Департамент образования и науки Тюменской области

Утверждаю
директор ГАПОУ ТО "Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса"
М.А. Галанина

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области "Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар ⇔ кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2021

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																				А А А У У У	У	У У У П П П	П	П П П А А А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																																												К	К	К	К	К	К	К	К	К
														А А А	А	У	У	К	К	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А А А																					
III												А А А У У У	У	У У П П П	П	П	П А А А	К	К																	А А А А А А	А	А А А А А У	У	У У У У У П	П	П П П А А А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV							А А У У	У	У	У	У У У П П П	П	П	П	П	П	П П П А А А	К	К										А У У	У	У	У	У	У У У У П П	П	П	П	П	П	П П П П А А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка: Учебная практика (Производственное обучение)			Практическая подготовка: Производственная практика			ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
I	36	17	19	1		1	2		2	2		2		11	52	
II	25	13 1/2	11 1/2	2	1 1/2	1/2	7	2	5	7		7		11	52	
III	27 5/6	11	16 5/6	4 1/6	1	3 1/6	4	2	2	5	3	2		11	52	
IV	15 5/6	6 1/3	9 1/2	1 1/6	2/3	1/2	10	4	6	12	6	6	2	2	43	
Всего	**104 2/3**	**47 5/6**	**56 5/6**	**8 1/3**	**3 1/6**	**5 1/6**	**23**	**8**	**15**	**26**	**9**	**17**	**2**	**35**	199	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[6]	МДК.04.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОУД.01.01 Русский язык
				[6]	ОУД.01.02 Литература

7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях
				[5]	ОП.13 Основы финансовой грамотности
8	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	ОУД.01.01 Русский язык
				[3]	ОУД.01.02 Литература
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.06 Охрана труда
				[2]	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[2]	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ПП.01. Производственная практика
				[2]	УП.01. Учебная практика
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.02. Производственная практика
				[4]	УП.02. Учебная практика
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
				[4]	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка ;
3	технологии кулинарного и кондитерского производства;
4	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
5	товароведения продовольственных товаров;
6	технического оснащения и организации рабочего места;
7	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	учебный кондитерский цех;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал;
2	место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Пояснения

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1569, ФГОС среднего общего образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции от 29.05.2017 г.) 2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана). 3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана) 4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. 5. Вариативная часть образовательной программы составляет 1306 часов максимальной учебной нагрузки . 6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (22 недели) и производственная практика (по профилю специальности) (25 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана).
7. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, экзамена (квалификационного) выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. 8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Согласовано

Заместитель директора		Бочанова Н.В.
Заместитель директора		Курносова О.С.
Председатель ПЦК ИПиС		Тихонова Л.В.
Председатель ПЦК ЭУиК		Перцева Л.А.
Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН		Флоря Е.А.
Заведующий производственной практикой		Никулина Л.А.
Разработал		
Заведующий		Смирнова Т.Г.
Старший методист		Казакова И.А.

