

Утверждаю  
Директор ОБПОУ «ОГТК»  
Ю.С.Парахин  
Приказ №146  
от «11»июня 2021г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы –**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
*областного бюджетного профессионального образовательного учреждения*  
*«Обоянский гуманитарно-технологический колледж»*  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
**по программе базовой подготовки**

*Квалификация - техник-технолог*

*Форма обучения - очная*

*Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования*

*Профиль получаемого профессионального образования –  
естественнонаучный*

*Начало подготовки – 01.09.2021 г.*

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. Нормативная база реализации ОПОП (ППССЗ)

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г №384.

### 2. Организация учебного процесса и режим занятий

График учебного процесса носит обязательный характер, учебные занятия начинаются с 01 сентября. Максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю. Максимальный объём учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальная нагрузка распределена по циклам, дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Занятия сгруппированы парами. Каждая пара включает два академических часа по 45 минут.

Текущий контроль знаний студентов проводится во время учебных аудиторных занятий и может иметь следующие виды:

- устный или письменный опрос (индивидуальный, фронтальный, уплотненный) на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных и практических работ;

- проведение контрольных или срезовых работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- защита сообщений, докладов или рефератов.

Цель текущего контроля – получение комплексной, объективной и достоверной оценки качества работы студентов в процессе изучения ими отдельных учебных дисциплин, разделов междисциплинарных курсов и основной образовательной программы в целом. Текущий контроль осуществляется, как правило, по традиционной пятибалльной шкале по усмотрению преподавателя и регламентируется Положениями «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

Промежуточная аттестация знаний студентов в зависимости от сроков завершения того или иного вида учебной работы осуществляется либо по окончании каждого учебного семестра, либо в течение семестра и проводится в форме зачётов, дифференцированных зачётов и экзаменов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

В ходе выполнения ОПОП предусмотрено выполнение курсовых работ в рамках профессиональных модулей ПМ.01. Хранение зерна и семян МДК.01.01. Технология хранения зерна и семян в 7-м семестре, ПМ.05 Организация работы структурного подразделения МДК. 05.01. Управление структурным подразделением организации в 8-м семестре. Курсовая работа реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, которые проводятся каждый семестр и не учитываются при подсчете допустимого количества зачетов в учебном году, завершает освоение программы дифференцированный зачет. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре). При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой проведения промежуточной аттестации по модулю является экзамен (квалификационный). Квалификационный экзамен проводится с целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определённых в разделе "Требования к результатам освоения ОПОП" ФГОС СПО. За период обучения предусмотрено пять промежуточных аттестаций по завершении каждого семестра общим объемом 5 недель.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная (216 часов) и производственная (828 часа). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности (684 часов) и преддипломной практики (144 часа). Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами 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. Производственная практика (преддипломная) проводится на последнем курсе обучения после освоения всех предусмотренных ОПОП учебных циклов в объёме 4 недели с целью закрепления и систематизации приобретённых навыков и опыта практической деятельности. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, то есть в организациях связанных с хранением и переработкой зерна. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), при этом на подготовку к ГИА отводится 4 недели, а на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Консультации предусматриваются в объёме 4 часа студента в год на каждый учебный год, на весь период обучения. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем в зависимости от учебной ситуации. Консультации проводятся перед экзаменами, а также при выполнении студентами курсовых проектов (работ).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе две недели в зимний период.

### **3. Формирование вариативной части ОПОП**

Общепрофессиональный учебный цикл - 466 часов, введены дисциплины:

ОП.10 Организация производства на предприятиях общественного питания 96

ОП.11 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания 68

ОП.12 Техническое оснащение организаций питания 192

ОП.13 Основы проектирования организаций питания 110

Профессиональные модули - 398 часов:

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции 38

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01

Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции 126

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01

Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 142

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов 30

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации 68.

#### **4. Промежуточная аттестация обучающихся**

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен - по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) - экзамен по профессиональному модулю;
- зачет;
- дифференцированный зачет (по дисциплинам)
- дифференцированный зачет (проверочная работа по учебной и производственной практике).

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации определяется рабочим учебным планом.

Проведение зачета и дифференцированного зачета предусматривается в рабочей программе дисциплины и перспективно-тематическом плане как итоговое занятие. Зачет и дифференцированный зачет может проводиться в устной,

письменной форме, в форме выполнения тестовых и практических заданий. Зачет и дифференцированный зачет проводятся за счет объема времени, отводимого на изучение дисциплины, МДК, практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО.

