

Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ РД "Индустриально-промышленный колледж"

План одобрен Педагогическим советом

Протокол № 1 от 28.08.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование
Виды деятельности
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
Выполнение работ по профессии "Повар"
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Повар

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Гаджиалиева Р.Х.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь		Февраль			Март				Апрель		Май			Июнь			Июль			Август																					
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31						
Нед	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																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II															У	У	У	К	К																		У	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																	У	К	К															У	У	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	14	18	32	16	14	30	101
У	Учебная практика				3	2	5	1	2	3	8
П	Производственная практика (по профилю специальности)					4	4		3	3	7
Э	Промежуточная аттестация		2	2							2
Д	Защита выпускной квалификационной работы								6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	32
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	156
Студентов											
Групп											

[illegible]

1

2 из 2

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика											
Учебная практика	2	1			1						
Учебная практика	2	1			1						
Учебная практика	2	1			1						
Учебная практика	2	2			1						
Учебная практика	2	2			1						
Учебная практика	3	1			1						
Учебная практика	3	2			1						
Учебная практика	3	2			1						
Вид практики: Производственная практика											
Производственная практика	2	2			1						
Производственная практика	2	2			1						
Производственная практика	2	2			1						
Производственная практика	2	2			1						
Производственная практика	3	2			1						
Производственная практика	3	2			1						
Производственная практика	3	2			1						
Итого по факту											
Итого по плану						15					

№	Индекс	Наименование	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр		
			Контроль	Академических часов									Всего	Конт. такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт. роль			Всего	Конт. такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт. роль				Неделя	
				Всего	Конт. такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР																									
ИТОГО (с факультативами)				612								17		864								24		1476								41			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										864										1476											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36										39.28										37.64											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																	
		Аудиторная нагрузка		30										32.73										31.37											
		Во взаимодействии с преподавателем		30										32.73										31.37											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	510	230		280		102		ТО: 17 Э:		864	720	322		398		144		ТО: 22 Э: 2		1476	1230	552		678		246		ТО: 39 Э: 2			
1	СОО.01	Базовые дисциплины	За(2)	472	388	170		218		84		Эк(2) За(2) ЗаО(6)	648	546	246		300		102		Эк(2) За(4) ЗаО(6)	1120	934	416		518		186					12		
2	СОО.01.01	Русский язык	За	32	26	14		12		6		Эк	40	36	16		20		4		Эк За	72	62	30		32		10				12			
3	СОО.01.02	Литература		32	26	12		14		6		ЗаО	76	66	34		32		10		ЗаО	108	92	46		46		16				12			
4	СОО.01.03	История		64	54	34		20		10		ЗаО	72	64	36		28		8		ЗаО	136	118	70		48		18				12			
5	СОО.01.04	Обществознание		32	28	10		18		4		ЗаО	40	36	18		18		4		ЗаО	72	64	28		36		8				12			
6	СОО.01.05	География										ЗаО	72	64	28		36		8		ЗаО	72	64	28		36		8				2			
7	СОО.01.06	Иностранный язык	За	76	64	24		40		12		Эк	68	60	24		36		8		Эк За	144	124	48		76		20				12			
8	СОО.01.07	Математика		96	70	32		38		26		ЗаО	136	100	50		50		36		ЗаО	232	170	82		88		62				12			
9	СОО.01.08	Информатика		76	64	24		40		12		ЗаО	68	56	26		30		12		ЗаО	144	120	50		70		24				12			
10	СОО.01.09	Физическая культура		32	28	10		18		4		За	40	32			32		8		За	72	60	10		50		12				12			
11	СОО.01.10	Основы безопасности и защита России		32	28	10		18		4		За	36	32	14		18		4		За	68	60	24		36		8				12			
12	СОО.02	Профильные дисциплины		108	94	40		54		14		Эк ЗаО(3)	216	174	76		98		42		Эк ЗаО(3)	324	268	116		152		56				12			
13	СОО.02.01	Физика		32	28	10		18		4		ЗаО	76	62	32		30		14		ЗаО	108	90	42		48		18				12			
14	СОО.02.02	Химия		44	38	20		18		6		Эк	68	56	26		30		12		Эк	112	94	46		48		18				12			
15	СОО.02.03	Биология		32	28	10		18		4		ЗаО	40	36	18		18		4		ЗаО	72	64	28		36		8				12			
16	СОО.02.04	Индивидуальный проект(химия)										ЗаО	32	20			20		12		ЗаО	32	20			20		12				2			
17	СОО.03	Предлагаемые ОО	ЗаО	32	28	20		8		4											ЗаО	32	28	20		8		4				1			
18	СОО.03.01	Россия - моя история	ЗаО	32	28	20		8		4											ЗаО	32	28	20		8		4				1			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(2) ЗаО								Эк(3) За(2) ЗаО(9)								Эк(3) За(4) ЗаО(10)																
ПРАКТИКИ		(План)																																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																	
КАНИКУЛЫ											2									9									11						

