



Утверждено

Директор ГАПОУ ТП г.Орска

Ермолина Л.И.

« 20 » г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Торгово-технологический техникум» г.Орска Оренбургской области

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10мес.
на базе основного общего образования

11

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Торгово-технологический техникум» г.Орска Оренбургской области разработан на основе:

-Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013г.;

-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 14 июня 2013г. №464;

-Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования(утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291);

-Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2003 N 2 (ред. от 04.03.2011) "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3.1186-03", Зарегистрированного в Минюсте РФ 11.02.2003 N 4204;

-Рекомендаций 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 СПО от 17.03.2015 №06-259;

-Письма Министерства образования Оренбургской области «О внесении изменений в организацию образовательной деятельности»;

-Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации ГАПОУ «Торгово-технологический техникум» г. Орска Оренбургской области.

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – 28 июня. Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Учебные занятия проводятся в формате сдвоенных академических часов; продолжительность академического часа – 45 минут.

Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению профессиональной образовательной программы.

Форма проведения занятий групповая.

В техникуме применяется пятибалльная система оценивания уровня подготовки обучающихся.

Оценка уровня усвоения учебных дисциплин (профессиональных модулей) осуществляется в ходе текущего контроля знаний, промежуточной аттестации и программы в целом посредством государственной итоговой аттестации.

Формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями техникума и доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев обучения.

Государственная итоговая аттестация проходит в виде выполнения и защиты выпускной квалификационной работы. Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Учебная практика и производственная практика проводятся в рамках профессиональных модулей концентрированно.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся после окончания практики.

Практикоориентированность данного учебного плана 73%.

Консультации для обучающихся, предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные.

Распределение часов консультаций на весь период обучения

	Наименование учебных дисциплин, МДК	Подготовка к промежуточной аттестации			Индивидуальные консультации		
		1	2	3	1	2	3
Курс							

О.00	Общеобразовательный цикл						
ОДБ.01	Русский язык	12			4		
ОДБ.02	Литература				6		
ОДБ.03	Иностранный язык				6		
ОДБ.04	История				6		
ОДБ.05	Обществознание					6	
ОДБ.06	география				4		
ОДБ.07	Естествознание					6	
ОДБ.08	Физическая культура				4	6	
ОДБ.09	ОБЖ				4		
ОДП.01	Математика	12			6	6	
ОДП.02	Информатика и ИКТ					6	
ОДП.03	Экономика	12			6		
ОДП.04	Право					6	
всего		36	0	0	46	36	0
П.00	Профессиональный цикл						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				2		
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		12		2	12	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			12	2	6	25
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности						3
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					6	
всего		0	12	12	6	24	28
ПМ.00	Профессиональные модули						
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей	12			4		4

ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	12			4		4
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов		12			6	4
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы		12			6	4
ПМ.05	Приготовления блюд из мяса и домашней птицы			12			4
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			12			4
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков			12			4
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			12			4
всего		24	24	48	8	12	32
		60	36	60	60	84	60
Всего		156			204		
1 курс		120					
2 курс		120					

3 курс	120					
--------	-----	--	--	--	--	--

Объем внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся рассчитан исходя из норматива 18 часов в неделю.

Распределение объема внеаудиторной работы обучающихся, по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществлялось с учетом трудоемкости выполнения запланированных работ обучающихся.

Распределение часов внеаудиторной работы обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)
		Самостоятельная работа
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	836
ОДБ.	базовые дисциплины	611
ОДБ.01	Русский язык	39
ОДБ.02	Литература	60
ОДБ.03	Иностранный язык	156
ОДБ.04	История	36
ОДБ.05	Обществознание	39
ОДБ.06	Естествознание	58
ОДБ.07	География	17
ОДБ.08	Физическая культура	171
ОДБ.09	ОБЖ	35
ОДП.00	профильные дисциплины	225
ОДП.01	Математика	99
ОДП.02	Информатика и ИКТ	45
ОДП.03	Право	40
ОДП.04	Экономика	41
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	241
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	26
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	60

ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	30
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	37
П.00	Профессиональный цикл	237
ПМ.00	Профессиональные модули	237
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей	16
МДК. 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	16
УП.01	Учебная практика	
ПП. 01	Производственная практика	
ПМ. 02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	16
МДК. 02.01.	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	16
УП.02.	Учебная практика	
ПП. 02.	Производственная практика	
ПМ. 03.	Приготовление супов и соусов	34
МДК.03.01.	Технология приготовления супов и соусов	34
УП.03.	Учебная практика	
ПП. 03.	Производственная практика	
ПМ. 04.	Приготовление блюд из рыбы	24
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	24
УП.04.	Учебная практика	
ПП. 04.	Производственная практика	
ПМ. 05.	Приготовления блюд из мяса и домашней птицы	43
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	43
УП.05.	Учебная практика	
ПП. 05.	Производственная практика	
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	20
МДК.06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	20
УП.06.	Учебная практика	
ПП. 06.	Производственная практика	

ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	20
МДК.07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков	20
УП.07.	Учебная практика	
ПП. 07.	Производственная практика	
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	64
МДК.08.01.	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	64
УП.08.	Учебная практика	
ПП. 08.	Производственная практика	
ФК.00	Физическая культура	36
Всего		1350

Продолжительность каникул в учебном году 11 недель, в т.ч. 2 недели в зимний период.

