

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области
«Лодейнопольский техникум промышленных технологий»
(ГБПОУ ЛО «ЛТПТ»)

СОГЛАСОВАНО
С РАБОТОДАТЕЛЕМ

УТВЕРЖДЕНО
Распоряжением директора
№ 91-рс от «09» июня 2022 г

«__»_____2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования - программы подготовки специалиста среднего звена
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная
Квалификация выпускника:
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный
ФГОС СПО утвержден Приказом Министерства
образования и науки РФ от 09.12.2016
№1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)
Начало подготовки: 01.09.2022г.

Пояснительная записка

1. Нормативная база реализации ППССЗ.

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828) (ред. от 17.12.2020);
- Федеральный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 17.05. 2012г. №413.

2. Организация учебного процесса и режим занятий

2.1. Учебный год начинается 1 сентября 2022 года. Срок получения СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся:

- Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.;
- Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику.

2.3. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППССЗ) предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная. Учебная и производственная практики проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

2.4. Объем образовательной программы -5940 часов.

2.5. Каникулы составляют 34 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на втором – 10,3 недели, на третьем – 10,7 недели, на 4 курсе – 2 недели.

2.6. Формы и процедуры текущего контроля знаний и умений определяются предметными цикловыми комиссиями, при этом используется пятибалльная оценка знаний и умений обучающихся.

2.7. Консультации предусматриваются в объеме 98 часа на весь период обучения. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

3. Общеобразовательный цикл

Реализация образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется в соответствии с письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «Рекомендации 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».

Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-2 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен, исходя из 1476 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию).

Профильные предметы (углублённый уровень) : «Информатика», «Естествознание», состоящий из разделов: «Химия», «Биология». Дополнительный учебный предмет, предлагаемый профессиональной образовательной организацией, – «Введение в специальность» (186 часов), состоящий из разделов: «Физика в профессиональной деятельности» - 64 часа, в результате изучения которого обучающиеся получают представление о том, как физика участвует в процессе приготовления пищи, как используют различные физические явления в приготовлении блюд, в создании техники для приготовления продуктов, специального инвентаря; «Человек и общество»- 88 часов, изучение которого направлено на формирование у обучающихся знаний прикладного характера, необходимых для формирования целостной картины мира, усвоения знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом; «Введение в специальность» - 34 часа, в результате изучения которого обучающиеся получают профессиональную характеристику профессии, познакомятся с профессиональными качествами будущего специалиста, с местом профессии в социально-экономической сфере.

Индивидуальный проект выполняется студентами в основном самостоятельно, 19 часов отведено на аудиторные занятия, направленные на подготовку обучающихся к написанию проекта, который может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть межпредметным. Защита индивидуальных проектов проводится во 2 семестре. Экзамены проводятся по учебным предметам «Русский язык », «Математика», «Химия» во 2 семестре.

4.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". Объем дисциплины "Физическая культура" - 164 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" (с учетом состояния их здоровья). Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени..

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (в случае незначительных отклонений в здоровье) в учебный план включены дисциплины:

- «Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний»
- «Коммуникативный практикум».

5.Профессиональный цикл

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определены основные виды деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Освоение этих видов деятельности представлено модулями ПМ.01 – ПМ.07

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания .

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Текущий контроль предусматривает проведение лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирование обучающихся по изученным темам, что позволяет проверять сформированность у них профессиональных компетенций. Проводится в устной и письменной формах различного вида в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплины;
- оценка компетенций обучающихся.

Степень овладения содержанием обучения задается уровнем его усвоения, измеряющим достигнутое в обучении. Уровни умений и знаний проявляются через ту или иную учебную деятельность.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится рассредоточено для освоения обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля, чередуясь с теоретическими занятиями.. Учебная практика составляет 642 часа – 17,8 недели. Производственная практика – 936 часов- 26 недель.

Производственная практика проводится концентрированно в организациях различных форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых техникумом с каждой организацией, куда направляются обучающиеся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организации.

По окончании прохождения учебной практики и производственной практики по каждому модулю предусмотрены экзамены.

6. Вариативная часть

Вариативная образовательной программы составляет 30 % (1296 ч.) и использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу согласно получаемой специальности. 338 часов отведено на изучение дисциплин:

Организация производства на предприятиях общественного питания
Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий
Бухгалтерский учёт в общественном питании
Основы предпринимательской деятельности
Эффективное поведение на рынке труда
Метрология, стандартизация и сертификация

958 часов вариативной части отведены на усиление дисциплин и практик профессиональных модулей.

