. Контр. работа	Дифф. зачёт
	ПП.04.01 Производственная практика	108	-	108		Дифф. зачёт

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 3 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №132 –ТПОП
Приём 2017**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	5 семестр	6 семестр	Форма контроля	
					V семестр	VI семестр
1	Физическая культура	40	24	16		Дифф.зачёт
2	Иностранный язык	40	24	16		Дифф. зачёт
3	Правовые основы профессиональной деятельности	42	-	42		Дифф. зачёт
4	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	56	40	Директ. Контр. работа	Экзамены
5	Организация обслуживания	60	60	-	Экзамен	
6	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			-	Кв. экзамен	
7	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей продукции	100	100	-	Дифф.зачет Курсовая	
8	ПП.03.Производственная практика	144	144		Дифф.зачёт	
9	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	228	56	172		Кв. экзамен
10	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	150	56	94	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
11	ПП.05 Производственная практика	72	-	72		Дифф.зачёт
12	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	306	112	194		Кв. экзамен
13	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	192	112	80	Директ. Контр. работа	Дифф.зачет Курсовая
14	ПП.06 Производственная практика	108	-	108		Дифф.зачёт
15	ПДП Преддипломная практика	144	-	144		
16	Защита выпускной квалификационной работы	72	-	72		ГИА

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №113 –ТПОП
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Русский язык	78	34	44	Директ. Контр. работа	экзамен
2	Литература	117	46	71		Сочинение
3	Иностранный язык	117	34	83		Экзамен
4	Математика	146	54	92		Экзамен
5	История	108	46	62	Директ. Контр. работа	Дифф.зачёт
6	Физическая культура	95	50	45		
7	ОБЖД	70	70	-	Дифф.зачёт	
8	Физика	62	-	62		Дифф. зачет
9	Обществознание	128	-	128		Компл. Дифф. зачёт
	Р.1 Экономика	46	-	46		
	Р.2. Право	28	-	28		
	Р.3 Обществознание	54	-	54		
10	География	72	72	-	Дифф зачёт	
11	Экология	36	36	-	Дифф.зачёт	
12	Астрономия	36	36	-	Дифф. зачёт	
13	Информатика	90	40	50		Дифф. зачет
14	Химия	108	60	48	Директ. Контр. работа	Экзамен
15	Биология	72	34	38		Дифф. зачет
16	Экологические основы природопользования	36	-	36		Дифф. зачёт
17	БДЖ	32	-	32		Дифф. зачёт

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №123 –ТПОП
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Иностранный язык	35	35	-	Экзамен	
2	Математика	70	26	44		Экзамен
3	История	24	24	-	Дифф.зачёт	
4	Физическая культура	36	36	-	Дифф. зачет	
5	ОБЖД	70	30	40	Директ. Контр. работа	Дифф.зачет
6	География	64	20	44		Дифф.зачет
7	Экология	36	-	36		Дифф.зачет
8	Астрономия	36	36	-	Дифф. зачет	
9	Индивидуальный проект	10	10	-		
10	Химия	28	28	-	Экзамен	
11	Эффективное поведение на рынке труда	39	39	-	Дифф.зачёт	
12	Физическая культура	44	-	44		
13	История	48	-	48		Дифф. зачет
14	Иностранный язык в профессиональной деятельности	46	-	46		Директ. Контр. работа
15	Русский язык и культура речи	66	28	38	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
16	Химия	48	-	48		Директ. Контр. работа
17	Информационные технологии в профессиональной деятельности	80	40	40		Дифф.зачет
18	МДК.01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	110	-	110		Экзамен
19	МДК.02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	98	-	98		Директ. Контр. работа
20	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»					
21	МДК.07Технология обработки сырья и приготовление блюд	92	48	44	Директ. Контр. работа	Экзамен
22	УП.07 Учебная практика	360	180	180		Дифф зачет

