



Директор ГБПОУ КРК «Интеграл»

В.В. Ерин

«10» июня 2025

Рег. № 854

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курсавский региональный колледж "Интеграл"
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
по программе базовой подготовки

Квалификация: повар-кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Год начала подготовки по учебному плану – 2023, 2024г. г.

График учебного процесса

КУРСЫ	Сентябрь				29.IX 5.X	Октябрь			27.X 2.XI	Ноябрь				Декабрь				29.XII 4.I	Январь			26.I 1.II	Февраль			23.II 1.III	Март				30.III 5.IV	Апрель			27.IV 3.V	Ма й				Июнь				29.06-05.07
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28	
I								17.0								O	O								21.5											У	У	У	П	П	..	..		
II								17.0		У	У	У	У	П	П	..	O	O							18.2								У	У	У	У	П	П	П	..	..			
III								13.4		У	У	У	У	П	П	..	O	O							17.4					У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	..	..		
IV								14.4		У	У	У	У	П	..	O	O								17.9								У	У	У	П	П	П	И	И				



Промежуточная аттестация



Теоретическое обучение



Учебная практика



Производственная практика



Государственная итоговая аттестация

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	35,5	3,0	2,0	0,5		11	52,0
II	27,2	8,0	5,0	0,8		11	52,0
III	20,8	10,0	7,0	3,2		11	52,0
IV	24,2	8,1	4,0	2,7	2,0	2	43,0
Всего	107,6	29,1	18,0	7,3	2,0	35,0	199,0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	экологических основ природопользования;
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
7.	химии;
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены.
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
12.	спортивный зал;
13.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
14.	стрелковый тир
	Залы:
15.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
16.	актовый зал.

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС, образовательная программа) ГБПОУ КРК «Интеграл» (далее-образовательная организация) разработан на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации рег. № 1569 от 09.12.2016г., зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22.12.2016г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

-Закона об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 N 273 (в действующей редакции),

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2022 г. N 732 (в действующей редакции);

-Нормативно-правовыми актами, регламентирующими образовательную деятельность;

-Примерной основной образовательной программы СПО (далее -ПООП СПО), (в действующей редакции);

-Устава ГБПОУ КРК «Интеграл», локальных актов.

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин. Учебные группы могут делиться на подгруппы при проведении учебных занятий по иностранному языку, проведении практических занятий по информатике и инженерной графике.

Объём учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Начало занятий с 01 сентября, окончание учебного года 30 июня.

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Возможна сетевая форма реализации образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. При использовании сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно - спортивные и иные организации,

обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;

Периодичность промежуточной аттестации в образовательной организации определена учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов учебном году, а зачетов -10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля.

Уровень подготовки обучающегося при проведении экзаменов по учебным дисциплинам оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно);

Организация консультативной помощи обучающимся осуществляется в соответствии с графиком консультаций. Часы консультаций на учебную группу определяются из расчета 4 часа на студента.

В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Видами практики студентов, осваивающих ППКРС, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер».

Учебная практика проводится в учебных лабораториях.

Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий на основе договоров.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Практика по профилю профессии направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии, в соответствии с графиком учебного процесса.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС, а также графиком учебного процесса.

Программы практики, разработанные образовательным учреждением, проходят процедуру согласования с работодателями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать: отчет студента по практике, аттестационный лист, дневник по практике и другую документацию, определенную программой практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведение государственной итоговой аттестации определены Положением по ГИА в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также Рекомендациями 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.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Дисциплина «Обществознание» включает разделы «Экономика и право».

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Формирование вариативной части ППКРС

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (326 часов) и профессиональный (286 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособного выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованы и перспективным профессиям и специальностям, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом III ФГОС СПО по профессии, а именно, 196 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 560 часов на профессиональный цикл.

Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах - «зачтено», «незачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе III Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/ не освоен».

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталость легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая пневмония, бронхиальная астма)	Не разрешено
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки)	Не разрешено
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	Разрешено
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин.	Формы промежуто																		
		Промежуточная аттестация			Максима льная	Самостоят ельная работа+ ип	Обязательная нагрузка обучающихся (час.), в том числе работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. В семестр)							
					Максима льная	Самостоят ельная работа+ ип		Всего занятий	в т. ч.			Учебная и производ ственная практик а	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		экзаменов	диф. зачетов	зачетов			Консуль тации, экзаме ны	Всего занятий	лекций	лаб. И практич. Занятий, вкл. Семинар	Зачеты, дифзаче ты		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед. (аудиторная)	4 сем. 18 нед. (аудиторная) 5 нед. (практика)	5 сем. 12 нед. (аудиторная) 4 нед. (практика)	6 сем. 14 нед. (аудиторная) 10 нед. (практика)	7 сем. 12 нед. (аудиторная) 4 нед. (практика)	8 сем. 8 нед. (аудиторная) 6 нед. (практика)
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.ОО	Общеобразовательный цикл				1598	87	40	1588	776	756	26	0	602	638	198	142	0	48	0	0
ООД.00	Обязательные общеобразовательные				1406	0		1436	664	724	18	0	570	614	126	126				
ООД.01	Русский язык	2			72	0	8	64	34	30			28	36						
ООД.02	Литература		2		108	0		108	52	54	2		54	54						
ООД.03	История	2			136	0	8	128	88	40			62	66						
ООД.04	Общесвояание		2		72	0		72	36	34	2		36	36						
ООД.05	География		2		72	0		72	42	28	2		36	36						
ООД.06	Иностранный язык	2			144	0	8	136		136			68	68						
ООД.07	Математика	4			232	0	8	224	152	72			56	56	56	56				
ООД..08	Информатика		3		144	0		144	52	90	2		36	36	36	36				
ООД.09	Физическая культура		3		72	0		72	12	58	2		36	36						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68	0		68	20	46	2		34	34						
ООД.11	Физика		2		108	0		108	86	20	2		54	54						
ООД.12	Химия	4			144	0	8	136	50	86			34	34	34	34				
ООД.13	Биология		2		72	0		72	40	30	2		36	36						
ИП	Индивидуальный проект		2		32			32			2			32						
ПОО.00	Предлагаемые ОО				152			152	112	32	8	0	32	0	72	0	0	48	0	0
ПОО.01	Россия- моя история			1	32			32	30		2	0	32							
ПОО.02	Культурология			5	58			56	36	20	2						58			
	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ		3		120	23		120	82	32	6		0		72			48		
ОДБ.16	Эффективное поведение на рынке труда		6		48	10		48	46	0	2							48		
ОДБ.17	Выпечка осетинских пирогов		3		38	7		38	4	32	2				38					
ОДБ.18	Рисование, лепка		3		34	6		34	32	0	2				34					
ПА.ОД	Промежуточная аттестация				40	64	40	0	0	0	0	0	0	24	0	16	0	0	0	0
	Консультации				10			10						6		4		0		
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					64														
	Экзамены				30			30						18		12		0		