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3										Неделя	Контроль	Семестр 4										Неделя	Контроль	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр			
				Академических часов												Академических часов												Академических часов															
				Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт- роль	Всего	Кон- такт			Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт- роль	Всего	Кон- такт	Лек	Лаб			Пр	ИП	СР	Конт- роль												
ИТОГО (с факультативами)				612											17		864											24		1476											41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													864													1476													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед.)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36													36													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
		Аудиторная нагрузка		27.86													27.67													27.77													
		Во взаимодействии с преподавателем		27.86													27.67													27.77													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					504	390	170		220		114		ТО: 14 Э:		648	498	188		310		150		ТО: 18 Э:		1152	888	358		530		264		ТО: 32 Э:										
1	ОГСЭ.02	История России	ЗаО	48	40	24		16		8					32	26			26		6			ЗаО	48	40	24		16		8				3								
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		16	16	6		10							60	46			46		14				48	42	6		36		6				3456								
3	ОГСЭ.04	Физическая культура		66	50	8		42		16					60	46			46		14				126	96	8		88		30				3456								
4	ОГСЭ.05	Психология общения											ЗаО	32	26	10		16		6			ЗаО	32	26	10		16		6				4									
5	ЕН.02	Химия						20		10			ЗаО	86	60	30		30		26			ЗаО	134	98	48		50		36				34									
6	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		48	36	16		20		12			ЗаО	50	36	20		16		14				36	98	72	36		36		26				34								
7	ОПЦ.02	Организация, хранение и контроль запасов и сырья	ЗаО	82	58	28		30		24													ЗаО	82	58	28		30		24				3									
8	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности											ЗаО	58	46	20		26		12			ЗаО	58	46	20		26		12				4									
9	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности											ЗаО	68	52	24		28		16			ЗаО	68	52	24		28		16				4									
10	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО	40	32	16		16		8			Эк	144	128	22		106		16			Эк ЗаО	184	160	38		122		24				34									
11	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	40	32	16		16		8													ЗаО	40	32	16		16		8				3									
12	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												66	52	22		30		14				66	52	22		30		14				4									
13	ПМ.01.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	6	4			4		2			Эк	6	4			4		2				4									
14	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	ЗаО	100	88	26		62		12			Эк	72	64	12		52		8			Эк ЗаО	172	152	38		114		20				34									
15	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента	ЗаО	40	32	16		16		8													ЗаО	40	32	16		16		8				3									
16	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		24	20	10		10		4				30	24	12		12		6				54	44	22		22		10				34									
17	ПМ.02.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	6	4			4		2			Эк	6	4			4		2				4									
18	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	За	80	70	14		56		10			Эк	72	68	14		54		4			Эк За	152	138	28		110		14				34									
19	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		44	34	14		20		10				30	28	14		14		2				74	62	28		34		12				34									
20	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	6	4			4		2			Эк За	6	4			4		2				4									
21	ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	За ЗаО	84	70	14		56		14			Эк	190	162	36		126		28			Эк За ЗаО	274	232	50		182		42				34									
22	МДК.07.01	Освоение профессии Повар	ЗаО	48	34	14		20		14				44	40	20		20		4			ЗаО	92	74	34		40		18				34									
23	МДК.07.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности												48	36	16		20		12				48	36	16		20		12				4									
24	МДК.07.03	Индивидуальный проект												20	10			10		10				20	10			10		10				4									
25	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен											Эк	6	4			4		2			Эк	6	4			4		2				4									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ					ЗаО(5)											Эк(4) ЗаО(5)											Эк(4) ЗаО(10)																
ПРАКТИКИ		(План)		108	108			108				3		216	216			216				6			324	324			324			9											
	уп.01.01	Учебная практика												36	36			36				1			36	36			36			1		4									
	уп.02.01	Учебная практика		36	36			36			1													36	36			36			1		3										
	уп.06.01	Учебная практика	За	36	36			36			1												За	36	36			36			1		3										
	уп.07.01	Учебная практика	За	36	36			36			1			36	36			36				1	За	72	72			72			2		34										
	пп.01.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36			1		4										
	пп.02.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36			1		4										
	пп.06.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36			1		4										
	пп.07.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36			1		4										
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																							
КАНИКУЛЫ											2											9										11											