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 3 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №133 –ТПОП
Приём 2017**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	5 семестр	6 семестр	Форма контроля	
					5 семестр	6 семестр
1	Физическая культура	72	30	42		
2	Основы философии	48	-	48		Дифф. зачет
3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	68	28	40		Директ. Контр. работа
4	Математика	48	48	-	Дифф. зачет	
5	Экологические основы природопользования	36	-	36		Дифф.зачет
6	Химия	76	30	46		Экзамен
7	БЖД	68	34	34	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
8	Метрология и стандартизация	42	-	42		Дифф.зачет
9	Охрана труда	36	-	36		Дифф.зачет
10	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	168	90	78		Экзамен Квалифик.
11	МДК.02.01Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	90	90	-	Экзамен	
12	ПП.02.01Производственная практика	72	-	72		Дифф.зачет
13	ПМ.03Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	350	94	256		Экзамен квалифик.
14	МДК.03.01Технология приготовления сложной горячей продукции	200	94	106	Директ. Контр. работа	Курсовая работа
15	ПП.03.Производственная практика	144	-	144		Дифф.зачет
16	МДК.04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	168	78	90	Директ. Контр. работа	Директ. Контр. работа
17	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	92	-	92		Директ. Контр. работа

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 4 курса специальности 43.02.10. Технология продукции общественного питания
группа №143 –ТПОП
Приём 2016**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	7 семестр	8 семестр	Форма контроля	
					7 семестр	8 семестр
1	Физическая культура	46	26	20		Дифф зачет
2	Иностранный язык в профессиональной деятельности	50	30	20		Дифф зачет
3	Правовые основы профессиональной деятельности	42	22	20		Дифф. зачет
4	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	52	44	Директ. Контр. работа	Экзамен
5	Бухгалтерский учёт в общественном питании	90	52	38		Дифф. зачет
6	Организация обслуживания	120	72	48	Директ. Контр. работа	Экзамен
7	ПМ.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	176	176		Экзамен квалифик.	
8	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	62	-	Экзамен	
9	ПП.04.01 Производственная практика	108	108	-	Дифф. зачет	
10	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	228	96	132		Экзамен квалифик.
11	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	150	96	54	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
12	ПП.05 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачет
13	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	214	56	158		Экзамен квалифик.
14	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	100	56	44	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
15	ПП.06 Производственная практика	108	-	108		Дифф. зачет
16	ПДП Преддипломная практика	144	-	144		
17	Защита выпускной квалификационной работы	72		72		ГИА

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
группа №114 –ПКД
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Русский язык	78	34	44		Экзамен
2	Литература	117	64	53	Директ. Контр. работа	Сочинение
3	Иностранный язык	117	54	63		Экзамен
4	История	117	36	81	Директ. Контр. работа	Дифф. зачет
5	Физическая культура	117	47	70		Дифф. зачет
6	ОБЖД	70	70	-	Дифф. зачет	
7	Обществознание	78	48	30		Дифф. зачет
8	Естествознание	108		108		Комплексный дифф. зачет
	Р.1. Физика	48	-	48		
	Р.2. Химия	30		30		
	Р.3. Биология	30		30		
9	География	36	36	-	Дифф.зачет	
10	Экология	36	-	36		Дифф. зачет
11	Астрономия	36	-	36		Дифф. зачет
12	Математика	169	82	87		Директ. Контр. работа
13	Экономика	72	36	36		Экзамен
14	Право	85	85	-	Дифф. зачет	
15	БЖД	68	-	68		Директ.Контрольная работа
16	Физиология питания	60	-	60		Дифф. зачет
17	Охрана труда	36	-	36		Дифф. зачет
18	Введение в профессию	40	20	20		Творческие работы

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело
№124 –ПКД
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	История	27	27	-	Дифф.зачёт	
2	Обществознание	108	108		Комплексн. Дифф.зачёт	
	Р.1. Обществознание	26	26			
	Р.2 Право	28	28			
	Р.3 Экономика	54	54			
3	Астрономия	36	-	36		Дифф. зачёт
4	Информатика	22	22	-	Экзамен	
5	Химия	28	28	-	Экзамен	
6	История	48	-	48		Дифф.зачёт
7	Иностранный язык в проф/деятельности	58	32	26		Директ. Контр. работа
8	Физическая культура	59	33	26		
9	Психология общения	36	36	-	Дифф.ачёт	
10	Русский язык и культура речи	60	30	30		Директ.Контрольная работа
11	Химия	40	-	40		Директ. Контр. работа
12	Экологические основы природопользования	40	-		Дифф. зачёт	
13	Микробиология, санитария и гигиена	60	32	28		Дифф. зачёт
14	Охрана труда	36	36	-	Дифф.зачёт	
15	Товароведение продовольственных товаров	48	48	-	Экзамен	
16	Традиции и культура питания народов мира	70	-	70		Дифф.зачёт
17	ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер»					
18	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд	170	70	100	Директ. Контр. работа	Экзамен
19	МДК.07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	110	34	76	Директ. Контр. работа	Экзамен
	УП.07 Учебная практика	360	-	360		Дифф. зачёт
	Р. 1 Повар	180	-	180		
	Р. 2 Кондитер	180	-	180		

