МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курсавский региональный колледж Интеграл»

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № от 29.05.2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
Николай Казимирович Крюковский

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Кафедра:

Факультет:

Квалификация: повар кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025,2026
Учебный год 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	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
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.: Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Итого акад.часов: Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть	Компетенции
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1400	58	18	60.03 %	39.97 %	
СОО.01	Учебные предметы базового уровня	22		22222 2222	2	1036	1036	974	50	12	614	422	
СОО.01.01	Русский язык	2				96	96	84	6	6	54	42	
СОО.01.02	Литература			2*		98	98	98			50	48	
СОО.01.03	Математика			2		94	94	94			44	50	
СОО.01.07	История	2				124	124	112	6	6	82	42	
СОО.01.08	Обществознание			3		130	130	128	2		88	42	
СОО.01.09	География			2		86	86	86			48	38	
СОО.01.04	Иностранный язык			2		60	60	60			30	30	
СОО.01.05	Информатика			2		86	86	86			54	32	
СОО.01.06	Биология			3		82	82	80	2		50	32	
СОО.01.10	Физическая культура			2		60	60	60			36	24	
СОО.01.11	Основы безопасности и защиты Родины			2		86	86	86			64	22	
СОО.01.12	Индивидуальный проект				2	34	34		34		34		
СОО.02	Учебные предметы углубленного уровня	4		3		364	364	350	8	6	256	108	
СОО.02.01	Физика	4				226	226	214	6	6	172	54	
СОО.02.02	Химия			3		138	138	136	2		84	54	
СОО.03	Дополнительные учебные предметы			12		76	76	76			16	60	
СОО.03.01	Родная литература			2*		38	38	38				38	
СОО.03.02	Россия – моя история			1		38	38	38			16	22	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2696	184	72	2364	588	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						918	918	800	82	36	626	292	
ОПЦ.01	Физическая культура			5		46	46	40	6		46		ОК 08.
ОПЦ.02	Безопасность жизнедеятельности			4		40	40	36	4		40		ОК 07.
ОПЦ.03	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2				84	84	72	6	6	84		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.04	Основы товароведения продовольственных товаров	2				92	92	72	14	6	92		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.05	Техническое оснащение и организация рабочего места			2		68	68	62	6		56	12	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
ОПЦ.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				78	78	66	6	6	78		ОК 02.; ОК 01.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.07	Основы калькуляции и учета	4				42	42	34	2	6	34	8	ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 09.
ОПЦ.08	Организация предприятий общественного питания	4				50	50	42	2	6	42	8	ОК 02.; ОК 07.; ОК 09.
ОПЦ.09	Основы финансовой грамотности			4		36	36	32	4		30	6	ОК 03.
ОПЦ.10	Охрана труда	3				36	36	26	4	6	6	30	ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ДПК 6.1
ОПЦ.11	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании			6		72	72	66	6		60	12	ОК 02.; ОК 03.; ОК 07.
ОПЦ.12	Выпечка восточных изделий			4*		36	36	34	2		6	30	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.13	Рисование, лепка			4		36	36	32	4		6	30	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.14	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3		36	36	32	4		6	30	ОК 04.
ОПЦ.15	Блюда кухни народов Кавказа			4*		36	36	34	2		6	30	ОК 01.; ОК 02.; ДПК 10.
ОПЦ.16	Карьерное моделирование			6		58	58	54	4		22	36	ОК 03.; ОК 05.
ОПЦ.17	Социально-психологический практикум		3			36	36	32	4		6	30	ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
ОПЦ.18	Социальная адаптация в профессиональной сфере		4			36	36	34	2		6	30	ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.
ПЦ.Профессиональный цикл						1998	1998	1896	66	36	1702	296	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		33		90	90	78	4	4	90		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3*		36	36	32	4		36		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*		48	48	46	2		48		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	3				6	6			6	6		*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.*
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		44		220	220	202	12	6	220		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4*		84	84	78	6		84		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4*		130	130	124	6		130		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	4				6	6			6	6		*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.*
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		55		150	150	132	12	6	150		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5*		78	78	72	6		78		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5*		66	66	60	6		66		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.03.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	5				6	6			6	6		*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.*
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5		55		112	112	94	12	6	112		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			5*		36	36	30	6		36		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			5*		70	70	64	6		70		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	5				6	6			6	6		*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.*
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6		66		194	194	172	16	6	194		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		90	90	84	6		90		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		98	98	88	10		98		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	6				6	6			6	6		*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.*
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни	6		66		170	170	156	8	6		170	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни			6*		36	36	32	4			36	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни			6*		128	128	124	4			128	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПМ.06.01(К)	*Экзамен по профессиональному модулю*	6				6	6			6		6	*ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2*
УП	**Учебная практика**		34556 6			612	612	612			540	72	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3			108	108	108			108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4			108	108	108			108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		5			108	108	108			108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		5			108	108	108			108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6			108	108	108			108		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
УП.06.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни		6			72	72	72				72	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПП	**Производственная практика**			34556 6		450	450	450			396	54	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			3		72	72	72			72		ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