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	7	6	10					2170	30		2098	1121	977			42	30
ОДБ	Базовые дисциплины	6	6	7					1735	30		1669	849	820			36	30
ОУД.01.01	Русский язык	36							239			227	133	94			12	
ОУД.01.02	Литература	36							251			239	239				12	
ОУД.01.03	Родная литература			2					108			108	86	22				
ОУД.02	Иностранный язык			36					291			291		291				
ОУД.03	Математика	36							274			262	112	150			12	
ОУД.04	История			36					273	30		243	209	34				30
ОУД.05	Физическая культура		1-6						191			191		191				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			1					72			72	56	16				
ОУД.19	Астрономия			2					36			36	14	22				
ОДП	Профильные дисциплины	1		3					435			429	272	157			6	
ОУД.07	Информатика			1					108			108	19	89				
ОУД.09	Химия			24					171			171	129	42				
ОУД.15	Биология	3							156			150	124	26			6	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	18	2	27					3662	153	4	1573	549	488	532	4	168	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		2	13					686	74	2	610	210	346	52	2		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36			36	18	16	2			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2					36			36	20	16				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					68	14		54	20	34				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3					36		2	34	26	8				
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4					32			32	20	12				
ОП.06	Охрана труда			2					36			36	26	10				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					36			36		36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			2					36			36	18	18				
ОП.09	Физическая культура		78						40			40	2	38				
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			3					48	6		42	10	30		2		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности/ Основы социализации и социальной адаптации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			5					72	36		36	10	26				
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					56	8		48	16	30	2			
ОП.13	Основы финансовой грамотности			5					46	10		36	10	26				
ОП.14	Организация технологических процессов по компетенции Поварское дело			8					108			108	14	46	48			
ПЦ	Профессиональный цикл	18		14					2976	79	2	963	339	142	480	2	168	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2					314	10		124	42	24	58		36	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	2							41			32	14	18			9	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							111	10		92	28	6	58		9	
УП.01.	Учебная практика			2		РП	☐	час	72			72	нед			2		
ПП.01.	Производственная практика			2		РП	☐	час	72			72	нед			2		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2							18								18	
	Всего часов по МДК								152			124						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					700			160	82	24	54		36	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3							41			32	16	16			9	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3							137			128	66	8	54		9	
УП.02.	Учебная практика			4		РП	☐	час	252			252	нед			7		
ПП.02.	Производственная практика			4		РП	☐	час	252			252	нед			7		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4							18								18	
	Всего часов по МДК								178			160						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					344			128	74	18	36		36	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							41			32	22	10			9	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							105			96	52	8	36		9	
УП.03.	Учебная практика			5		РП	☐	час	72			72	нед			2		
ПП.03.	Производственная практика			5		РП	☐	час	108			108	нед			3		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5							18								18	
	Всего часов по МДК								146			128						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4		2					362	23		177	39	8	130		18	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							36			32	24	8			4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							117	23		90	8		82		4	
МДК.04.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	6							59			55	7		48		4	
УП.04.	Учебная практика			6		РП	☐	час	72			72	нед			2		
ПП.04.	Производственная практика			6		РП	☐	час	72			72	нед			2		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							6								6	
	Всего часов по МДК								212			177						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2					544			160	90	10	60		24	
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7							38			32	22	10			6	
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7							134			128	68		60		6	
УП.05.	Учебная практика			7		РП	☐	час	144			144	нед			4		
ПП.05.	Производственная практика			7		РП	☐	час	216			216	нед			6		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	7							12								12	
	Всего часов по МДК								172			160						
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	2		4					712	46	2	214	12	58	142	2	18	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			7					46	4	2	40	4		34	2		
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			8					118	24		94	8	8	78			
МДК.06.03	Организация технологических процессов по компетенции Кондитерское дело	8							104	18		80		50	30		6	

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 17 нед										Курс 1, Семестр 2, 19 (4) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед	36			36							36			35.47						
ОД	612			612	383	229					406			406	254	152				
ОДБ	390			390	268	122					314			314	182	132				
ОУД.01.01	34			34	26	8					19			19	11	8				
ОУД.01.02	34			34	34						54			54	54					
ОУД.01.03	50			50	40	10					58			58	46	12				
ОУД.02	54			54		54					38			38		38				
ОУД.03	34			34	34						38			38	24	14				
ОУД.04	78			78	78						33			33	33					
ОУД.05	34			34		34					38			38		38				
ОУД.06	72			72	56	16														
ОУД.19											36			36	14	22				
ОДП	222			222	115	107					92			92	72	20				
ОУД.07	108			108	19	89														
ОУД.09	42			42	34	8					56			56	40	16				
ОУД.15	72			72	62	10					36			36	32	4				
ПП											458	10		268	124	84	60		36	
ОПЦ											144			144	82	60	2			
ОП.01											36			36	18	16	2			
ОП.02											36			36	20	16				
ОП.06											36			36	26	10				
ОП.08											36			36	18	18				
ПЦ											314	10		124	42	24	58		36	
ПМ.01											314	10		124	42	24	58		36	
МДК.01.01											41			32	14	18			9	
МДК.01.02											111	10		92	28	6	58		9	
УП.01.	час				нед						час			72	нед	2				
ПП.01.	час				нед						час			72	нед	2				
ПМ.01.ЭК											18								18	
УП.02.	час				нед						час				нед					
ПП.02.	час				нед						час				нед					
УП.03.	час				нед						час				нед					
ПП.03.	час				нед						час				нед					
УП.04.	час				нед						час				нед					
ПП.04.	час				нед						час				нед					
УП.05.	час				нед						час				нед					
ПП.05.	час				нед						час				нед					