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)
группа №211 –К
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Русский Язык	78	36	42	Директ. Контр. работа	Экзамен
2	Литература	117	52	65		Директ. Контр. работа
3	Иностранный язык	82	36	46		Директ. Контр. работа
4	История	102	46	56		Дифф.зачёт
5	Физическая культура	81	36	45		
6	ОБЖД	70	70	-	Дифф.зачёт	
7	Обществознание	60	30	32		Дифф. зачёт
8	Естествознание	108		108		Комплексн. Дифф. зачёт
	Р.1. Физика	48	-	48		
	Р.2. Химия	30		30		
	Р.3. Биология	30		30		
9	География	36	36		Дифф.зачёт	
10	Экология	36	36		Дифф. зачёт	
11	Астрономия	36	36		Дифф. зачёт	
12	Математика	168	78	90		Директ. Контр. работа
13	Информатика	100	52	48	Директ. Контр. работа	
14	Экономика	70	38	32		Экзамен
15	Право	72	30	42		Дифф. зачёт
16	БЖД	68	-	68		Дифф. зачёт
17	Документационное обеспечение управления	40	-	40		Дифф.зачёт
18	МДК 01.02 Организация торговли	114	-	114		Экзамен

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)
группа №221 –К
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Иностранный язык	35	35	-	Экзамен	
2	Физическая культура	32	32	-	Дифф. зачёт	
3	Индивидуальный проект	10	6	4		
4	Математика	64	64	-	Экзамен	
5	Эффективное поведение на рынке труда	39	-	39		Контрольная работа
6	Физическая культура	52	-	52		
7	БЖД	68	32	36		Дифф. зачёт
8	Основы философии	48	-	48		Дифф. зачёт
9	История	48	48	-	Дифф. зачёт	
10	Иностранный язык в проф/деятельности	50	-	50		Директ. Контр. работа
11	Русский язык и культура речи	60	60	-	Дифф. зачёт	
12	Математика	34	-	34		Директ.Контрольная работа
13	Информационные технологии в проф/деятельности	112	53	59		Директ.Контрольная работа
14	Экономика организации	80	40	40	Директ. Контр. работа	Экзамен
15	Менеджмент (по отраслям)	54	-	54		Директ. Контр. работа
16	Правовое обеспечение проф/деятельности	40	40		Дифф. зачёт	
17	ПМ.01.Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью					Квалификац. экзамен
18	МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности	82	32	50		Экзамен Курсовая работа
19	МДК.01.02. Организация торговли	38	38			
20	МДК.01.03. Техническое оснащение торговых организация и охрана труда	46	46	-	Экзамен	
21	ПП.01Производственная практика	144	-	144	Дифф. зачёт	
22	МДК.01.03Теоретические основы товароведения	50	50	-	Дифф. зачёт	
23	МДК.03.03Р.1 Товароведение продовольственных товаров	72	-	72		Директ. Контр. работа
24	МДК. 03.04 Товароведение непродовольственными товарами	70	-	70		Директ. Контр. работа
25	ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Продавец продовольственных товаров» «Контролер-кассир»					Квалификац. экзамен
26	МДК.04.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники	40	-	40		Дифф. зачёт
27	ПП.04 Производственная практика	36	-	36		Дифф. зачёт