По дисциплине «Физическая культура» учебным планом предусмотрено еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки.

При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» деление на подгруппы для изучения девушками основ медицинских знаний не предусмотрено.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл в учебном плане сформирован в соответствии с рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, письмом Министерства образования Оренбургской области «О внесении изменений в организацию образовательной деятельности». Изучение общеобразовательных предметов осуществляется в течение первого и второго курса обучения. На общеобразовательный цикл в учебном плане отводится 1664ч. из 2052ч. указанных в рекомендациях, оставшиеся 388 часов распределены на общепрофессиональный учебный цикл и профессиональный учебный цикл.

Внеаудиторная самостоятельная работа при изучении общеобразовательного цикла составляет 1026 часов.

Количество часов внеаудиторной самостоятельной работы на общеобразовательный цикл рассчитывалось исходя из количества недель отведенных на изучение общеобразовательного цикла (57 недель) и недельной внеаудиторной самостоятельной нагрузки обучающегося (18 часов)

На общеобразовательный учебный цикл, по решению цикловой комиссии, отведено 836 часов внеаудиторной самостоятельной работы, оставшиеся 190 часов, распределены на общепрофессиональный учебный цикл и профессиональный учебный цикл, (таблица 1).

Таблица 1

	часы ООД		
	максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия
Общеобразовательный учебный цикл	2492	836	1664
Общепрофессиональный учебный цикл	535	169	358
Профессиональный учебный цикл	51	21	30
Итого	3078	1026	2052

1.4. Формирование вариативной части ППКРС

В ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на вариативную часть выделено 216 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося в т. ч. 144 часа обязательных учебных занятий.

Часы вариативной части по согласованию с работодателями и решением членов цикловой комиссии распределены на профессиональный цикл учебного плана с целью углубления подготовки, определяемой содержанием профессиональных модулей.

1.5. Формирование общепрофессионального и профессионального учебного цикла

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин указанных в ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. На общепрофессиональный цикл в ФГОС отведено 232 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т. ч. 160 часов обязательных учебных занятий. Количество часов максимальной учебной нагрузки обучающегося на данный учебный цикл увеличено за счет 358 часов обязательной учебной нагрузки и 169 часов внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, за счет часов оставшихся после распределения учебного времени на общеобразовательный учебный цикл в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки России. На общепрофессиональный цикл учебного плана отведено 767 часов максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т. ч. 241 час внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося и 526 часов обязательных учебных занятий. Расчет количества часов на общепрофессиональный учебный цикл показан в таблице 2.

Таблица 2

			часы по ФГОС		
			максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия
			232	72	160
часы ООД					
максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия	535	169	358
Итого			767	241	518

Изучение дисциплин общепрофессионального цикла начинается со второго семестра и продолжается до конца срока обучения.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей указанных в ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

На профессиональный цикл в ФГОС отведено 452 часа максимальной учебной нагрузки обучающегося, в т. ч. 308 часов обязательных учебных занятий. Количество часов максимальной учебной нагрузки обучающегося на данный учебный цикл увеличено за счет 30 часов обязательной учебной нагрузки и 21 часа внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, за счет часов оставшихся после распределения учебного времени на общеобразовательный учебный цикл в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки России. А также за счет 144 часов обязательных учебных занятий и 73 часов внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося, отведенных в ФГОС на вариативную часть.

Таким образом, в учебном плане объем часов на профессиональный учебный цикл отводится 719 часов максимальной нагрузки обучающегося, в т. ч. 237 часов внеаудиторной самостоятельной нагрузки обучающегося и 482 часов обязательных учебных занятий. В таблице 3 показан расчет часов профессионального учебного цикла.

Таблица 3

Расчет количества часов профессионального учебного цикла

			часы по ФГОС		
			максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия
			452	144	308
часы ООД					
максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия	51	21	30

вариативная часть ФГОС					
максимальная нагрузка обучающегося	внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося	обязательные учебные занятия	216	72	144
Итого			719	237	482

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в программах текущей и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Для промежуточной аттестации обучающихся выбраны следующие формы:

- по дисциплинам- зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
- по междисциплинарным курсам- дифференцированный зачет;
- по учебной и производственной практике- дифференцированный зачет
- по профессиональным модулям-экзамен (квалификационный).

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

Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующих дисциплин.

Экзамены и зачеты по дисциплинам и/или профессиональным модулям, проводятся непосредственно после завершения их освоения.

По общеобразовательному циклу учебного плана предусмотрены три экзамена по базовым дисциплинам: русскому языку и математике, а также по профильной дисциплине: экономика.