7. Проведение промежуточной аттестации.

Периодичность промежуточной аттестации определена графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую дисциплину, проводятся в устной или письменной форме, применяется лабораторный контроль, компьютерной тестирование, решение ситуационных задач.

Промежуточная аттестация в форме экзаменов проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (проверка сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенного в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ ФГОС»). Экзамен по модулю проводится после освоения обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практик.

Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости для них может быть увеличено время на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Возможно установление образовательной организацией индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

8. Проведение государственной итоговой аттестации

8.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы) для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена (Приказ Минпросвещения России №800 от 08.11.2021 года).

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

8.2 Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают комплект оценочной документации (КОД), разработанный в целях организации и проведения демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

8.3. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

8.4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения государственной итоговой аттестации осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдаются документы установленного образца.

9.Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности				
1 курс	40,5	-	-	0,5	-	11	52
2 курс	31,6	5	4	1	-	10,3	52
3 курс	17,3	9,8	13	1,2		10,7	52
4 курс	22	3	9	1	6	2	43
Всего	111,5	17,8	26	3,7	6	34	199

Обозначения

Теоретическое обучение		Промежуточная аттестация	А	Учебная практика	У	Производственная практика	П	Государственная итоговая аттестация	Г	Экзамен по модулю	Э	Каникулы	К
------------------------	--	--------------------------	---	------------------	---	---------------------------	---	-------------------------------------	---	-------------------	---	----------	---

11. Учебный план. 1 курс

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации			Трудоёмкость при очной форме обучений (часов)					Распределение по курсам	
		Распределение по семестрам			Всего занятий	в том числе.				1 сем	2 сем
		экзамены	Дифференцированные зачёты	Контрольная работа		аудиторные	консультация	Сам.раб.	экзамены	17 недель	24 недели
	Общеобразовательные учебные предметы				886	837	20		12	379	507
ОУП.01	Русский язык	2		1	92	82	4		6	50	42
ОУП.02	Литература		2	1	130	126	4			51	79
ОУП.03	Иностранный язык		2	1	84	82	2			34	50
ОУП.04	Математика	2		1	236	226	4		6	100	136
ОУП.05	История		2	1	84	82	2			40	44
ОУП.06	Физическая культура		1,2		118	118				51	67

ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	70	68	2			34	36
ОУП.08	Астрономия		2		36	34	2				36
Индивидуальный проект				1	36	19		17		19	17
ПВ.00	Предметы по выбору из обязательных предметных областей				404	381	17		6	151	253
ПВ.01	Информатика (углублённый уровень)		2	1	100	95	5			51	49
ПВ.02	Химия (углублённый уровень)	2		1	162	148	8		6	54	108
ПВ.03	Биология (углублённый уровень)		2	1	108	104	4			46	62
ПВ.04	Родной язык		2		34	34					34
ДУП.00	Дополнительные учебные предметы (по выбору, предлагаемые образовательной организацией)				186	182	0		0	82	104
ДУП.01	Введение в специальность				186	182					
Раздел 1.	Физика в профессиональной деятельности		2		64	64				32	32
Раздел 2.	Человек и общество		2	1	88	88				50	38
Раздел 3.	Введение в специальность			1	34	34					34
	Всего часов обучения				1476	1404	37	17	18	612	864
Часов в неделю										36	36
		3									

экзаменов															
дифференцированных зачетов		10													
контрольных работ			12												

Учебный план. 2-4 курсы.

	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Распределение по семестрам форм аттестации				Трудоёмкость при очной форме обучения, часов					Распределение обязательных учебных занятий по семестрам					
		экза-менов	диффер зачеты	курсовая работа	контр. работы	Всего	Самост. работа студента	аудиторные	в том числе		2 курс		3 курс		4 курс	
									консультации	Экзамен	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 24 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 24 нед
Обязательная часть образовательной программы																
ОГЭС.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					432	12	414	6	0	88	126	47	58	46	58
ОГЭС.01	Основы философии		4			36	2	34				36				
ОГЭС.02	История		3			36	2	34			36					
ОГЭС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		4,,6	164	6	152	6		24	28	14	40	21	37
ОГЭС.04	Физическая культура		4,6,8			164		164			28	30	30	30	25	21
ОГЭС.05	Психология общения/ Коммуникативный практикум		4			32	2	30				32				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					180	5	164	5	6	80	100	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	4			3	144	5	128	5	6	44	100				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3			36		36			36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					612	25	560	9	18	148	140	0	100	116	108

