МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 30.10.2026 17:30:24
Уникальный программный ключ:
65d0b6d6f7b66f6e732917e274f7d8408388f

Западный филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

УТВЕРЖДАЮ
Директор Западного филиала РАНХиГС
_____ *М.Ю. Плюхин*
_____ *20___ г.*

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Приказ Минтруда*
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.011	ПОВАР	№ 113н от 09.03.2022 г.
33.010	КОНДИТЕР	№ 597н от 07.09.2015 г.

Основной	*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
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ О.В Мартыненко/*

Заместитель директора калледжа Западного филиала РАНХиГС _____ */ Н.В. Бурма/*

Заведующий отделением "Технологии и поварского дела сервис" _____ */ Е.А. Науменко/*

Председатель ПЦК "Технологии и поварского дела сервис" _____ */ О.В. Анистратова/*

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_ПК-9кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого вид. часов				Объём О/П		Курс 1														Курс 2																Курс 3																Курс 4															
													Семестр 1														Семестр 2																Семестр 3																Семестр 4															
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц	КР	Др	Трудо ёмкость	По плану	Конт раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Вид. часть	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	УчСБ	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	УчСБ	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	УчСБ	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	УчСБ	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	ЛаБ	Пр	УчСБ	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1370	32	34	72	38	100%	0%	612	276	20	284				8		24	864	408	26	332				32	16	2	48																																				
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1370	32	34	72	38	1476		612	276	20	284				8		24	864	408	26	332				32	16	2	48																																				
+	ООО.01	**Базовые дисциплины**	**122**	**1112/222**		**11**	1048	**1048**	**996**		**2**	**50**		1048		364	**166**		**176**				**4**		**18**	684	**332**	**14**	**296**					**8**	**2**	**32**																																				
+	ООО.01.01	Русский язык	1				72	72	66			6		72		72	32		30				4		6																																																			
+	ООО.01.02	Литература		2			108	108	104			4		108												108	52		52							4																																				
+	ООО.01.03	История	2				136	136	130			6		136												136	88		38					4		6																																			
+	ООО.01.04	География		1			72	72	68			4		72		72	42		26						4																																															
+	ООО.01.05	Иностранный язык		2		1	72	72	68			4		72		24			24						4		48		44							4																																			
+	ООО.01.06	Математика	2	1			232	232	222			10		232		98	66		26				4		6		134	80		44							6																																			
+	ООО.01.07	Информатика		2			108	108	102		2	4		108										2	4		108	26		76							4																																			
+	ООО.01.08	Физическая культура		2		1	72	72	68			4		72		30	4		26						4		42	8		30							4																																			
+	ООО.01.09	Основы безопасности и защиты Родины		1			68	68	64			4		68		68	20		44						4																																																
+	ООО.01.10	Физика		2			108	108	104			4		108												108	76	14	12							4																																			
+	ООО.02	**Профильные дисциплины**	**122**			**11**	360	**360**	**342**			**18**	**32**	360		248	**110**	**20**	**108**				**4**		**6**	112	**50**	**12**	**30**					**8**		**12**																																			
+	ООО.02.02	Химия	2			1	108	108	102			6	12	108		68	30	12	26						4		40	12	8	12							6																																			
+	ООО.02.03	Экология	2			1	148	144	138			6	14	144		72	30	8	34						4		72	38	6	18							6																																			
+	ООО.02.01	Обществознание	1				108	108	102			6	6	108		108	50		48				4		6																																															
+	ООО.03	**Предлагаемые ОО**		**2**			68	**68**	**32**	**32**	**32**	**4**	**6**	68												**68**	**26**		**6**					**32**		**4**																																			
+	ООО.03.01	Основы проектной деятельности		2			68	68	32	32	32	4	6	68												68	26		6					32		4																																			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3278	796	796	396	238	2832	1534											612	172	18	130		132							612	158	24	144		132							612	136	30	264							612	110	54	38		264						
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							540	540	394			106	40	24	420	120										62	2		46								14		90			64							18	8	190	62		74							4	36	14	84						
+	ОГСЭ.01	Основы философии		5			40	40	28			8	4		36	4																																																											
+	ОГСЭ.02	История	5				68	68	48			14	6		36	32																																																											
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	4		35	152	152	112		30	10	18	152											32		24		8		50		32		14	4	26			22							4	4	30							4	4	6										
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		468			357	192	192	144		36	12		164	28										30	2		22					6		40		32										4	4	26			22					6	4	26		16			8		32		20		8	4
+	ОГСЭ.05	Психология общения		8				58	58	42		12	4		32	26																																																												
+	ОГСЭ.06	Психология личности и профессиональное самоопределение		5				30	30	20		6	4	6		30																																																									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							186	186	132			66	10	56	180	6										90	40		24								22	4	96	32		32							4	22	6																			
+	ЕН.01	Химия		4		3	150	150	104			46	6	44	144	6										54	24		12								18		96	32		32							4	22	6																			
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования		3			36	36	28			4		12	36											36	16		12								4	4	6																																
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							871	871	596			219	56	258	552	319										135	48		36								48	4	267	100		60							8	79	20	148	52		60							4	22	10	130	34		30	30				4	22	10	44	18	6	6				10	4	146	40	30	30							38	8