В соответствии с положением «О промежуточной аттестации обучающихся ГАПОУ ТТТ г.Орска» экзамен (квалификационный) проводится в форме очной аттестации (деятельность осуществляется «здесь и сейчас») и аттестация по результатам ранее осуществленной деятельности (оцениваются представленные продукты деятельности, материалы о процессе (например, видеоматериалы), документы или портфолио), допускается сочетание данных форм оценивания сформированности компетенций.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план по ППКРС, если иное не установлено [порядком](#) проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной

квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственный экзамен не предусмотрен.

Курсы 1	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам 2	Учебная практика 3	Производственная практика 4		Промежуто чная аттестация 5	Государст венная итоговая аттестация 6	Каникулы 7	Всего 8
I курс	34	4	2	2	1	0	11	52
II курс	27,5	3,5	8	8	2	0	11	52
III курс	13,5	6,5	17	17	2	2	2	43
Всего	75	14	27	27	5	2	24	147

№ п/п	Наименование шклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы обучения	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Среднегодовая нагрузка обучающихся (час.)					
			лекции	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс	
					всего часов	в т.ч.			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						лекции	семинары	лаб. и прак. занятия						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
О.00	Общеобразовательный цикл	33/12/Д3/3Э	2500	836	1664	669	995	612	390	399	263	0		
ОДБ.	базовые дисциплины	33/9/Д3/1Э	1718	611	1107	457	650	510	301	273	23			
ОДБ.01	Русский язык	Э	117	39	78	50	28	32	46					
ОДБ.02	Литература	ДЗ	255	60	195	145	50	84	52	59				
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ	312	156	156		156	68	68	20				
ОДБ.04	История	ДЗ	153	36	117	50	67	93	24					
ОДБ.05	Обществознание	ДЗ	125	39	86	54	32			86				
ОДБ.06	Естествознание	ДЗ	253	58	195	95	100	74	61	60				
ОДБ.07	География	ДЗ	56	17	39	19	20	39						
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	342	171	171	9	162	50	50	48	23			
ОДБ.09	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	35	35	70						
ОДП.00	профильные дисциплины	3/Д3/3Э	782	225	557	212	345	102	89	126	240	0		
ОДП.01	Математика	ДЗ, Э	372	99	273	82	191	102	89	82				
ОДП.02	Информатика и ИКТ	ДЗ	135	45	90	36	54			44	46			
ОДП.03	Право	ДЗ	140	40	100	30	70				100			
ОДП.04	Экономика	Э	135	41	94	64	30				94			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/Д3/3Э	789	241	518	254	264	0	158	62	151	147	0	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	72	26	46	24	22		46					
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Э	189	60	129	60	69		59	22	48			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	281	88	193	96	97		53	40	35	65		
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	112	30	82	40	42					82		
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	105	37	68	34	34				68			
П.00	Профессиональный цикл	3/16/Д3/8Э	2195		1958			0	280	115	414	393	756	
ПМ.00	Профессиональные модули	3/16/Д3/8Э	719	237	482	230	252	0	64	115	0	303	0	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3/2/Д3/1Э	156	16	140	14	18	0	140	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	14	18		32					
УП.01	Учебная практика	ДЗ			72				72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36				36					
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	3/2/Д3/1Э	156	16	140	14	18	0	140	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	48	16	32	14	18		32					
УП.02	Учебная практика	ДЗ			72				72					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			36				36					
ПМ.03.	Приготовление супов и соусов	3/2/Д3/1Э	301	34	267	39	30	0	69	198	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗк	103	34	69	39	30		69					
УП.03	Учебная практика	ДЗ			54				54					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144				144					
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	3/2/Д3/1Э	286	24	262	24	24	0	0	46	216	0	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗк	70	24	46	22	24		46					
УП.04	Учебная практика	ДЗ			72				72					
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			144				144					
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3/3/Д3/1Э	388	43	345	45	48	0	0	0	0	183	162	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	136	43	93	45	48					93		
УП.05	Учебная практика	ДЗ			72				72					
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			180				180					
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3/2/Д3/1Э	260	20	240	18	24	0	0	0	0	42	198	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	62	20	42	18	24		42			42		
УП.06	Учебная практика	ДЗ			54				54				54	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			144				144				144	
ПМ.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	3/2/Д3/1Э	242	20	222	18	24	0	0	0	0	42	180	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	62	20	42	18	24		42			42		
УП.07	Учебная практика	ДЗ			36				36				36	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ			144				144				144	
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3/2/Д3/1Э	406	64	342	60	66	0	0	0	0	126	216	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	190	64	126	60	66					126		
УП.08	Учебная практика	ДЗ			72				72				72	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ			144				144				144	
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36		36					36		
Всего	33/32/Д3/13Э		4050	1350	2700	1153	1547	612	828	576	828	576	756	
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация												2н	
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							дисциплин	612	612	576	414	486		
Государственная итоговая аттестация							и МДК	0	144	0	126	72	162	
Выпускная квалификационная работа							учебной практики	0	72	0	288	18	594	
с 15 ИЮНЯ ПО 28 ИЮНЯ (2 недели)							производ. практики	0	0	0	0	0	0	
							экзаменов	0	3	1	4	1	4	
							дифф. зачетов	2	8	5	6	7	4	
							зачетов	1	1	1	0	0	0	