№	Индекс	Наименование	Семестр 5								Неделя	Семестр 6								Неделя	Итого за курс								Каф.	Семестр				
			Контроль	Академических часов								Контроль	Академических часов								Контроль	Академических часов									Контроль	Неделя		
				Всего	Кон- такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР			Контр- оль	Всего	Кон- такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП			СР	Контр- оль	Всего	Кон- такт.	Лек	Лаб	Пр					ИП	СР
ИТОГО (с факультативами)				612								17		864								25		1476								42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										864										1476										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36										33.43										34.72										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																	
	Аудиторная нагрузка			28.88										25.72										27.3										
	Во взаимодействии с преподавателем			28.88										25.72										27.3										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				576	462	188		274		114	ТО: 16 Э:		468	360	146		214		108	ТО: 14 Э:		1044	822	334		488		222	ТО: 30 Э:					
1	ОГСЭ.01	Основы философии	За	48	40	22		18		8											За	48	40	22		18		8			5			
2	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		32	30			30		2		ЗаО	18	16			16		2		ЗаО	50	46			46		4			3456			
3	ОГСЭ.04	Физическая культура		36	32			32		4		ЗаО	10	10			10				ЗаО	46	42			42		4			3456			
4	ЕН.01	Экологические основы природопользования	ЗаО	48	34	14		20		14											ЗаО	48	34	14		20		14			5			
5	ОПЦ.03	Техническое оснащение организация питания	ЗаО	36	30	14		16		6											ЗаО	36	30	14		16		6			5			
6	ОПЦ.04	Организация обслуживания	За	32	28	16		12		4											За	32	28	16		12		4			5			
7	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		36	32	16		16		4		ЗаО	26	22	14		8		4		ЗаО	62	54	30		24		8			56			
8	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	За	32	28	14		14		4											За	32	28	14		14		4			5			
9	ОПЦ.08	Охрана труда	За	32	28	14		14		4											За	32	28	14		14		4			5			
10	ОПЦ.10	Кухни мира	За	32	28	16		12		4											За	32	28	16		12		4			5			
11	ОПЦ.11	Товароведение продовольственных товаров	ЗаО	64	46	20		26		18											ЗаО	64	46	20		26		18			5			
12	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни										ЗаО	32	24	10		14		8		ЗаО	32	24	10		14		8			6			
13	ОПЦ.13	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания										ЗаО	36	28	12		16		8		ЗаО	36	28	12		16		8			6			
14	ОПЦ.14	Основы финансовой грамотности										За	36	30	14		16		6		За	36	30	14		16		6			6			
15	ОПЦ.15	Основы предпринимательской деятельности										За	36	30	14		16		6		За	36	30	14		16		6			6			
16	ОПЦ.16	Основы бережливого производства										За	36	30	14		16		6		За	36	30	14		16		6			6			
17	ОПЦ.17	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма										За	36	28	16		12		8		За	36	28	16		12		8			6			
18	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	ЗаО	60	42	16		26		18		Эк	136	112	10		102		24		Эк ЗаО	196	154	26		128		42			56			
19	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЗаО	60	42	16		26		18											ЗаО	60	42	16		26		18			5			
20	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											38	26	10		16		12			38	26	10		16		12			6			
21	МДК.03.03	Индивидуальный проект 03.02											20	10			10		10			20	10			10		10			6			
22	ПМ.03.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	6	4			4		2		Эк	6	4			4		2			6			
23	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	ЗаО	124	100	26		74		24		Эк	72	66	10		56		6		Эк ЗаО	196	166	36		130		30			56			
24	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	60	42	18		24		18											ЗаО	60	42	18		24		18			5			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5									Семестр 6									Итого за курс									Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя					
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР			Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП			СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр				ИП	СР	Конт роль
25	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		28	22	8		14		6			30	26	10		16		4			58	48	18		30		10				56		
26	ПМ.04.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	6	4			4		2			Эк	6	4		4		2				6		
27	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										Эк	174	144	32		112		30			Эк	174	144	32		112		30			6		
28	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											42	32	16		16		10				42	32	16		16		10			6		
29	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента											54	36	16		20		18				54	36	16		20		18			6		
30	ПМ.05.01(К)	Квалификационный экзамен										Эк	6	4			4		2			Эк	6	4		4		2				6		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За(5) ЗаО(5)									Эк(3) За(4) ЗаО(5)									Эк(3) За(9) ЗаО(10)													
ПРАКТИКИ		(План)		36	36			36				1		180	180			180				5		216	216			216			6			
	УП.03.01	Учебная практика											36	36			36				1		36	36			36			1		6		
	УП.04.01	Учебная практика		36	36			36			1												36	36			36			1		5		
	УП.05.01	Учебная практика											36	36			36				1		36	36			36			1		6		
	ПП.03.01	Производственная практика											36	36			36				1		36	36			36			1		6		
	ПП.04.01	Производственная практика											36	36			36				1		36	36			36			1		6		
	ПП.05.01	Производственная практика											36	36			36				1		36	36			36			1		6		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)											216	216			216				6		216	216			216			6				
	01(Д)	ГИА											216	216			216				6		216	216			216			6		6		
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 Поварское дело —ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2025

	Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
	Не менее	Факт									
Итого по ОП		4428	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864						
Начальное общее образование											
Основное общее образование											
Среднее общее образование		1476	1476	612	864						
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2952				1476	612	864	1476	612	864
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		398				254	130	124	144	116	28
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		182				134	48	86	48	48	
Общепрофессиональный цикл		808				306	130	176	502	264	238
Профессиональный цикл		1348				782	304	478	566	184	382
Государственная итоговая аттестация		216							216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36.36	-	36	39.28	-	36	36	-	36	33.43
	Период атт.		-			-			-		
	Период гос.эк.		-			-			-		
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	29.11	-	30	32.73	-	27.86	27.67	-	28.88	25.72
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		3		3	4		4	3		3
	ЗАЧЕТ (За)		4	2	2	2	2		9	5	4
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	1	9	10	5	5	10	5	5
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		81.21%									
Доля практик в профессиональном цикле (%)		40.05%									