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО				870	173	24	716	360	328	28	0	136	66	64	118	0	26	178	152
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				846	169	0	716	360	328	28	0	136	66	64	118	0	26	162	144
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			82	16		66	48	16	2			66						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			84	16		68	50	16	2		68							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			86	18		68	54	12	2		68							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8			78	18		60	32	28	0									60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7			42	8		36	22	12	2								36	
ОП.06	Охрана труда	3			36	7		32	20	10	2				32					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7			64	13		52	0	52	0							26	26	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			36	7		32	30		2					32				
ОП.09	Физическая культура//Адаптированная физическая культура	8			40	8		40	0	36	4								20	20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности// Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии	4			62	12		54	18	34	2					54				
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	7			56	11		48	12	36	0								48	
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности// Психология личности и профессиональное самоопределение	7			36	7		32	12	18	2								32	
ОП.13	Основы финансовой грамотности// Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	4			36	7		32	18	12	2					32				
ОП.14	Основы предпринимательства	8			36	7		32	14	16	2									32
ОП.15	Основы поиска работы// Коммуникативный практикум	8			36	7		32	14	16	2									32
ОП.16	Карьерное моделирование	3			36	7		32	16	14	2				32					
ПА.ОП	Промежуточная аттестация				24	4	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	8
	Консультации				6		6												4	2
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					4														
	Экзамены				18		18												12	6
П.00	Профессиональный цикл			0	2638	229	120	2326	528	130	12	1656	0	32	444	416	332	520	272	430

ПМ.00	Профессиональные модули				2518	207	0	2326	528	130	12	1656	0	32	436	408	324	512	264	350
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3*			288	21		262	50	30	2	180	0	32	230	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	2	36	7		32	24	8	0			32						
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72	14		50	26	22	2				50					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3к		108	21		108			0	108			108					
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72	14		72				72			72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4*			662	58		614	102	42	2	468	0	0	206	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		36	7		32	24	8	0				16	16				
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				158	32		114	78	34	2				52	62				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4к		288	57		288			0	288			138	150				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				180	36		180				180				180				
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5*			348	27		324	92	14	2	216	0	0	0	0	324	0	0	0

[illegible]

МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				128	25		84	58	24	2							84		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6к		216	43		216			0	216						216		
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180	36		180				180						180		
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	8*			380	33		350	132	0	2	216	0	0	0	0	0	0	0	350
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к		36	7		32	32	0	0									32
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания				128	26		102	100	0	2									102
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к		108	21		108		0		108								108
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания				108	21		108				108								108
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация				48	8	48	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8
	Консультации				12		12								2	2	2	2	2	2
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					8														
	Экзамены				36		36								6	6	6	6	6	6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72	14	72													72
	ВСЕГО	14	36	7	5724	489	184	4630	1664	1214	66	1656	738	736	706	676	332	594	450	582
	ВСЕГО в неделю				34,9	2,12			14,75	6,86	0,70	10,47	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	27,82
	ВСЕГО в неделю без ПП												36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	26,53
													738,00	736,00	634,00	496,00	260,00	414,00	414,00	474,00
					-421	всего	Дисциплин и МДК (с зачетами)					час.	612	666	474	504	338	410	374	366

3*- экзамен квалификационный по ПМ

ные дифференцированные зачеты в семестре

			нед.	17,0	18,5	13,2	14,0	9,4	11,4	10,4	13,8
	Учебной практики (с зачетами)		час.	0	0	246	150	144	216	144	108
			нед.	0,0	0,0	3,8	4,2	4,0	6,0	4,0	3,0
	Производственной		час.	0	72	0	180	72	180	36	108
			нед.	0,0	2,0	0,0	5,0	2,0	5,0	1,0	3,0
	Промежуточная		час.	0	18	0	30	58	58	58	30
			нед.	0,0	0,5	0,0	0,8	1,6	1,6	1,6	1,1
	Преддипломная практика		час.	0	0	0	0	0	0	0	0
			нед.	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		ГИА, час.									72
	Количество экзаменов			0	1	0	2	4	1	4	2
		во диффере		4	6	3	5	3	5	4	6
	Количество зачетов			1	1	1	1	1	0	1	0
		во дифф. зачетов		4	6	3	5	3	4	4	5
Количество зачетов (без учета физ-ры)				0	0	0	0	0	0	0	0

2. График учебного процесса

[illegible]

Условные обозначения

[illegible]

Промежуточная аттестация								::
Подготовка к государственной (итоговой) аттестации								Э
Государственная (итоговая) аттестация								*
каникулы								0