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 3 курса специальности 38.02.04. Коммерция (по отраслям)
группа №231 –К
Приём 2017**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	5 семестр	6 семестр	Форма контроля	
					5 семестр	6 Семестр
1	Физическая культура	66	42	24		Дифф.зачет
2	Иностранный язык в проф/деятельности	68	42	26		Дифф. зачёт
3	Статистика	40	-	40		Дифф. зачёт
4	Менеджмент (по отраслям)	78	78	-	Экзамен	
5	Логистика	88	88	-	Экзамен	
6	Бухгалтерский учёт	78	78	-	Дифф.зачёт	
7	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	36	-	36		Дифф. зачёт
8	ПМ.02 Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности					Экзамен квалификац.
9	МДК.02.01 Финансы, налоги и налогообложение	48	22	26		Дифф. зачёт
10	МДК.02.02 Анализ финансово-хозяйственной деятельности	64	30	34		Дифф. зачёт
11	МДК.02.03 Маркетинг	80	50	30	Директ.Контрольная работа	Дифф. зачёт
12	ПП.02 Производственная практика	36	-	36		Дифф. зачёт
13	ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров					Экзамен квалификац.
14	МДК.03.03 Р.1 Товароведение продовольственных товаров	108	66	42	Директ.Контрольная работа	Экзамен
15	МДК.03.04 Р. 2 Товароведение непродовольственных товаров	110	80	30	Директ.Контрольная работа	Экзамен
16	ПП 03 Производственная практика	114	-	114		Дифф. зачёт
17	Защита выпускной квалификационной работы	72		72		ГИА

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 43.01.02. Парикмахер
группа №311 –П
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Физическая культура	112	46	66		
2	Русский язык	86	40	46	Директ.Контрольная работа	Директ.Контрольная работа
3	Литература	112	46	66		Директ.Контрольная работа
4	Иностранный язык	112	46	66		Директ.Контрольная работа
5	История	110	46	64	Директ.Контрольная работа	
6	ОБЖД	72	34	38		Дифф.зачёт
7	Обществознание	72	24	48		Директ.Контрольная работа
8	Естествознание	180			Комплексн. Дифф. зачёт	
	Р.1 Физика	82	34	48		
	Р.2 Химия	48	-	48		
	Р.3 Биология	50	-	50		
9	География	72	38	34		Дифф.зачёт
10	Экология	72	72	-	Дифф. зачёт	
11	Астрономия	36	36	-	Дифф.зачёт	
12	Математика	198	82	116		Директ.Контрольная работа
13	Информатика	80	34	46		
14	Право	78	34	44	Директ.Контрольная работа	
15	Санитария и гигиена	36	-	36		Дифф.зачет
16	Основы физиологии кожи и волос	48	-	48		Дифф. зачет

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 43.01.02. Парикмахер
группа №321 –П
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Физическая культура	68	26	42		
2	Русский язык	46	20	26		Директ.Контрольная работа
3	Литература	72	30	42		
4	Иностранный язык	56	22	34		Директ.Контрольная работа
5	История	81	38	43		Экзамен
6	ОБЖД	52	22	30	Директ.Контрольная работа	
7	Обществознание	40	-	40		Директ.Контрольная работа
8	Астрономия	36	-	36		Дифф. зачёт
9	Индивидуальный проект	10	-	10		Дифф. зачёт
10	Математика	90	38	52	Директ.Контрольная работа	
11	Информатика	54	26	28		
12	Экономика	89	36	53		Дифф. зачёт
13	Право	100	40	60	Директ.Контрольная работа	Экзамен
14	ПМ.01 Выполнение стрижек и укладок					Квалификац. экзамен
15	МДК.01.01 Стрижки и укладки волос	62	62	-	Экзамен	
16	УП..01 Учебная практика	108	-	108		Дифф. зачёт
17	ПП.01 Производственная практика	108	-	108		Дифф. зачёт
18	ПМ.02 Выполнение химической завивки					Квалифик. экзамен
19	МДК.02.01 Химическая завивка волос	48	-	48		Дифф. зачёт
20	УП. 02 Учебная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
21	ПП.02 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
22	МДК.03.01 Окрашивание волос	32	-	32		Котрольная работа
23	УП.03 Учебная практика	108	-	108		

