| Индекс | Перечень дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ПП** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА** | **25** | **7** | **31** | **4,104** | **84** | | **3,870** | **####** | **1,342** | **1116** | **48** | **150** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **612** | **12** | **582** | **0** | **18** | **864** | **24** | **786** | **24** | **30** | **612** | **6** | **588** | **0** | **18** | **900** | **18** | **846** | **0** | **36** | **612** | **6** | **588** | **0** | **18** | **504** | **18** | **432** | **24** | **30** |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** | ***0*** | ***7*** | ***5*** | **448** | **0** | **0** | **448** | **100** | **348** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **92** | **0** | **92** | **0** | **0** | **66** | **0** | **66** | **0** | **0** | **170** | **0** | **170** | **0** | **0** | **40** | **0** | **40** | **0** | **0** | **60** | **0** | **60** | **0** | **0** | **20** | **0** | **20** | **0** | **0** |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 5**** | **48** | | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | 3 | **36** | | | 36 | 36 | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 3.6 | 7 | **164** | | | 164 | | 164 | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 44 | | 44 | | | 34 | | 34 | | | 20 | | 20 | | | 30 | | 30 | | | | | | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 3,4,5,6,7 | 8 | **164** | | | 164 | 6 | 158 | | | | | | | | | | | | 20 | | 20 | | | 22 | | 22 | | | 52 | | 52 | | | 20 | | 20 | | | 30 | | 30 | | | 20 | | 20 | | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | 5**** | **36** | | | 36 | 10 | 26 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** | ***1*** | ***0*** | ***2*** | **226** | **6** | **0** | **220** | **80** | **140** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **0** | **62** | **0** | **0** | **164** | **6** | **158** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ЕН.01 | Химия | 4 | | | **144** | 6 | | 138 | 56 | 82 | | | | | | | | | | | | 62 | | 62 | | | 82 | 6 | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 4 | **36** | | | 36 | 14 | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН.03 | Математика | | | 4 | **46** | | | 46 | 10 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | 46 | | 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | ***6*** | ***0*** | ***7*** | **1,038** | **12** | | **990** | **538** | **452** | **0** | | **36** | | | | | | | | | **182** | | **176** | | **6** | **66** | | **60** | | **6** | **194** | **2** | **186** | | **6** | **344** | **6** | **332** | | **6** | **252** | **4** | **236** | | **12** | | | | | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | 3 | | | **78** | | | 72 | 40 | 32 | | | 6 | | | | | | | | | 78 | | 72 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 5 | | | **102** | 2 | | 94 | 38 | 56 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 102 | 2 | 94 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 4 | | | **70** | | | 64 | 44 | 20 | | | 6 | | | | | | | | | 42 | | 42 | | | 28 | | 22 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 6 | | | **98** | 2 | | 90 | 34 | 56 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | 32 | | | 66 | 2 | 58 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 7 | | | **116** | 2 | | 108 | 50 | 58 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 116 | 2 | 108 | | 6 | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 6 | **48** | | | 48 | 42 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | 48 | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | | | 6 | **96** | 4 | | 92 | 26 | 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 96 | 4 | 92 | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | 3 | **32** | | | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | 32 | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | **68** | | | 68 | 48 | 20 | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | | 38 | | 38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.10 | Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | | 7 | **32** | | | 32 | 8 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 32 | | 32 | | | | | | | | |
| ОП.11 | Калькуляция и учет в общественном питании | 7 | | | **104** | 2 | | 96 | 44 | 52 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 104 | 2 | 96 | | 6 | | | | | | |
| ОП.12 | Товароведение продовольственных товаров | | | 6 | **60** | | | 60 | 48 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.13 | Основы предпринимательства | | | 6*** | **98** | | | 98 | 70 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 98 | | 98 | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.14 | Основы финансовой грамотности | | | 6*** | **36** | | | 36 | 26 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| 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 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **18** | **0** | **17** | **2392** | **66** | **0** | **2212** | **646** | **402** | **1116** | **48** | **114** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **276** | **12** | **252** | **0** | **12** | **568** | **18** | **502** | **24** | **24** | **248** | **4** | **232** | **0** | **12** | **516** | **12** | **474** | **0** | **30** | **300** | **2** | **292** | **0** | **6** | **484** | **18** | **412** | **24** | **30** |
| **ПМ.01** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | ***3*** | ***0*** | ***2*** | **350** | **18** | **0** | **314** | **90** | **80** | **144** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **132** | **6** | **120** | **0** | **6** | **218** | **12** | **194** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 3 | | | **60** | 6 | | 48 | 32 | 16 | | | 6 | | | | | | | | | 60 | 6 | 48 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 4 | | | **140** | 12 | | 122 | 58 | 64 | | | 6 | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 104 | 12 | 86 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | | 4 | **72** | 0 | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | 4 | **72** | 0 | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | | 6 | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов по МДК | | | | **200** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | ***3*** | ***0*** | ***2*** | **494** | **12** | **0** | **464** | **134** | **90** | **216** | **24** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **144** | **6** | **132** | **0** | **6** | **350** | **6** | **308** | **24** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 3 | | | **70** | 6 | | 58 | 34 | 24 | | | 6 | | | | | | | | | 70 | 6 | 58 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | | | **202** | 6 | | 190 | 100 | 66 | | 24 | 6 | | | | | | | | | 38 | | 38 | | | 164 | 6 | 128 | 24 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | | 4 | **72** | | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | | 4 | **144** | | | 144 | нед. | 4 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | 144 | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | | **6** | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов по МДК | | | | **272** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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** | ***3*** | ***0*** | ***2*** | **324** | **8** | **0** | **298** | **90** | **64** | **144** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **112** | **2** | **104** | **0** | **6** | **212** | **6** | **194** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 | | | **62** | 2 | | 54 | 38 | 16 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 62 | 2 | 54 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 6 | | | **112** | 6 | | 100 | 52 | 48 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | | 50 | | | 62 | 6 | 50 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | | | 6 | **36** | | | 36 | нед. | 1 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | | | 6 | **108** | | | 108 | нед. | 3 | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | 108 | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю | 6* | | | **6** | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов по МДК | | | | **174** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | ***2*** | ***0*** | ***2*** | **326** | **8** | **0** | **300** | **88** | **68** | **144** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **100** | **2** | **92** | **0** | **6** | **226** | **6** | **208** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 5 | | | **64** | 2 | | 56 | 40 | 16 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 64 | 2 | 56 | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | | | **112** | 6 | | 100 | 48 | 52 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 112 | 6 | 100 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика | | | 6 | **72** | | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | | | 6 | **72** | | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | 72 | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю | 6* | | | **6** | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов по МДК | | | | **176** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** | ***3*** | ***0*** | ***2*** | **396** | **14** | **0** | **364** | **122** | **62** | **180** | **0** | **18** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **204** | **2** | **196** | **0** | **6** | **192** | **12** | **168** | **0** | **12** |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | | | **80** | 2 | | 72 | 50 | 22 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 80 | 2 | 72 | | 6 | | | | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 8 | | | **130** | 12 | | 112 | 72 | 40 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 88 | | 88 | | | 42 | 12 | 24 | | 6 |
| УП.05 | Учебная практика | | | 8 | **72** | | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | 36 | | 36 | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | | 8 | **108** | | | 108 | нед. | 3 | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | 108 | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю | 8** | | | **6** | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | **210** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.06** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | ***2*** | ***0*** | ***1*** | **238** | **6** | **0** | **220** | **62** | **26** | **108** | **24** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **60** | **0** | **60** | **0** | **0** | **178** | **6** | **136** | **24** | **12** |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | 8 | | | **124** | 6 | | 112 | 62 | 26 | | 24 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | | 60 | | | 64 | 6 | 28 | 24 | 6 |
| ПП.06 | Производственная практика | | | 8 | **108** | | | 108 | нед. | 3 | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | 108 | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю | 8 | | | **6** | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | **124** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессиям"Повар", "Кондитер"** | ***2*** | ***0*** | ***6*** | **264** | **0** | **0** | **252** | **60** | **12** | **180** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **78** | **0** | **72** | **0** | **6** | **36** | **0** | **36** | **0** | **0** | **114** | **0** | **108** | **0** | **6** |
| МДК.07.01 | Технология выполнения работ по профессии "Повар" | | | 5 | **36** | | | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.02 | Технология выполнения работ по профессии "Кондитер" | | | 7 | **36** | | | 36 | 30 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | | | 6.8 | **72** | | | 72 | нед. | 2 | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | 36 | | 36 | | |
| ПП.07 | Производственная практика | | | 6.8 | **108** | | | 108 | нед. | 3 | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | 72 | | 72 | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю | 6,8** | | | **12** | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | 6 | | | | | | 6 | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | **72** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Производственная (преддипломная) практика | | | | **144** | | | 144 | нед. | 4 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 144 | | 144 | | |
| **Практика:** | | | | | **1260** | | | **1260** | **нед** | **34** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Учебная практика | | | | | **396** | | | 396 | нед | 10 | | | | | | | | | | | | | час | 72 | нед | 2 | | час | 72 | нед | 2 | | час | 36 | нед | 0 | | час | 108 | нед | 3 | | час | 36 | нед | 1 | | час | 72 | нед | 2 |
| Производственная практика | | | | | **720** | | | 720 | нед | 20 | | | | | | | | | | | | | **час** | 0 | нед | 0 | | **час** | 216 | нед | 6 | | **час** | 0 | нед | 0 | | **час** | 216 | нед | 6 | | час | 0 | нед | 0 | | час | 288 | нед | 8 |
| Производственная (преддипломная) практика | | | | | **144** | | | 144 | нед | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | 144 | нед | 4 |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация:** | | | | **216** | | | **216** | **нед** | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | **144** | | | 144 | нед | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | 144 | нед | 4 |
| | Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен | | | | **72** | | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | 72 | нед | 2 |
| **ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ** | | **29** | **8** | **39** | **5,940** | **132** | **0** | **5,418** | **2226** | **1,884** | **1260** | **48** | **174** | **612** | **0** | **536** | **0** | **864** | **48** | **792** | **24** | **612** | **12** | **582** | **0** | **18** | **864** | **24** | **786** | **24** | **30** | **612** | **6** | **588** | **0** | **18** | **900** | **18** | **846** | **0** | **36** | **612** | **6** | **588** | **0** | **18** | **504** | **18** | **432** | **24** | **30** |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена с 20.05.2025г. по 30.06. 2025 г. - всего 6 недель** | Экзамены (без учета физ. культуры) | **0** | | | **4** | | | **3** | | | **5** | | | **3** | | | **5** | | | **3** | | | **4** | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | |
| | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | **1** | | | **7** | | | **2** | | | **7** | | | **2** | | | **7** | | | **3** | | | **4** | | |

Примечание: Индексом "*" обозначены комплексные экзамены

Зам.директора по УР Е.В. Колодина