Индекс	Курс 1, Семестр 1: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт	Семестр 2: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт
ОД	568	242		308		2	16		688	282		348		16	30	12
СОО.01	426	172		238			16		542	214		278		14	30	12
СОО.01.01	36	18		18					60	24		24			6	6
СОО.01.02	48	22		26					50	24		24		2		
СОО.01.03	44	22		22					50	24		24		2		
СОО.01.07	58	34		24					66	24		30			6	6
СОО.01.08	48	22		26					48	24		24				
СОО.01.09	36	18		18					50	24		24		2		
СОО.01.04	34			34					26			24		2		
СОО.01.05	36	18		18					50	24		24		2		
СОО.01.06									48	24		24				
СОО.01.10	34			34					26			24		2		
СОО.01.11	36	18		18					50	24		24		2		
СОО.01.12	16						16		18						18	
СОО.02	104	52		52					108	48		60				
СОО.02.01	68	34		34					60	24		36				
СОО.02.02	36	18		18					48	24		24				
СОО.03	38	18		18		2			38	18		18		2		
СОО.03.01									36	18		18		2		
СОО.03.02	38	18		18		2										
ПП	44	18		18			8		200	66	24	78		2	18	12
ОПЦ	44	18		18			8		200	66	24	78		2	18	12
ОПЦ.03									84	24	24	24			6	6
ОПЦ.04	44	18		18			8		48	18		18			4	6
ОПЦ.05									68	24		36		2	6	

Индекс	Курс 2, Семестр 3: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт	Семестр 4: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт
ОД	156	74		76			6		64	26		26			6	6
СОО.01	68	32		32			4									
СОО.01.08	34	16		16			2									
СОО.01.06	34	16		16			2									
СОО.02	88	42		44			2		64	26		26			6	6
СОО.02.01	34	16		18					64	26		26			6	6
СОО.02.02	54	26		26			2									
ПП	468	106		138	176	12	24	12	788	196		304	212	20	38	18
ОПЦ	122	38		60		4	14	6	332	104		180		12	24	12
ОПЦ.01	14			12			2		20			18			2	
ОПЦ.02									40	16		18		2	4	
ОПЦ.07									42	16		18			2	6
ОПЦ.08									50	16		26			2	6
ОПЦ.09									36	16		16		2	4	
ОПЦ.10	36	14		12			4	6								
ОПЦ.12									36	14		18		2	2	
ОПЦ.13									36			30		2	4	
ОПЦ.14	36	10		20		2	4									
ОПЦ.15									36	14		18		2	2	
ОПЦ.17	36	12		18		2	4									
ОПЦ.18									36	14		18		2	2	
ПЦ	346	68		78	176	8	10	6	456	92		124	212	8	14	6
ПМ.01	90	32		42		4	4	6								
МДК.01.01	36	12		18		2	4									
МДК.01.02	48	20		24		2	2									
ПМ.01.01(К)	6							6								
ПМ.02	76	36		36			4		144	58		76		4	8	6
МДК.02.01	38	18		18			2		46	16		24		2	4	
МДК.02.02	38	18		18			2		92	34		52		2	4	
ПМ.02.01(К)									6							6
ПМ.03									60	28		30			4	
МДК.03.01									36	16		18			2	
МДК.03.02									24	10		12			2	
ПМ.04									36	16		18			2	
МДК.04.02									36	14		18			2	
УП	108				106	2			108				106	2		
УП.01.01	108				106	2										
УП.02.01									108				106	2		
ПП	72				70	2			108				106	2		
ПП.01.01	72				70	2										

