Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № от 30.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: повар<->кондитер

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август			
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																																																						К
Вт																				К																								Э									К
Ср																			К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																																																						К
Пт																		К																									Э	К									
Сб																																																						

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																		П		К																							Э	Э									
Вт																																																					
Ср																	П	П	К	К	П	П	П	П	П	П											П	П	П	П	П			Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																																																					
Пт																П		К																									Э	Э									
Сб																																																					

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																		К																								Э	Э	К								
Вт																		К																										К								
Ср																		К	К													П	П	П	П	П	П	П	П	П	П		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																		К																										К								
Пт																		К																									Э	К								
Сб																		К																										К								

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																	К	К												У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Э		Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Вт																	К	К																								Э			Г									
Ср																	К	К	К																							Э	Г		=									
Чт																Э	К	К																									Г		=									
Пт																	К	К																								Э	Г		=									
Сб																Э	К	К																								Э	Г		=									

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23	40	15	12 2/6	27 2/6	17	13 1/6	30 1/6	16 4/6	9 2/6	26	123 3/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика				2	11	13		10	10		11	11	34
Э	Промежуточная аттестация		1	1		1	1		5/6	5/6	2/6	1	1 2/6	4 1/6
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	3/6	10 4/6	11 1/6	2/6	10 4/6	11	2/6	10 4/6	11	3/6	1 3/6	2	35 1/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 2/6	35	**52 2/6**	17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6
Студентов											50			
Групп											2			

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																				
												Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	1476	1350	78	48	100%	0%	612	545		51	16				864	688		66	44	18		48						
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**222**	**12222 22222 22**	1476	**1476**	**1350**	**78**	**48**	1476		612	**545**		**51**	**16**				864	**688**		**66**	**44**	**18**		**48**						
+	ОУП.01	Русский язык	2		72	72	60		12	72		22	22							50	38						12						
+	ОУП.02	Литература		2	78	78	78			78		34	34							44	44												
+	ОУП.03	Математика	2		242	242	230		12	242		100	100							142	130						12						
+	ОУП.04	Иностранный язык		2	117	117	117			117		51			51					66			66										
+	ОУП.05	Информатика		2	39	39	39			39		17	17							22	22												
+	ОУП.06	Физика		2	73	73	73			73		51	51							22	22												
+	ОУП.07	Химия	2		129	129	117		12	129		68	68							61	49						12						
+	ОУП.08	Биология		2	129	129	117		12	129		34	34							95	83						12						
+	ОУП.09	История		2	80	80	80			80		34	34							46	46												
+	ОУП.10	Обществознание		2	80	80	80			80		34	34							46	46												
+	ОУП.11	География		2	72	72	72			72		32	32							40	40												
+	ОУП.12	Физическая культура		12	117	117	117			117		51	51							66	66												
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2	68	68	54	14		68		34	34							34	20				14								
+	ОУП.14	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект		2	60	60		60		60		16				16				44				44									
+	ОУП.15	Астрономия			41	41	41			41		17	17							24	24												
+	ОУП.16	Родная литература			39	39	39			39		17	17							22	22												
+	ОУП.17	Основы финансовой грамотности			40	40	36	4		40										40	36				4								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4428	4428	3788	454	186	2060	2368																	612	386		154			72
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					930	930	798	120	12	302	628																	174	116		58			
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	58	58	58			36	22																	58	58					
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		66	66	60		6	36	30																							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	58	58	58			36	22																	58	58					
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	92	92	72	20		14	78																							
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	6		116	116	86	24	6	32	84																							
+	ОПЦ.06	Охрана труда		5	68	68	54	14		36	32																							
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		57	120	120	106	14		36	84																	22			22			
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4	38	38	38			36	2																							
+	ОПЦ.09	Физическая культура		345678	168	168	148	20		40	128																	36			36			
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		5	102	102	82	20			102																							
+	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		7	44	44	36	8			44																							
ПЦ.Профессиональный цикл					3426	3426	2990	334	102	1722	1704																	438	270		96			72
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	362	**362**	**344**	**6**	**12**	248	114																	156	**108**		**48**			
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	66	66	66			32	34																	66	66					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		146	146	134	6	6	66	80																	90	42		48			
+	ПП.01.01	Производственная практика		4	144	144	144			144																								
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*4*		6	6			6	6																								
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**66**	**46**	608	**608**	**548**	**48**	**12**	418	190																							