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				64	3	52	3	6	64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				96	3	84	3	6		96				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	7				64	3	52	3	6					64	
ОП.04	Организация обслуживания		8		7	64	4	60							22	42
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8		7	96	6	90							30	66
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний		6			32	2	30					32			
ОП.07	Информационные технологии в производственной деятельности		4		3	96	2	94			52	44				
ОП.08	Охрана труда		3			32	2	30			32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6			68		68						68		
ПМ.00	Профессиональный цикл					2698	40	2544	36	78	264	446	568	708	290	422
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					226	0	212	2	12	0	0	226	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	5*				32		32					32			

	полуфабрикатов															
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					44		36	2	6			44			
УП.01	Учебная практика		5			72		72					72			
ПП.01	Производственная практика		5			72		72					72			
	экзамен по модулю	5				6				6			6			
ПМ.02	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>					342	4	322	4	12	0	0	342	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	5*		5		34		34					34			
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					86	4	72	4	6			86			
УП.02	Учебная практика		5			108		108					108			
ПП.02	Производственная		5			108		108					108			

	практика															
	экзамен по модулю	5				6				6			6			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания					342	10	316	4	12	0	0	0	342	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				44	4	40						44		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					88	6	72	4	6				88		
УП.03	Учебная практика		6			102		102						102		
ПП.03	Производственная практика		6			102		102						102		
	Экзамен по модулю	6				6				6				6		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков					366	4	346	4	12	0	0	0	366	0	0

	<i>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6*				40		40						40		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					62	4	48	4	6				62		
УП.04	Учебная практика		6			72		72						72		
ПП.04	Производственная практика		6			186		186						186		
	экзамен по модулю	6				6				6				6		
ПМ.05	<i>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>					362	6	338	6	12	0	0	0	0	212	150
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7*				54		54							54	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					86	6	68	6	6					86	
УП.05	Учебная практика		7			72		72							72	
ПП.05	Производственная практика		8			144		144								144
	экзамен по модулю	8				6				6						6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала					350	4	330	4	12	0	0	0	0	78	272
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	8		8		128	4	114	4	6					78	50
УП.06	Учебная практика		8			36		36								36
ПП.06	Производственная практика		8			180		180								180
	экзамен по модулю	8				6				6						6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих					710	12	680	12	6	264	446	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии по профессии повар		3			124	4	116	4		124					
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии по профессии кондитер		4			124	4	116	4		68	56				
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии по профессии пекарь		4			132	4	124	4			132				
УП.07	Учебная практика		4			180		180			72	108				
ПП.07	Производственная практика		4			144		144				144				
	экзамен по модулю	4				6				6		6				

	Вариативная часть					326	18	286	10	12	36	70	0	0	160	60	
ВОП.01	Организация производства на предприятиях общественного питания		4			34	2	32				34					
ВОП.02	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий	8				88	6	72	4	6					50	38	
ВОП.03	Бухгалтерский учёт в общественном питании	8				96	4	80	6	6					74	22	
ВОП.04	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		7			36	2	34							36		
ВОП.05	Эффективное поведение на рынке труда		4			36	2	34				36					
ВОП.06	Метрология, стандартизация и сертификация		3			36	2	34			36						
	ГИА															216	
	Всего					4248	100	3968	66	114	612	886	612	878	612	648	
	самостоятельная работа					100					13	28	4	16	11	28	
	консультации					66					7	20	4	8	9	16	
	экзамены					7					1	1			2	2	
	комплексный экзамен					5							1	2			
	экзамены по модулю					7						1	2	2		2	
							всего	5940	Учебная практика			72	108	180	174	72	36
									Производственная практика				144	180	288		324
642 часа	учебная практика								экзамен по дисциплине			1	4			2	2
936 часов	производственная практика								комплексный экзамен					1	2		1
1578									экзамен по модулю				1	2	2		
									дифференцированный зачёт			3	8	5	8	-	4
	• Комплексный экзамен								контрольная работа			3	2	1	1	2	
									курсовая работа					1			1