+	ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	4				105	105	60			39	6	26	64	41										42	12		12								18		63	16		16							4	21	6																			
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4			3	113	113	76			31	6	16	96	17										36	12		12								12		77	32		16							4	19	6																			
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4				65	65	36		25	4	16	64	1																							65	20		16							25	4																			
+	ОП.04	Организация обслуживания		5				44	44	32		8	4	20	44																																						44	12		20				8	4										
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	5				82	82	64			12	6	30	82																																						82	30		30				4	12	6										
+	ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		9				58	58	40		14	4	10	32	26																																																								
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6				70	70	50			14	6	30	70																																																										
+	ОП.08	Охрана труда		3				58	58	36		18	4	12	32	26										58	24		12								18	4																																
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6				82	82	68		10	4	30	68	14																																						22	10		10				2		60	18		30				8	4										
+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов		4				62	62	44		14	4	12		62																																							62	32		12					14	4										
+	ОП.11	Организация школьного и диетического питания		7				44	44	30		10	4	12		44																																																									
+	ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности		8				88	88	60		24	4	20		88																																																								
ПЦ.Профессиональный цикл							2651	2651	2130			237	284	1826	1552	1089										324	82	18	24		132							10	18	40	429	66	42	20		204	20		6	27	44	274	44	24	10		132				2	26	36	668	136	72	46		264			2	96	52	944	92	48	16		264				8	42	74	612	38		42		240	20			6	28	38
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**333**	**33**			324	**324**	**266**		**18**	**40**	**204**	212	112											324	**82**	**18**	**24**		**132**							**10**	**18**	**40**																																	
+	МДК.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3				66	66	50		10	6	12	34	32											66	34		12								4	10	6																																	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				96	96	82		8	6	30	32	64											96	48	18	12								4	8	6																																	
+	УП.01.01	Учебная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		3			72	72	66			6	72	72												72						66						6																																		
+	ПП.01.01	Производственная практика ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		3			72	72	66			6	72	72												72						66						6																																		
+	ЭМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*	*3*				18	18	2			16	18	2	16											18												*2*		*16*																																		
+	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**	**44**	**444**	**4**		429	**429**	**358**		**27**	**44**	**288**	336	93																																																																						
+	МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4			49	49	38		7	4	12	23	26																																																														
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		4		144	144	114		20	10	30	97	67																																																														
+	УП.02.01	Учебная практика 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		4			72	72	66			6	72	72																																																																
+	ПП.02.01	Производственная практика 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		4			144	144	138			6	144	144																																																															
+	ЭМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю 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*	*4*				20	20	2			18	20		20																																																															
+	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, форм обслуживания**	**5**	**5555**			274	**274**	**212**		**26**	**36**	**196**	212	62																																																																					
+	МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5*			48	48	28		16	4	6	32	16																																																															
+	МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5*			64	64	50		10	4	28	36	28																																																														
+	УП.03.01	Учебная практика 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, форм обслуживания		5*			36	36	30			6	36	36																																																															
+	ПП.03.01	Производственная практика 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, форм обслуживания		5*			108	108	102			6	108	108																																																														
+	ЭМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю 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, форм обслуживания*	*5*				18	18	2			16	18		18																																																															
+	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, форм обслуживания**	**7**	**7777**			261	**261**	**196**		**27**	**38**	**174**	176	85																																																																					
+	МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7			55	55	36		15	4	8	37	18																																																														
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7			78	78	62		12	4	10	31	47																																																														
+	УП.04.01	Учебная практика 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, форм обслуживания		7*			36	36	30			6	36	36																																																															
+	ПП.04.01	Производственная практика 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, форм обслуживания		7*			72	72	66			6	72	72																																																														