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Курс 2									Курс 3																Курс 4																Закрепленная
Семестр 4									Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8								
ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
																																									5

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																					
												Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	40	40	40			32	8																						
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		310	310	256	48	6	128	182																						
+	ПП.02.01	Производственная практика		6	252	252	252			252																							
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*6*		6	6			6	6																							
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	472	**472**	**460**		**12**	350	122																	246	**138**		**36**			**72**
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	44	44	44			32	12																	44	44					
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		206	206	200		6	96	110																	130	94		36			
+	ПП.03.01	Производственная практика		4	216	216	216			216																		72						72
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*4*		6	6			6	6																							
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	786	**786**	**644**	**118**	**24**	324	462																						
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		210	210	166	38	6	32	178																						
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8		350	350	262	80	8	66	284																						
+	УП.04.02	Учебная практика		8	36	36	36			36																							
+	ПП.04.02	Производственная практика		8	180	180	180			180																							
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ. 04*	*8*		10	10			10	10																							
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	666	**666**	**518**	**124**	**24**	382	284																						
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		108	108	80	22	6	32	76																						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		332	332	222	102	8	124	208																						
+	УП.05.01	Учебная практика		8	36	36	36			36																							
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	180	180	180			180																							
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.05*	*8*		10	10			10	10																							
+	ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,**	**466**	**46**	532	**532**	**476**	**38**	**18**		532																	36	**24**		**12**			
+	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	4		118	118	112		6		118																	36	24		12			
+	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий	6		192	192	148	38	6		192																						
+	ПП.06.01	Производственная практика		4	108	108	108				108																						
+	ПП.06.02	Производственная практика		6	108	108	108				108																						
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ.06*	*6*		6	6			6		6																						
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72			72	36	36																						
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация			72	72			72	36	36																						

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Курс 2									Курс 3																Курс 4																Закрепленная
	Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8								
ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
	40	40																																							4
	62	44		18					156	36		90		30			92	50		18		18		6																	4
																	252						252																		4
																	6							*6*																	*4*
	226	**34**		**36**			**144**	**12**																																	**4**
																																									4
	76	34		36				6																																	4
	144						144																																		4
	6							*6*																																	*4*
																	184	**74**		**82**		**28**			238	**140**	**36**			**56**		**6**	364	**60**	**36**			**34**	**216**	**18**	**4**
																	102	40		46		16			108	80				22		6									4
																	82	34		36		12			130	60	36			34			138	60	36			34		8	4
																																	36						36		4
																																	180						180		4
																																	10							*10*	*4*
																									260	**150**	**36**			**68**		**6**	406	**80**	**36**			**56**	**216**	**18**	**4**
																									108	80				22		6									4
																									152	70	36			46			180	80	36			56		8	4
																																	36						36		4
																																	180						180		4
																																	10							*10*	*4*
	190	**46**		**30**			**108**	**6**	102	**34**		**48**		**20**			204	**30**		**36**		**18**	**108**	**12**																		**4**
	82	46		30				6																																	4
									102	34		48		20			90	30		36		18		6																	4
	108						108																																		4
																	108						108																		4
																	6							*6*																	*4*
																																	72							72	
																																	72							72	4

