Министерство образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области
"Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_________А.А.Санжаров
«__» июня 2026г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 42e785d47b45d5d71ec676a0aeff717a
Владелец: Санжаров Андрей Анатольевич
Действителен: с 24.09.2025 по 18.12.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения: **очная**
нормативный срок получения образования: **3 года 10 месяцев** на базе основного общего образования
с освоением среднего общего образования
приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года **№ 1565**
год начала подготовки по учебному плану **2026 год**

График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29	октябрь				ноябрь				декабрь				28				
	1	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	11	18	25
	5	12	19	26	4 / 3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	3 / I	I / 9	16	23	30
нед	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	**к**	**к**	*1*	*2*	*3*
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	к	к	Т	Т	Т
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т / У7	У7	У7 / П7	П7	П7	П7	П7 / А7	к	к	Т	Т	Т
III	У1	У1	П1	П1	А1 / Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У2	У2	У2	П2	П2	к	к	П2	П2	А2 / Т
IV	У4	П4	П4	А4 / Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У5	У5	к	к	П5	П5	П5

КУРСЫ	февраль				март				30	апрель			27	май				июнь				29
	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	26	3	10	17	VI	7	14	21	28	VI
	6	13	20	27	6	13	20	27	4 / 3	10	17	24	31	8	15	22	5	12	19	26	VI	4 / VII
нед	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	Ат	к
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У8	У8	П8	П8	П8	П8	А8 / Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Ат	к
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У3	У3	П3	П3	П3	П3	А3 / Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	к
IV	П5 / А5	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т / П6	П6	П6	П6 / А6	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	И	И	

Теоретическое обучение	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебные сборы
Т	А	У	П	ПП	ПГ	И	К	СБ