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2025_ПК-9кл.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю 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, форм обслуживания*	*7*				20	20	2			18	18		20
+	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, форм обслуживания**	**66**	**666**			380	**380**	**292**		**52**	**36**	**268**	242	138
+	МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6			62	62	32		26	4	16	50	12
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6				120	120	90		26	4	54	12	108
+	УП.05.01	Учебная практика 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, форм обслуживания		6*			72	72	66			6	72	72	
+	ПП.05.01	Производственная практика 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, форм обслуживания		6*			108	108	102			6	108	108	
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю 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, форм обслуживания*	*6*				18	18	2			16	18		18
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**88**	**8**	**8**		268	**268**	**208**		**28**	**32**	**170**	204	64
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8		8		140	140	104		28	8	42	96	44
+	ПП.06.01	Производственная практика ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8			108	108	102			6	108	108	
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала*	*8*				20	20	2			18	20		20
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)**	**677**	**6677**			571	**571**	**460**		**59**	**52**	**372**	180	391
+	МДК.07.01	Организация деятельности повара	6				180	180	132		44	4	48	69	111
+	МДК.07.02	Организация деятельности кондитера	7				83	83	62		15	6	16	3	80
+	УП.07.01	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		6*			36	36	30			6	36	18	18
+	УП.07.02	Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		7*			72	72	66			6	72	18	54
+	ПП.07.01	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		6*			72	72	66			6	72	36	36
+	ПП.07.02	Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		7*			108	108	102			6	108	36	72
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)*	*7*				20	20	2			18	20		20
+	ППс	Производственная практика (по профилю специальности		8			144	144	138			6	144		144
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	26		184	6	216	216	
+	ГИА.01	Подготовка к демонстрационному экзамену					72	72	20		52		72	72	
+	ГИА.02	Демонстрационный экзамен					144	144	6		132	6	144	144	
		Итого акад.часов (без факультативов)					5940	5940	4648	32	824	468	2418	63.89%	36.11%
		Учебные практики, акад.часов					396 [11 нед.]								
		Производственные практики, акад.часов					936 [26 нед.]								
		Производственная практика (преддипломная), акад.часов													
		Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)													
		Контактная работа (акад.час/нед)													

	Курс 1, Семестр 1											Курс 1, Семестр 2											Курс 2, Семестр 3											Курс 2, Семестр 4											Курс 3, Семестр 5										
	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
Итого акад.часов (без факультативов)	612	276	20	284					8		24	864	408	26	332				32	16	2	48	612	172	18	130		132			10	102	48	882	198	42	176		204	20		18	146	78	612	158	24	144		132			10	84	60
Учебные практики, акад.часов																							72 [2 нед.]											72 [2 нед.]											36 [1 нед.]										
Производственные практики, акад.часов																							72 [2 нед.]											144 [4 нед.]											108 [3 нед.]										
Производственная практика (преддипломная), акад.часов																																																							
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)	36										36	34.48										36	36										36	36										36	35.5										41.15
Контактная работа (акад.час/нед)	36											33.05											27.5											27.24											28.4										

Индекс	Курс 3, Семестр 6											Курс 4, Семестр 7											Курс 4, Семестр 8										
	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	УчСб	ПРАКТ	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
ПМ.04.ЭК												20								*2*		*18*											
ПМ.05	380	**52**	**48**	**22**		**168**			**2**	**52**	**36**																						
МДК.05.01	62	16		16						26	4																						
МДК.05.02	120	36	48	6						26	4																						
УП.05.01	72					66					6																						
ПП.05.01	108					102					6																						
ПМ.05.ЭК	18								*2*		*16*																						
ПМ.06																							268	**38**		**42**		**102**	**20**		**6**	**28**	**32**
МДК.06.01																							140	38		42			20		4	28	8
ПП.06.01																							108					102					6
ПМ.06.ЭК																							20								*2*		*18*
ПМ.07	288	**84**	**24**	**24**		**96**				**44**	**16**	283	**42**	**12**	**4**		**168**			**6**	**15**	**36**											
МДК.07.01	180	84	24	24						44	4																						
МДК.07.02												83	42	12	4					4	15	6											
УП.07.01	36					30					6																						
УП.07.02												72					66					6											
ПП.07.01	72					66					6																						
ПП.07.02												108					102					6											
ПМ.07.ЭК												20								*2*		*18*											
ППс																							144					138					6
ГИА.Государственная итоговая аттестация																							216								26	184	6
ГИА.01																							72								20	52	
ГИА.02																							144								6	132	6
Итого акад.часов (без факультативов)	882	170	72	136	30	264			10	128	72	612	110	54	38		264			8	60	78	864	110	30	102		240	20		32	270	60
Учебные практики, акад.часов	108 [3 нед.]											108 [3 нед.]																					
Производственные практики, акад.часов	180 [5 нед.]											180 [5 нед.]											252 [7 нед.]										
Производственная практика (преддипломная), акад.часов																																	
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)	36.4										32	36										36	36										36
Контактная работа (акад.час/нед)	27.87											28											27.26										