КУРС 1 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24		**1476**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**35.5**											**35.7**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**48**											**24**											
		Аудиторная нагрузка		**35.1**											**32.8**											**33.9**											
		Контактная работа		**35.1**											**32.8**											**33.9**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**596**	**545**		**51**	**16**				ТО: 17 Э:		**864**	**754**	**688**		**66**	**44**	**18**		**48**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1350**	**1233**		**117**	**60**	**18**		**48**	ТО: 40 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	596	545		51	16					Эк(3) ЗаО(11)	**864**	754	688		66	44	18		48		Эк(3) ЗаО(12)	**1476**	1350	1233		117	60	18		48			12
2	ОУП.01	Русский язык		**22**	22	22								Эк	**50**	38	38						12		Эк	**72**	60	60						12		5	12
3	ОУП.02	Литература		**34**	34	34								ЗаО	**44**	44	44								ЗаО	**78**	78	78								5	12
4	ОУП.03	Математика		**100**	100	100								Эк	**142**	130	130						12		Эк	**242**	230	230						12		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**51**	51			51						ЗаО	**66**	66			66						ЗаО	**117**	117			117						5	12
6	ОУП.05	Информатика		**17**	17	17								ЗаО	**22**	22	22								ЗаО	**39**	39	39								5	12
7	ОУП.06	Физика		**51**	51	51								ЗаО	**22**	22	22								ЗаО	**73**	73	73								5	12
8	ОУП.07	Химия		**68**	68	68								Эк	**61**	49	49						12		Эк	**129**	117	117						12		5	12
9	ОУП.08	Биология		**34**	34	34								ЗаО	**95**	83	83						12		ЗаО	**129**	117	117						12		5	12
10	ОУП.09	История		**34**	34	34								ЗаО	**46**	46	46								ЗаО	**80**	80	80								5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**34**	34	34								ЗаО	**46**	46	46								ЗаО	**80**	80	80								5	12
12	ОУП.11	География		**32**	32	32								ЗаО	**40**	40	40								ЗаО	**72**	72	72								5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**51**	51	51								ЗаО	**66**	66	66								ЗаО(2)	**117**	117	117								5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		**34**	34	34								ЗаО	**34**	20	20				14				ЗаО	**68**	54	54				14				5	12
15	ОУП.14	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект		**16**					16					ЗаО	**44**					44					ЗаО	**60**					60					5	12
16	ОУП.15	Астрономия		**17**	17	17									**24**	24	24									**41**	41	41									12
17	ОУП.16	Родная литература		**17**	17	17									**22**	22	22									**39**	39	39									12
18	ОУП.17	Основы финансовой грамотности													**40**	36	36				4					**40**	36	36				4					2
ПРАКТИКИ		(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ															Эк(3) ЗаО(10)											Эк(3) ЗаО(10)											
КАНИКУЛЫ													3/6										10 4/6											11 1/6		

КУРС 2 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов								Недель	Контроль	Академических часов								Недель	Контроль	Академических часов								Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**								17		**864**								24 2/6		**1476**								41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**										**864**										**1476**										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**										**35**										**35.5**										
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)												**36**										**18**										
		Аудиторная нагрузка		**36**										**34.6**										**35.3**										
		Контактная работа		**36**										**34.6**										**35.3**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**540**	**540**	**386**		**154**				ТО: 15 Э:		**468**	**426**	**294**		**132**		**6**		**36**	ТО: 12 1/3 Э: 1		**1008**	**966**	**680**		**286**		**6**		**36**	ТО: 27 1/3 Э: 1		
1	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЗаО	**58**	58	58																	ЗаО	**58**	58	58							4	3
2	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров											Эк	**66**	60	60					6		Эк	**66**	60	60						6	4	4
3	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЗаО	**58**	58	58																	ЗаО	**58**	58	58							4	3
4	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**22**	22			22						**16**	16			16						**38**	38			38					5	34567
5	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности											ЗаО	**38**	38	38							ЗаО	**38**	38	38							4	4
6	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**36**	36			36					ЗаО	**20**	20			20					ЗаО(2)	**56**	56			56					5	345678
7	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЗаО	**156**	156	108		48					Эк(2) ЗаО	**206**	188	32		12		6	144	12	Эк(2) ЗаО(2)	**362**	344	140		60		6	144	12	4	34
8	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**66**	66	66																	ЗаО	**66**	66	66							4	3
9	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**90**	90	42		48					Эк	**56**	44	32		12		6		6	Эк	**146**	134	74		60		6		6	4	34
10	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.01											Эк	**6**								6	Эк	**6**								6	4	4
11	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента											ЗаО	**102**	102	84		18					ЗаО	**102**	102	84		18					4	456
12	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											ЗаО	**40**	40	40							ЗаО	**40**	40	40							4	4
13	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												**62**	62	44		18						**62**	62	44		18					4	456
14	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗаО	**246**	246	138		36			72		Эк(2) ЗаО	**226**	214	34		36			144	12	Эк(2) ЗаО(2)	**472**	460	172		72			216	12	4	34
15	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЗаО	**44**	44	44																	ЗаО	**44**	44	44							4	3
16	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**130**	130	94		36					Эк	**76**	70	34		36				6	Эк	**206**	200	128		72				6	4	34
17	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.03											Эк	**6**								6	Эк	**6**								6	4	4
18	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,		**36**	36	24		12					Эк ЗаО	**190**	184	46		30			108	6	Эк ЗаО	**226**	220	70		42			108	6	4	3456
19	МДК.06.01	Технология приготовления пищи		**36**	36	24		12					Эк	**82**	76	46		30				6	Эк	**118**	112	70		42				6	4	34
ПРАКТИКИ		(План)		72	72						72	2		396	396						396	11		468	468						468	13		
	ПП.01.01	Производственная практика											ЗаО	144	144						144	4	ЗаО	144	144						144	4	4	4
	ПП.03.01	Производственная практика		72	72						72	2	ЗаО	144	144						144	4	ЗаО	216	216						216	6	4	34
	ПП.06.01	Производственная практика											ЗаО	108	108						108	3	ЗаО	108	108						108	3	4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(4)										Эк(6) ЗаО(5)										Эк(6) ЗаО(9)											
КАНИКУЛЫ												2/6										10 4/6										11		

