Утверждаю

Директор

Н.И.Козлова

27.03.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Российский университет дружбы народов"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

№	Индекс (1)	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик (2)	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Диффер. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Другие (8)	Максимальная (9)	Самост. (с.р.+и.п.) (11)	Консультации (13)	Всего (14)	Лекции, уроки (16)	Пр. занятия (17)	Лаб. занятия (18)	Семинар. занятия (19)	Курс. проектир. (22)	Индивид. проект (входит в с.р.) (24)	ЦК (311)	Макс. учебная нагрузка: Обяз. часть (312)	Макс. учебная нагрузка: Вар. часть (313)
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			9	2106	702		1404	873	531				20			
5	НО	Начальное общее образование																			
6	*																				
8	ОО	Основное общее образование																			
9	*																				
11	СО	Среднее общее образование	3		11			9	2106	702		1404	873	531				20			
13	БД	Базовые дисциплины	2		8			6	1625	540		1085	648	437							
14	ОДУ.01	Русский язык и литература	2					1	292	97		195	115	80							
15	ОДУ.02	Иностранный язык			2			1	175	58		117		117							
16	ОДУ.03	Математика	2					1	234	78		156	64	92							
17	ОДУ.04	История			2			1	175	58		117	117								
18	ОДУ.05	Физическая культура			2				175	58		117	8	109							
19	ОДУ.06	ОБЖ			2				105	35		70	70								
20	ОДУ.07	Физика			2			1	145	48		97	58	39							
21	ОДУ.08	Обществознание			2			1	162	54		108	108								
22	ОДУ.09	География			1				108	36		72	72								
23	ОДУ.10	Экология			2				54	18		36	36								
24	*																				
26	ПД	Профильные дисциплины	1		2			3	420	140		280	186	94							
27	ОДУ.11	Информатика			2			1	150	50		100	60	40							
28	ОДУ.12	Химия	2					1	162	54		108	66	42							
29	ОДУ.13	Биология			2			1	108	36		72	60	12							
30	*																				
32	ПОО	Предлагаемые ОО			1				61	22		39	39					20		61	
33	ОДУ.14	Основы учебно-исследовательской деятельности			2				61	22		39	39					20		61	
34	*																				
36																				70,37%	29,63%
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19		38	1		3	4374	1458		2916	1794	1102			20			3078	1296
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	3		5			2	714	238		476	138	338						630	84
40	ОГСЭ.01	Основы философии			8				52	4		48	48							52	
41	ОГСЭ.02	История	3						54	6		48	48							54	
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык	6		4			35	200	38		162		162						200	
43	ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи			3				84	28		56	30	26							84
44	ОГСЭ.05	Физическая культура	8		46				324	162		162	12	150						324	
45	*																				
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		4			1	474	154		320	202	118						312	162
48	ЕН.01	Математика			3				81	27		54	26	28						81	
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6				60	20		40	40							60	
50	ЕН.03	Химия	4					3	171	57		114	70	44						171	
51	ЕН.04	Физическая и коллоидная химия			6				82	26		56	30	26							82
52	ЕН.05	Аналитическая химия			5				80	24		56	36	20							80
53	*																				
55	П	Профессиональный учебный цикл	15		29	1			3186	1066		2120	1454	646			20			2136	1050
57	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		10				1150	388		762	630	132						624	526
58	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						96	32		64	52	12						96	
59	ОП.02	Физиология питания			6				51	17		34	34							51	
60	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			4				60	20		40	36	4						60	
61	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8				60	20		40	20	20						60	
62	ОП.05	Метрология и стандартизация			8				48	16		32	32							48	
63	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6				51	17		34	34							51	
64	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7						108	36		72	72							108	
65	ОП.08	Охрана труда			3				48	16		32	32							48	
66	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3				102	34		68	68							102	
67	ОП.10	Контроль качества продукции			8				75	27		48	36	12							75
68	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров			3				120	40		80	60	20							120
69	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	7						126	40		86	60	26							126
70	ОП.13	Психология общения			7				54	18		36	32	4							54
71	ОП.14	Оборудование предприятий общественного питания	4						151	55		96	62	34							151
72	*																				
74	ПМ	Профессиональные модули	11		19	1			2036	678		1358	824	514			20			1512	524
76	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2				217	75		142	54	88						217	
78	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции							217	75		142	54	88						217	
79	МДК*																				
81	УП.01.01	Учебная практика			4	РП		час	72			72	нед	2						72	
82	УП*																				
84	ПП.01.01	Производственная практика			5	РП		час	72			72	нед	2						72	
85	ПП*																				
87	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5																		
88		Всего часов с учетом практик							361			286									
90	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2				162	54		108	54	54						162	
92	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции							162	54		108	54	54						162	
93	МДК*																				
95	УП.02.01	Учебная практика			4	РП		час	72			72	нед	2						72	
96	УП*																				
98	ПП.02.01	Производственная практика			5	РП		час	72			72	нед	2						72	
99	ПП*																				
#	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5																		
#		Всего часов с учетом практик							306			252									
#	ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1		2				165	55		110	70	40						165	
#	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции							165	55		110	70	40						165	
#	МДК*																				
#	УП.03.01	Учебная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						72	
#	УП*																				
#	ПП.03.01	Производственная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						72	
#	ПП*																				
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																		
#		Всего часов с учетом практик							309			254									
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2				222	74		148	100	48						222	
#	МДК.04.01	Технология сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							222	74		148	100	48						222	
#	МДК*																				
#	УП.04.01	Учебная практика			6	РП		час	72			72	нед	2						72	
#	УП*																				
#	ПП.04.01	Производственная практика			7	РП		час	72			72	нед	2						72	
#	ПП*																				