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 13 1/2 (2) нед										Курс 2, Семестр 4, 11 1/2 (12) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед	36			34.52							36			33.57						
ОД	210			176	90	86			24	10	290			270	130	140				20
ОДБ	142			114	44	70			18	10	237			217	91	126				20
ОУД.01.01	24			18	10	8			6		25			25	11	14				
ОУД.01.02	24			18	18				6		42			42	42					
ОУД.02	18			18		18					54			54		54				
ОУД.03	38			32	6	26			6		46			46	14	32				
ОУД.04	20			10	10					10	44			24	24					20
ОУД.05	18			18		18					26			26		26				
ОДП	68			62	46	16			6		53			53	39	14				
ОУД.09	20			20	16	4					53			53	39	14				
ОУД.15	48			42	30	12			6											
ПП	402	20	2	290	138	96	54	2	18		574	8		116	36	78	2		18	
ОПЦ	152	20	2	130	56	72		2			124	8		116	36	78	2			
ОП.03	68	14		54	20	34														
ОП.04	36		2	34	26	8														
ОП.05											32			32	20	12				
ОП.07											36			36		36				
ОП.10	48	6		42	10	30		2												
ОП.12											56	8		48	16	30	2			
ПЦ	250			160	82	24	54		18		450								18	
УП.01.	час				нед						час				нед					
ПП.01.	час				нед						час				нед					
ПМ.02	250			160	82	24	54		18		450								18	
МДК.02.01	41			32	16	16			9											
МДК.02.02	137			128	66	8	54		9											
УП.02.	час			72	нед	2					час			180	нед	5				
ПП.02.	час				нед						час			252	нед	7				
ПМ.02.ЭК											18								18	
УП.03.	час				нед						час				нед					
ПП.03.	час				нед						час				нед					
УП.04.	час				нед						час				нед					
ПП.04.	час				нед						час				нед					
УП.05.	час				нед						час				нед					
ПП.05.	час				нед						час				нед					

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 11 (5) нед										Курс 3, Семестр 6, 16 5/6 (4) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед	36			31.82							36			39.27						
ОД	150			150	80	70					502			484	184	300			18	
ОДБ	150			150	80	70					502			484	184	300			18	
ОУД.01.01	48			48	40	8					89			83	35	48			6	
ОУД.01.02	12			12	12						85			79	79				6	
ОУД.02	18			18		18					109			109		109				
ОУД.03	30			30	10	20					88			82	24	58			6	
ОУД.04	18			18	18						80			80	46	34				
ОУД.05	24			24		24					51			51		51				
ПП	462	46		200	94	70	36		36		362	23		177	39	8	130		18	
ОПЦ	118	46		72	20	52														
ОП.11	72	36		36	10	26														
ОП.13	46	10		36	10	26														
ПЦ	344			128	74	18	36		36		362	23		177	39	8	130		18	
УП.01.	час				нед						час				нед					
ПП.01.	час				нед						час				нед					
УП.02.	час				нед						час				нед					
ПП.02.	час				нед						час				нед					
ПМ.03	344			128	74	18	36		36											
МДК.03.01	41			32	22	10			9											
МДК.03.02	105			96	52	8	36		9											
УП.03.	час			72	нед	2					час				нед					
ПП.03.	час			108	нед	3					час				нед					
ПМ.03.ЭК	18								18											
ПМ.04											362	23		177	39	8	130		18	
МДК.04.01											36			32	24	8			4	
МДК.04.02											117	23		90	8		82		4	
МДК.04.03											59			55	7		48		4	
УП.04.	час				нед						час			72	нед	2				
ПП.04.	час				нед						час			72	нед	2				
ПМ.04.ЭК											6								6	
УП.05.	час				нед						час				нед					
ПП.05.	час				нед						час				нед					

Индекс	Курс 4, Семестр 7, 6 1/3 (10) нед										Курс 4, Семестр 8, 9 1/2 (12) нед										ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
Итого час/нед	36			35.05							36			31.58									
																						64.34%	35.66%
ПП	612	4	2	222	96	30	94	2	24		792	42		300	22	122	156		18			2356	1306
ОПЦ	22			22	2	20					126			126	14	64	48					324	362
ОП.01																						36	
ОП.02																						36	
ОП.03																						36	32
ОП.04																						36	
ОП.05																						32	
ОП.06																						36	
ОП.07																						36	
ОП.08																						36	
ОП.09	22			22	2	20					18			18		18						40	
ОП.10																							48
ОП.11																							72
ОП.12																							56
ОП.13																							46
ОП.14											108			108	14	46	48						108
ПЦ	590	4	2	200	94	10	94	2	24		666	42		174	8	58	108		18			2032	944
ПМ.01																						284	30
МДК.01.01																						41	
МДК.01.02																						81	30
УП.01.	час				нед						час				нед							72	
ПП.01.	час				нед						час				нед							72	
ПМ.01.ЭК																						18	
ПМ.02																						592	108
МДК.02.01																						41	
МДК.02.02																						137	
УП.02.	час				нед						час				нед							144	108
ПП.02.	час				нед						час				нед							252	
ПМ.02.ЭК																						18	
ПМ.03																						344	
МДК.03.01																						41	
МДК.03.02																						105	
УП.03.	час				нед						час				нед							72	
ПП.03.	час				нед						час				нед							108	
ПМ.03.ЭК																						18	
ПМ.04																						256	106
МДК.04.01																						36	
МДК.04.02																						70	47
МДК.04.03																							59
УП.04.	час				нед						час				нед							72	
ПП.04.	час				нед						час				нед							72	
ПМ.04.ЭК																						6	
ПМ.05	544			160	90	10	60		24													544	
МДК.05.01	38			32	22	10			6													38	
МДК.05.02	134			128	68		60		6													134	
УП.05.	час			144	нед	4					час				нед							144	
ПП.05.	час			216	нед	6					час				нед							216	
ПМ.05.ЭК	12								12													12	
ПМ.06	46	4	2	40	4		34	2			666	42		174	8	58	108		18			12	700
МДК.06.01	46	4	2	40	4		34	2															46
МДК.06.02											118	24		94	8	8	78						118
МДК.06.03											104	18		80		50	30		6				104