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 3 курса специальности 43.01.02. Парикмахер
группа №331 –П
Приём 2017**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	5 семестр	6 семестр	Форма контроля	
					5 семестр	6 семестр
1	Физическая культура	27	27	-	Дифф.зачёт	
2	Русский язык	20	20	-	Комплексн. Экзамен	
3	Литература	23	23	-		
4	Иностранный язык	51	25	26		Дифф.зачёт
5	ОБЖД	20	20	-	Дифф. зачёт	
6	Обществознание	56	28	28		Экзамен
7	Математика	75	37	38	Директ. Контр.работа	Экзамен
	Информатика	50	24	26		Дифф. зачёт
9	Психология общения	70	30	40	Директ. Контр.работа	Дифф. зачёт
10	История родного края	40	20	20		Дифф.зачёт
11	Эффективное поведение на рынке труда	40	-	40		Дифф. зачёт
12	Экономические и правовые основы проф/деятельности	44	20	24		Дифф. зачёт
13	Основы культуры проф/общения	46	20	26		Дифф. зачёт
14	БЖД	32	-	32		Дифф. зачёт
15	ПМ.03 Выполнение окрашивание волос					Квалификац. экзамен
16	МДК.03.01 Окрашивание волос	40	40	-	Дифф.зачёт	
17	УП.03 Учебная практика	144	144			
18	ПП.03 Производственная практика	72	72			
19	ПМ. 04 Оформление причесок					Квалификац. экзамен
20	МДК.04.01 Искусство прически	82	26	56		Директ. Контр.работа
21	УП.04.01 Учебная практика	288		288		
22	ПП. 04.01 Производственная практика	72		72		
23	Физическая культура	40	-	40		Дифф. зачёт
24	Защита выпускной квалификационной работы	72		72		ПЭР

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 43.02.13. Технология парикмахерского искусства
группа № 312 –ТПИ
Приём 2019

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Основы философии	48	48	-	Дифф. зачёт	
2	История	48	48	-	Дифф.зачёт	
3	Иностранный язык в проф/деятельности	64	36	28		Директ. Контр.работа
4	Физическая культура	66	38	28		
5	Психология общения	70	70	-	Дифф. зачёт	
6	Русский язык и культура речи	60	60	-	Директ.Контрольная работа	
7	Информатика и ИКТ в проф/деятельности	28	-	28		
8	История изобразительного искусства	74	34	40		Директ. Контр.работа
9	Рисунок и живопись	172	88	84	Директ. Контр.работа	
10	Санитария и гигиена парикмахерских услуг	40	-	40		Комплексн. Экзамен
11	Основы анатомии и физиология кожи и волос	36	-	36		
12	Материаловедение	70	70		Дифф. зачёт	
13	Пластическая анатомия	40	-	40		Дифф. зачет
14	БЖД	68	68	-	Дифф.зачёт	
15	Охрана труда	36	36	-	Дифф. зачёт	
16	ПМ.04 Выполнение работ по профессии «Парикмахер»					
17	МДК.04.01Технология выполнения типовых парикмахерских работ	208	-	208		Экзамен
18	УП.04.01 Учебная практика	324	-	324		Зачёт

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 43.02.13. Технология парикмахерского искусства
группа № 322 –ТПИ
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Основы физиологии	48	48	-	Дифф. зачёт	
2	Иностранный язык в проф/деятельности	68	28	40		Директ. Контр. работа
3	Физическая культура	68	28	40		
4	Информатика и ИКТ в проф/деятельности	64	26	38		Контрольная работа
5	История изобразительного искусства	54	26	28		Дифф.зачёт
6	Рисунок и живопись	94	44	50		
7	История костюма и причёски	50	50	-	Дифф.зачёт	
8	ПМ.01 Предоставление современных парикмахерских услуг	360	-	372		Экзамен квалификац.
9	МДК.01.01Современные технологии парикмахерского искусства	180	-	180		Экзамен
10	УП.01 Учебная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
11	ПП.01.01 Производственная практика	108	-	108		Дифф. зачёт
12	МДК.02.01Моделирование причёсок различного назначения с учётом актуальных тенденций моды	200	200	-	Экзамен	
13	МДК.02.02 Технология выполнения постижерных изделий из натуральных и искусственных волос	200	150	50	Директ. Контр. работа	Дифф. зачёт
14	МДК.02.03 Основы декоративной косметики и макияжа	90	-	90		Дифф. зачёт
15	УП.02 Учебная практика	144	-	144		
16						