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП,, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
															612	864	612	864	612	864	612	864
О.00	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые дисциплины)**	**4**	**10**	**1**	**1476**	**0**	**1404**	**812**	**592**	**0**	**0**	**0**	**48**	**24**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык		2		72		72	52	20						72	0						
ОУД.02	Литература	2			108		90	66	24				12	6	34	56						
ОУД.03	История	2			136		118	94	24				12	6	34	84						
ОУД.04	Обществознание		2		72		72	48	24						34	38						
ОУД.05	География		2		72		72	50	22						34	38						
ОУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140						64	80						
ОУД.07	Математика	2			232		214	134	80				12	6	102	112						
ОУД.08	Информатика		2		144		144	94	50						68	76						
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		2	1	72		72	6	66						34	38						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		68	42	26						34	34						
ОУД.11	Физика		2		108		108	92	16						34	74						
ОУД.12	Химия	2			144		126	60	66				12	6	34	92						
ОУД.13	Биология		2		72		72	52	20						34	38						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14							32						
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0**	**3**	**2**	**432**	0	**432**	**64**	**368**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**74**	**132**	**58**	**76**	**60**	**32**
ОГСЭ.01	Основы философии			4	36		36	28	8									36				
ОГСЭ.02	История		3		36		36	4	32								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		164		164	4	160								16	56	26	34	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158								22	40	32	42	28	
ОГСЭ.05	Психология общения			8	32		32	22	10													32
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0**	**1**	**1**	**180**	0	**180**	**135**	**45**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**	**42**	**32**	**38**	**36**	**0**
ЕН.01	Химия		6		144		144	105	39								32	42	32	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36		36	30	6												36	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1 нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**10**	**22**	**2**	**3492**	**0**	**3312**	**1177**	**385**	**262**	**30**	**1458**	**120**	**60**	**0**	**0**	**488**	**672**	**504**	**714**	**498**	**436**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**2**	**5**	**1**	**648**	**0**	**612**	**417**	**195**	**0**	**0**	**0**	**24**	**12**	**0**	**0**	**92**	**136**	**0**	**204**	**84**	**96**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			82		64	48	16				12	6			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			114		96	78	18				12	6						96		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		64		64	38	26									64				
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34											64		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8**		96		96	76	20													96
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*		32		32	26	6												32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	76	20											44	52	
ОП.08	Охрана труда			3	32		32	22	10								32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	23	45								28	40				
ОП.00	**Вариативная часть**	**0**	**2**	**1**	**212**	**0**	**212**	**112**	**100**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**42**	**32**	**22**	**44**
ОП.10	Основы цифровой компетенции		5		42		42	18	24										42			
ОП.11	Основы финансовой грамотности		8**		44		44	26	18													44
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		4		36		36	24	12									36				
ОП.13	Карьерное моделирование		7*		54		54	20	34											32	22	
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12									36				
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**8**	**16**	**0**	**2632**	**0**	**2488**	**648**	**90**	**262**	**30**	**1458**	**96**	**48**	**0**	**0**	**396**	**464**	**462**	**478**	**392**	**296**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**1**	**2**	**0**	**262**	**0**	**244**	**64**	**12**	**24**	**0**	**144**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**100**	**144**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		32		32	20	12									32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		68		68	44		24								68				
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72							72			
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72							72			
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
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**	**1**	**2**	**0**	**408**	**0**	**390**	**88**	**10**	**40**	**0**	**252**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**318**	**72**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		34		34	24	10										34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		104		104	64		40									104			
УП.02	Учебная практика		6**		108		108					108							108			
ПП.02	Производственная практика		6**		144		144					144							72	72		
	Экзамен по модулю				18								12	6								
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**1**	**2**	**0**	**328**	**0**	**310**	**64**	**10**	**20**	**0**	**216**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**310**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		32		32	22	10											32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		62		62	42		20										62		
УП.03	Учебная практика		6^		72		72					72								72		
ПП.03	Производственная практика		6^		144		144					144								144		
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
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**	**1**	**2**	**0**	**222**	**0**	**204**	**62**	**10**	**24**	**0**	**108**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**	**108**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		32		32	22	10											32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		64		64	40		24										64		
УП.04	Учебная практика		7*		36		36					36									36	
ПП.04	Производственная практика		7*		72		72					72									72	
	Экзамен по модулю				18								12	6								
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	**1**	**2**	**0**	**380**	**0**	**362**	**106**	**12**	**46**	**0**	**198**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**236**	**126**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**		32		32	20	12												32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**		132		132	86		46											132	
УП.05	Учебная практика		8**		72		72					72									72	
ПП.05	Производственная практика		8**		126		126					126										126
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам					Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**0**	**236**	**0**	**218**	**60**	**20**	**0**	**30**	**108**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**170**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		110		110	60	20		30										48	62
ПП.06	Производственная практика		8		108		108					108										108
	Экзамен по модулю				18								12	6								
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар**	**1**	**2**	**0**	**414**	**0**	**396**	**118**	**8**	**54**	**0**	**216**	**12**	**6**	**0**	**0**	**396**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		180		180	118	8	54							180					
УП.07	Учебная практика		3*		72		72					72					72					
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144					144					144					
	Экзамен по модулю				18																	
ПМ.08	**Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер**	**1**	**2**	**0**	**382**	**0**	**364**	**86**	**8**	**54**	**0**	**216**	**12**	**6**	**0**	**0**	**0**	**364**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		148		148	86	8	54								148				
УП.08	Учебная практика		4*		72		72					72						72				
ПП.08	Производственная практика		4*		144		144					144						144				
	Экзамен по модулю				18								12	6								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе							17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ИА
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ											
	ВСЕГО	**14**	**33**	**7**	**5580**	**0**	**5328**	**2227**	**1351**	**262**	**30**	**1458**	**168**	**84**	**612**	**792**	**594**	**846**	**594**	**828**	**594**	**468**
	Промежуточная аттестация						**252**															
	Преддипломная практика						**144**															
	ГИА						**216**															
	ИТОГО						**5940**															
* ^ Комплексный дифференцированный зачет **Государственная итоговая аттестация** в форме демонстрационного экзамена		**ВСЕГО**			дисциплин и МДК									час.	**612**	**792**	**378**	**630**	**270**	**540**	**414**	**234**
					учебной практики									час.			**72**	**72**	**180**	**72**	**108**	**0**
					производственной практики									час.			**144**	**144**	**144**	**216**	**72**	**234**
					преддипломная практика									час.								**144**
					промежуточная аттестация									час.		**72**	**18**	**54**	**18**	**36**	**18**	**36**
					ГИА									час.								**216**
					количество экзаменов											**4**	**1**	**2**	**1**	**2**	**1**	**2**
					количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)											**9**	**3**	**6**	**2**	**6**	**6**	**2**
					количество зачетов													**1**				**1**
					защита курсовой																	**1**