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
УП.06.	Учебная практика			8		РП	☐	час	216			216	нед	6				
ПП.06.	Производственная практика			8		РП	☐	час	216			216	нед	6				
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8							12								12	
	Всего часов по МДК								268			214						
	Учебная и производственная практики							час	1764			1764	нед	49				
	Учебная практика							час	828			828	нед	23				
	Концентрированная							час	828			828	нед	23				
	Рассредоточенная							час					нед					
	Производственная практика							час	936			936	нед	26				
	Концентрированная							час	936			936	нед	26				
	Рассредоточенная							час					нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2				
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2				
	Проведение государственных экзаменов							час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								4									
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	25	8	37					5904	183	4	3671	1670	1465	532	4	210	30
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																	

Распределение по курсам и семестрам — Курс 1

Наименование	Семестр 1, 17 нед										Семестр 2, 19 (4) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Учебная практика (УП.06.)	час				нед						час				нед					
Производственная практика (ПП.06.)	час				нед						час				нед					
Экзамен по модулю																				
Всего часов по МДК																				
Учебная и производственная практики	час				нед						час			144	нед	4				
Учебная практика	час				нед						час			72	нед	2				
Концентрированная	час				нед						час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная практика	час				нед						час			72	нед	2				
Концентрированная	час				нед						час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612			612	383	229					864	10		674	378	236	60		36	
Экзамены (без учета физ. культуры)											**2**									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**2**										**6**									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 2

Наименование	Семестр 3, 13 1/2 (2) нед										Семестр 4, 11 1/2 (12) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Учебная практика (УП.06.)	час				нед						час				нед					
Производственная практика (ПП.06.)	час				нед						час				нед					
Экзамен по модулю																				
Всего часов по МДК																				
Учебная и производственная практики	час			72	нед	2					час			432	нед	12				
Учебная практика	час			72	нед	2					час			180	нед	5				
Концентрированная	час			72	нед	2					час			180	нед	5				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная практика	час				нед						час			252	нед	7				
Концентрированная	час				нед						час			252	нед	7				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	2																			
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	20	2	466	228	182	54	2	42	10	864	8		386	166	218	2		18	20
Экзамены (без учета физ. культуры)	**4**										**1**									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**5**										**4**									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 3

Наименование	Семестр 5, 11 (5) нед										Семестр 6, 16 5/6 (4) нед									
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Учебная практика (УП.06.)	час				нед						час				нед					
Производственная практика (ПП.06.)	час				нед						час				нед					
Экзамен по модулю																				
Всего часов по МДК																				
Учебная и производственная практики	час			180	нед	5					час			144	нед	4				
Учебная практика	час			72	нед	2					час			72	нед	2				
Концентрированная	час			72	нед	2					час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная практика	час			108	нед	3					час			72	нед	2				
Концентрированная	час			108	нед	3					час			72	нед	2				
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																				
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	46		350	174	140	36		36		864	23		661	223	308	130		36	
Экзамены (без учета физ. культуры)	**2**										**4**									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**										**4**									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 4

Наименование	Семестр 7, 6 1/3 (10) нед										Семестр 8, 9 1/2 (12) нед										ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект			
Учебная практика (УП.06.)	час				нед						час			216	нед	6							216
Производственная практика (ПП.06.)	час				нед						час			216	нед	6							216
Экзамен по модулю											12								12			12	
Всего часов по МДК																							
Учебная и производственная практики	час			360	нед	10					час			432	нед	12							
Учебная практика	час			144	нед	4					час			216	нед	6							
Концентрированная	час			144	нед	4					час			216	нед	6							
Рассредоточенная	час				нед						час				нед								
Производственная практика	час			216	нед	6					час			216	нед	6							
Концентрированная	час			216	нед	6					час			216	нед	6							
Рассредоточенная	час				нед						час				нед								
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час			72	нед	2							
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед						час			72	нед	2						72	
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед								
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																							
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	2																						
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	4	2	222	96	30	94	2	24		864	42		300	22	122	156		18			4598	1306
Экзамены (без учета физ. культуры)	**2**										**2**												
Зачеты (без учета физ. культуры)																							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**3**										**4**												
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																							
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																							