Индекс	Курс 3, Семестр 5: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт	Семестр 6: Итого	Лек	Лаб	Пз	ПР	Зач	СР	ПАтт
ПП	624	98		122	352	18	22	12	828	204		214	298	20	74	16
ОПЦ	12			8		2	2		208	90		92		4	16	6
ОПЦ.01	12			8		2	2									
ОПЦ.06									78	32		34			6	6
ОПЦ.11									72	32		32		2	6	
ОПЦ.16									58	26		26		2	4	
ПЦ	612	98		114	352	16	20	12	584	114		122	298	16	22	12
ПМ.03	90	28		44		4	8	6								
МДК.03.01	42	14		22		2	4									
МДК.03.02	42	14		22		2	4									
ПМ.03.01(К)	6							6								
ПМ.04	76	28		28		4	10	6								
МДК.04.01	36	14		14		2	6									
МДК.04.02	34	14		14		2	4									
ПМ.04.01(К)	6							6								
ПМ.05	58	28		28			2		134	54		58		4	14	6
МДК.05.01	28	14		14					62	26		28		2	6	
МДК.05.02	30	14		14			2		68	28		30		2	8	
ПМ.05.01(К)									6							6
ПМ.06	28	14		14					142	60		64		4	8	6
МДК.06.01									36	14		16		2	4	
МДК.06.02	28	14		14					100	46		48		2	4	
ПМ.06.01(К)									6							6
УП	216				212	4			180				176	4		
УП.03.01	108				106	2										
УП.04.01	108				106	2										
УП.05.01									108				106	2		
УП.06.01									72				70	2		
ПП	144				144	4			126				122	4		

Индекс	Наименование	Сем.	Объем	Всего	Практика	ГИА		Практика	Преддипл.	Всего по семестру	Практика	Пром. атт.	Компетенции
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	108	108	108			108		108	106	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5	72	72	72			72		72	70	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5	72	72	72			72		72	70	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	72	72	72			72		72	70	2	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.06.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	8	54	54	54				54	54	52	2	ОК 01.; ОК 09.; ДПК 6.1; ДПК 6.2
ГИА.Государственная итоговая аттестация			36	36		36		36		36		36	
ГИА.01	Демонстрационный экзамен		36	36		36		36		36		36	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.

		1 курс	2 курс (3 сем.)	2 курс (4 сем.)	3 курс (5 сем.)	3 курс (6 сем.)	4 курс (7–8 сем.)
Итого акад.часов (без физкультуры)	4428; 4428; 4098; 242; 90; 79,84%; 20,16%	612; 260; —; 325; 2; 24	868; 348; 24; 428; 18; 48; 24	604; 180; 214; 176; 12; 30; 12	852; 222; 330; 212; 20; 44; 24	624; 96; 122; 352; 18; 22; 12	828; 204; 214; 228; 20; 74; 18
Учебная практика, акад.часов	612 [17 нед.]			108 [3 нед.]	108 [3 нед.]	216 [6 нед.]	180 [5 нед.]
Производственная практика, акад.часов	450 [12 1/2 нед.]			72 [2 нед.]	108 [3 нед.]	144 [4 нед.]	126 [3 1/2 нед.]
Производственная практика (преддипломная), акад.часов							
Недельная нагрузка в период обучения (акад.час/нед.)		36; 36	36; 36	36; 36	36; 36	36; 36	36; 36
Контактная работа (акад.час/нед.)		34,50	34	33,5	33,42	32,86	33,08