Цель: выявление готовности выпускника к целостной профессиональной деятельности, способности самостоятельно применять полученные теоретические знания для решения производственных задач, умений пользоваться учебниками, учебными пособиями, современным справочным материалом, специальной технической литературой, каталогами, стандартами, нормативными документами, а также знания современной техники и технологий.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, рассматривается предметно-цикловой комиссией.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ за обучающимися с указанием руководителя оформляется приказом директора техникума. Задание на выпускную квалификационную работу утверждается заместителем директора и выдается студенту за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

## План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 (22) нед.	1 сем. 17 нед. (15)	2 сем. 22 (19) нед.	3 сем. 16 (13) нед.	4 сем. 19 (16) нед.	5 сем. 17 (15) нед.	6 сем. 9 (6) нед.	
						лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
<b>УД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/7/3</b>	<b>2106</b>	<b>672</b>	<b>1404</b>	<b>686</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Общие</b>		<b>-/3/3</b>	<b>1377</b>	<b>439</b>	<b>938</b>	<b>492</b>	<b>0</b>	<b>366</b>	<b>572</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУП.01	Русский язык	-,Э	148	48	100	38	0	40	60	0	0	0	0	0	0	
ОУП.02	Литература		168	50	118	32	0	50	68	0	0	0	0	0	0	
ОУП.03	Иностранный язык	-,ДЗ	192	60	132	132	0	52	80	0	0	0	0	0	0	
ОУП.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-,Э	344	110	234	82	0	90	144	0	0	0	0	0	0	
ОУП.05	История	-,ДЗ	196	62	134	42	0	52	82	0	0	0	0	0	0	
ОУП.06	Физическая культура	-,ДЗ	177	59	118	118	0	50	68	0	0	0	0	0	0	
ОУП.07	ОБЖ	-,ДЗ	104	34	70	38	0	32	38	0	0	0	0	0	0	
ОУП.08	Астрономия	-,ДЗ	48	16	32	10	0	0	32	0	0	0	0	0	0	
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>		<b>-/3/-</b>	<b>597</b>	<b>199</b>	<b>398</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>178</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУП.09	Информатика	-,ДЗ	201	67	134	100	0	52	82	0	0	0	0	0	0	
ОУП.10	Химия	-,Э	246	82	164	40	0	78	86	0	0	0	0	0	0	
ОУП.11	Биология	-,ДЗ	150	50	100	20	0	48	52	0	0	0	0	0	0	
<b>Дополнительные</b>		<b>-/1/-</b>	<b>102</b>	<b>34</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУП.12	Технология	ДЗ	102	34	68	34	0	68	0	0	0	0	0	0	0	
Индивидуальный проект		3	30	30												
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>-/4/-</b>	<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>88</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>76</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, -, -, -, ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	0	0	0	0	0	48	
ОГСЭ.02	История	-, -, ДЗ	72	24	48	16	0	0	0	48	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, -, ДЗ	162	0	162	162	0	0	0	34	44	30	20	20	14	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, -, -, -, ДЗ	324	162	162	160	0	0	0	34	44	30	20	20	14	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>-/2/1</b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика	-, -, -, ДЗ	90	30	60	30	0	0	0	34	26	0	0	0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	72	24	48	18	0	0	0	0	0	0	48	0	0	

ЕН.03	Химия	-,-Э	150	50	100	40	0	0	0	52	48	0	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>-/20/11</b>	<b>4440</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1054</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>392</b>	<b>666</b>	<b>534</b>	<b>758</b>	<b>554</b>	<b>392</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>2/8/3</b>	<b>1323</b>	<b>441</b>	<b>882</b>	<b>392</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>194</b>	<b>218</b>	<b>124</b>	<b>92</b>	<b>216</b>	<b>38</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производст	-,-,ДЗ	69	23	46	18	0	0	0	46	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания	-,-,З	54	18	36	12	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,-,-,ДЗ	69	23	46	18	0	0	0	0	46	0	0	0	0
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	40	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.05	Метрология и стандартизация	-,-,-,-,ДЗ	60	20	40	20	0	0	0	0	0	0	40	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	20	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,ДЗ	72	24	48	30	0	0	0	0	0	0	0	48	0
ОП.08	Охрана труда	-,-,З	54	18	36	16	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	102	34	68	34	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10	Организация производства на предприятиях общественного питания	-,-,-,Э	144	48	96	36	0	0	0	42	54	0	0	0	0
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-,-,-,-,ДЗ	102	34	68	28	0	0	0	0	0	42	26	0	0
ОП.12	Техническое оснащение организаций питания	-,-,-,-,ДЗ	288	96	192	60	30	0	0	34	50	34	26	48	0
ОП.13	Основы проектирования организаций питания	-,-,-,-,-,ДЗ	165	55	110	60	0	0	0	0	0	0	0	72	38
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/11/8</b>	<b>3117</b>	<b>703</b>	<b>2414</b>	<b>662</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>448</b>	<b>410</b>	<b>666</b>	<b>338</b>	<b>354</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>-/2/2</b>	<b>318</b>	<b>82</b>	<b>236</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-,-,-,Э	246	82	164	82	0	0	0	96	68	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-,-,ДЗк	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>-/1/2</b>	<b>324</b>	<b>72</b>	<b>252</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>78</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,-,-,-,Э	216	72	144	72	0	0	0	0	84	60	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	18	18	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-,-,ДЗк	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>-/2/2</b>	<b>804</b>	<b>160</b>	<b>644</b>	<b>140</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>158</b>	<b>168</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,-,ДЗ,Э,-	480	160	320	140	30	0	0	102	122	96	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	36	72	0	0	0



ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-,-,ДЗк	216		216	0	0	0	0	0	0	0	216	0	0	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>-/3/2</b>	<b>690</b>	<b>146</b>	<b>544</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>206</b>	<b>238</b>	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,Э,ДЗ	438	146	292	140	0	0	0	0	0	0	100	134	58	
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	72	36	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	-,-,-,-,ДЗк	144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>-/2/1</b>	<b>312</b>	<b>80</b>	<b>232</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,-,-,-,ДЗ	240	80	160	80	0	0	0	0	0	86	74	0	0	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	18	18	0	0	
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю)	ДЗкЗ	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>-/1/2</b>	<b>381</b>	<b>115</b>	<b>266</b>	<b>100</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>48</b>	<b>80</b>	
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	-,-,-,-,Э	345	115	230	100	30	0	0	0		60	78	48	44	
УП.06	Учебная практика	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю)	-,-,-,-,ДЗк	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	<b>-/2/1</b>	<b>288</b>	<b>48</b>	<b>240</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>84</b>	<b>36</b>	
МДК.07.01.	Ведение технологических процессов по профессии Повар	-,-,-,ДЗ	72	24	48	24	0	0	0	0	48	0	0	0	0	
МДК.07.02.	Ведение технологических процессов по профессии Кондитер	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	24	0	0	0	0	0	0	0	48	0	
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	72	0	72	0	0	0	0	0	36	0	0	36	0	
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю)	-,-,-,-,ДЗк,-,ДЗк	72	0	72	0	0	0	0	0	0	0	36		36	
<b>Всего часов теоретического обучения</b>			<b>3/34/20</b>	<b>6330</b>	<b>2090</b>	<b>4240</b>	<b>2148</b>	<b>90</b>	<b>612</b>	<b>760</b>	<b>594</b>	<b>702</b>	<b>486</b>	<b>432</b>	<b>438</b>	<b>216</b>
<b>Практика</b>			<b>-/37/14</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>1008</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>108</b>	<b>414</b>	<b>108</b>	<b>252</b>
<b>В ТОМ ЧИСЛЕ</b>																
<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>				<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1014</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>518</b>	<b>500</b>	<b>344</b>	<b>350</b>	<b>234</b>	<b>106</b>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>116</b>	<b>88</b>	<b>60</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>76</b>	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>74</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
П.00	Профессиональный учебный цикл		<b>2136</b>	<b>712</b>	<b>1424</b>	<b>572</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>316</b>	<b>338</b>	<b>284</b>	<b>262</b>	<b>194</b>	<b>30</b>	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>208</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>118</b>	<b>114</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	
ПМ.00	Профессиональные модули		<b>1512</b>	<b>504</b>	<b>1008</b>	<b>364</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>224</b>	<b>236</b>	<b>222</b>	<b>98</b>	<b>30</b>	
УП.00	Учебная практика		<b>396</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	

ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		612	0	612	0	0	0	0	0	0	0	396	0	216
<b>Вариативная часть учебных циклов и разделов ППССЗ</b>			<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>482</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>202</b>	<b>142</b>	<b>82</b>	<b>252</b>	<b>110</b>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	цикл		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл		1296	432	864	482	30	0	0	76	202	142	82	252	110
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		699	233	466	184	30	0	0	76	104	76	52	120	38
ПМ.00	Профессиональные модули		597	199	398	298	0	0	0	0	98	66	30	132	72
УП.00	Учебная практика		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Всего часов обучения по учебным циклам и разделам ППССЗ</b>			<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1496</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>594</b>	<b>702</b>	<b>486</b>	<b>432</b>	<b>486</b>	<b>216</b>
ПА.00	Промежуточная аттестация								2н	0,5н	1н	0,5н	1,5н	0,5н	1н
ПДП.00	Преддипломная практика														7н
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация														6н
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4н
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы														2н
<b>Консультации на учебную группу 4 часа в год на человека</b> Государственная итоговая аттестация Программа базовой подготовки 1. Выпускная квалификационная работа в форме : дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)		<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	760	594	702	486	432	438	216				
			учебной практики	0	0	0	126	108	18	108	36				
			производств. практики	0	0	0	0	0	396	0	216				
			преддипл. практики	0	0	0	0	0	0	0	144				
			экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	3	1	3	3	4	2	3				
			дифф. зачётов	1	6	2	6	4	5	5	5				
			зачётов	0	1	2	0	0	0	0	0				