КУРС 3 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24		**1476**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**											
		Аудиторная нагрузка		**28.8**											**29.3**											**29.1**											
		Контактная работа		**28.8**											**29.3**											**29.1**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**490**	**310**		**180**		**122**			ТО: 17 Э:		**504**	**386**	**208**		**178**		**88**		**30**	ТО: 13 1/6 Э: 5/6		**1116**	**876**	**518**		**358**		**210**		**30**	ТО: 30 1/6 Э: 5/6		
1	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		**56**	42	42				14				ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**92**	72	72				20				1	56
2	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		**76**	62	62				14				Эк	**40**	24	24				10		6		Эк	**116**	86	86				24		6		4	56
3	ОПЦ.06	Охрана труда	ЗаО	**68**	54	54				14															ЗаО	**68**	54	54				14				4	5
4	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	**22**	18			18		4					**24**	20			20		4				ЗаО	**46**	38			38		8				5	34567
5	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**30**	24			24		6				ЗаО	**26**	22			22		4				ЗаО(2)	**56**	46			46		10				5	345678
6	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности	ЗаО	**102**	82	82				20															ЗаО	**102**	82	82				20				1	5
7	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**156**	126	36		90		30				Эк(2) ЗаО	**350**	320	50		18		18	252	12		Эк(2) ЗаО	**506**	446	86		108		48	252	12		4	456
8	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**156**	126	36		90		30				Эк	**92**	68	50		18		18		6		Эк	**248**	194	86		108		48		6		4	456
9	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.02												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6		4	6
10	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													**184**	156	74		82		28					**184**	156	74		82		28				4	678
11	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													**102**	86	40		46		16					**102**	86	40		46		16				4	67
12	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													**82**	70	34		36		12					**82**	70	34		36		12				4	678
13	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,		**102**	82	34		48		20				Эк(2) ЗаО	**204**	174	30		36		18	108	12		Эк(2) ЗаО	**306**	256	64		84		38	108	12		4	3456
14	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**102**	82	34		48		20				Эк	**90**	66	30		36		18		6		Эк	**192**	148	64		84		38		6		4	56
15	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен ПМ.06												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6		4	6
ПРАКТИКИ		(План)													360	360						360		10		360	360						360		10		
	ПП.02.01	Производственная практика												ЗаО	252	252						252		7	ЗаО	252	252						252		7	4	6
	ПП.06.02	Производственная практика												ЗаО	108	108						108		3	ЗаО	108	108						108		3	4	6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(3)											Эк(5) ЗаО(3)											Эк(5) ЗаО(6)											
КАНИКУЛЫ													2/6										10 4/6											11		