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 1 курса специальности 38.02.03. Операционная деятельность в логистике
группа №411 - ОДЛ
Приём 2019**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	1 семестр	2 семестр	Форма контроля	
					1 семестр	2 семестр
1	Физическая культура	66	34	32		
2	Основы философии	48	-	48		Дифф. зачёт
3	История	48	48	-	Дифф. зачёт	
4	Иностранный язык в проф/деятельности	66	34	32		Директ. Контр. работа
5	Русский язык и культура речи	60	60	-	Дир. Контрольная работа	
6	Социально-экономическая география	36	36	-	Контрольная работа	
7	Математика	36	-	36		Контрольная работа
8	Информационные технологии в проф/деятельности	80	40	40		Контрольная работа
9	БЖД	68	68	-	Дифф. зачёт	
10	Экономика организации	80	36	44		Дифф. зачёт
11	Документационное обеспечение управления	42	42	-	Дир. Контрольная работа	
12	Финансы, денежные обращения и кредит	40	-	40		Дифф. зачёт
13	Психология делового общения	54	54	-	Дир. Контрольная работа	
14	Охрана труда	36	-	36		Дифф. зачёт
15	ПМ. 01 Планирование и организация логистического процесса в организациях различных сфер деятельности	172	60	112		Квалификац. экзамен
16	МДК.01.01. Основы планирования и организация логистического процесса в организациях	60	60	-	Дир. Контрольная работа	
17	МДК.01.02 Документационное обеспечение логистических процессов	40	-	40		Контрольная работа
18	ПП.01.01 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
19	ПМ.02 Управление логистическими процессами в закупках, производстве и распределении	292		292		Квалификац. экзамен
20	МДК.02.01 Основы управления логистическими процессами в закупках, производстве и распределении	80	-	80		Курсовая работа
21	МДК.02.02. Оценка рентабельности системы складирования и оптимизация внутрипроизводственных потоковых процессов	74	-	74		Контрольная работа
22	МДК.02.03 Оптимизация процессов транспортировки и проведение оценки стоимости затрат на хранение товарных запасов	66	-	66		Контрольная работа
23	ПП.02 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачет
24	ПМ.5 Выполнение работ по профессии «Кладовщик»	216	100	116		Квалификац. экзамен
25	МДК.5.2 Основы грузоведения	64	20	44		Контрольная работа
26	МДК.5.1 Управление и учет движения товарно-материальных ценностей	40	40	-	Дир. Контрольная работа	
27	МДК.5.3 Техническое оснащение складского хозяйства	40	40	-	Дир. контрольная работа	
28	УП5.01 Учебная практика	36	-	36		Дифф. зачёт
29	ПП5.01 Производственная практика	36	-	36		Дифф. зачет

**Образовательный маршрут итоговой аттестации
Студентов 2 курса специальности 38.02.03. Операционная деятельность в логистике
группа №421 –ОДЛ
Приём 2018**

№ п/п	Наименование дисциплины	Всего часов	3 семестр	4 семестр	Форма контроля	
					3 семестр	4 семестр
1	Физическая культура	50	32	18		Дифф. зачёт
2	Иностранный язык в проф/деятельности	50	32	18	Директ. Контр. работа	Экзамен
3	Статистика	40	-	40		Дифф. зачёт
4	Менеджмент	58	58	-	экзамен	
5	Правовое обеспечение проф/деятельности	42	42	-	Дифф. зачёт	
6	Финансы, денежное обращение и кредит	40	40	-	Дифф. зачёт	
7	Бухгалтерский учёт	72	72	-	Дир.Контрольная работа	
8	Налоги и налогообложение	44	44	-	Дифф. зачет	
9	Аудит	32	-	32		Дифф. зачёт
10	Анализ финансово-хозяйственной деятельности	60	-	60		Дифф. зачёт
11	Коммерческая деятельность				Комплекcn. экзамен	
	Р.1 Основы коммерческой деятельности	220	232			
	Р.2 Маркетинг	70	70			
	Р.3 Организация и техника внешнеторговых операций	70	70			
12	Охрана труда	36	36	-	Дифф. зачёт	
13	ПМ.03 Оптимизация ресурсов организаций, связанных с материальными и нематериальными потоками	150	-	150		Квалификац. экзамен
14	МДК.03.01 Оптимизация ресурсов организаций,	38	-	38		Дифф. зачёт
15	МДК.03.02 Оценка инвестиционных потоков в логистической системе	40	-	40		Дифф. зачёт
16	ПП.03 производственная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
17	ПМ.04 Оценка эффективности работы логистических систем и контроль логистических операций	150	-	150		Квалификац. экзамен
18	МДК.04.01 Основы контроля и оценки эффективности функционирования логистических систем и операций	78	-	78		Дифф. зачёт
19	ПП.04 Производственная практика	72	-	72		Дифф. зачёт
20	ПДП Преддипломная практика	144	-	144		
21	Защита выпускной квалификационной работы	72	-	72		ГИА

Замдиректора по УПР С.И. Ворошилова