КУРС 4 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24 2/6		**1476**									41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**34.7**											**35.4**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**											**36**											**36**											
		Аудиторная нагрузка		**27.4**											**24.7**											**26**											
		Контактная работа		**27.4**											**24.7**											**26**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**456**	**326**	**72**	**58**		**144**		**12**	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		**360**	**230**	**140**	**72**	**18**		**94**		**36**	ТО: 9 1/3 Э: 1		**972**	**686**	**466**	**144**	**76**		**238**		**48**	ТО: 26 Э: 1 1/3		
1	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	**36**	30			30		6															ЗаО	**36**	30			30		6				5	34567
2	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**34**	28			28		6				ЗаО	**22**	18			18		4				ЗаО(2)	**56**	46			46		10				5	345678
3	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки	ЗаО	**44**	36	36				8															ЗаО	**44**	36	36				8				4	7
4	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	**238**	176	140	36			56		6		Эк(2) ЗаО(2)	**364**	312	60	36			34	216	18		Эк(3) ЗаО(2)	**602**	488	200	72			90	216	24		4	678
5	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк	**108**	80	80				22		6													Эк	**108**	80	80				22		6		4	67
6	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**130**	96	60	36			34				Эк	**138**	96	60	36			34		8		Эк	**268**	192	120	72			68		8		4	678
7	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю ПМ. 04												Эк	**10**								10		Эк	**10**								10		4	8
8	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	**260**	186	150	36			68		6		Эк(2) ЗаО(2)	**406**	332	80	36			56	216	18		Эк(3) ЗаО(2)	**666**	518	230	72			124	216	24		4	78
9	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	**108**	80	80				22		6													Эк	**108**	80	80				22		6		4	7
10	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**152**	106	70	36			46				Эк	**180**	116	80	36			56		8		Эк	**332**	222	150	72			102		8		4	78
11	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.05												Эк	**10**								10		Эк	**10**								10		4	8
ПРАКТИКИ		(План)													432	432						432		12		432	432						432		12		
	УП.05.01	Учебная практика												ЗаО	36	36						36		1	ЗаО	36	36						36		1	4	8
	УП.04.02	Учебная практика												ЗаО	36	36						36		1	ЗаО	36	36						36		1	4	8
	ПП.04.02	Производственная практика												ЗаО	180	180						180		5	ЗаО	180	180						180		5	4	8
	ПП.05.01	Производственная практика												ЗаО	180	180						180		5	ЗаО	180	180						180		5	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													72								72	2		72								72	2		
	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация													72								72	2		72								72	2	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(2)											Эк(4) ЗаО(4)											Эк(6) ЗаО(6)											
КАНИКУЛЫ													3/6										1 3/6											2		

ПРАКТИКИ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.05.01 Учебная практика	4	2			1						
УП.04			4	+	1		25				36
Вид практики: Производственная практика											
ПП.03.01 Производственная практика	2	1			2						
ПП.03.01			4	+	2		25				7.2
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			4						
ПП.01			4	+	4		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	2	2			4						
ПП.03.02			4	+	4		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	2	2			3						
ПП.06.01			4	+	3		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			7						
ПП.02			4	+	7		25				7.2
ПП.06.02 Производственная практика	3	2			3						
ПП.06.02			4	+	3		25				7.2
ПП.04.02 Производственная практика	4	2			5						
ПП.04			4	+	5		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			5						
ПП.05			4	+	5		25				7.2
УП.04.02 Учебная практика	4	2			1						
УП.05			4	+	1		25				7.2
Итого по факту					35						
Итого по плану					35						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2022_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2022

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	5904	5904	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4428	4428				1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	324	930				314	174	140	480	354	126	136	114	22
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	3426				1162	438	724	996	258	738	1268	498	770
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72	72										72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.71	-	36	35.48	-	36	35.03	-	36	36	-	36	34.72
		Период атт.	38.88	-		48	-		36	-		36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.41	-	35.06	32.79	-	36	34.55	-	28.83	29.32	-	27.36	24.65
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		3		3	6		6	5		5	6	2	4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10		10	9	4	5	6	3	3	6	2	4
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		86.96%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		36.77%												