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1 — Семестр 1, 17 нед

№	Индекс	Максим. (25)	Самост. (26)	Консульт. (27)	Обязательная (28)	Лекции, уроки (29)	Пр.занятия (30)	Лаб. занятия (31)	Семинар. занятия (32)	Курс. проектир. (35)	Индивид. проект (37)
2		54			36						
3	ОП	918	306		612	388	224				
11	СО	918	306		612	388	224				
13	БД	738	246		492	306	186				
14	ОДУ.01	115	39		76	44	32				
15	ОДУ.02	78	26		52		52				
16	ОДУ.03	102	34		68	28	40				
17	ОДУ.04	78	26		52	52					
18	ОДУ.05	78	26		52	4	48				
19	ОДУ.06	50	16		34	34					
20	ОДУ.07	51	17		34	20	14				
21	ОДУ.08	78	26		52	52					
22	ОДУ.09	108	36		72	72					
26	ПД	180	60		120	82	38				
27	ОДУ.11	51	17		34	20	14				
28	ОДУ.12	78	26		52	32	20				
29	ОДУ.13	51	17		34	30	4				
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 1 — Семестр 2, 22 нед

№	Индекс	Максим. (38)	Самост. (39)	Консульт. (40)	Обязательная (41)	Лекции, уроки (42)	Пр.занятия (43)	Лаб. занятия (44)	Семинар. занятия (45)	Курс. проектир. (48)	Индивид. проект (50)
2		54			36						
3	ОП	1188	376		792	485	307				20
11	СО	1188	376		792	485	307				20
13	БД	887	294		593	342	251				
14	ОДУ.01	177	58		119	71	48				
15	ОДУ.02	97	32		65		65				
16	ОДУ.03	132	44		88	36	52				
17	ОДУ.04	97	32		65	65					
18	ОДУ.05	97	32		65	4	61				
19	ОДУ.06	55	19		36	36					
20	ОДУ.07	94	31		63	38	25				
21	ОДУ.08	84	28		56	56					
23	ОДУ.10	54	18		36	36					
26	ПД	240	80		160	104	56				
27	ОДУ.11	99	33		66	40	26				
28	ОДУ.12	84	28		56	34	22				
29	ОДУ.13	57	19		38	30	8				
32	ПОО	61	2		39	39					20
33	ОДУ.14	61	2		39	39					20
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 2 — Семестр 3, 14 1/2 нед

№	Индекс	Максим. (51)	Самост. (52)	Консульт. (53)	Обязательная (54)	Лекции, уроки (55)	Пр.занятия (56)	Лаб. занятия (57)	Семинар. занятия (58)	Курс. проектир. (61)	Индивид. проект (63)
2		54			36						
37	ПП	783	261		522	306	216				
39	ОГСЭ	147	41		106	50	56				
41	ОГСЭ.02	54	6		48	48					
42	ОГСЭ.03	34	6		28		28				
44	ОГСЭ.05	59	29		30	2	28				
47	ЕН	171	67		104	56	48				
48	ЕН.01	81	27		54	26	28				
50	ЕН.03	90	40		50	30	20				
55	П	465	153		312	200	112				
57	ОП	318	106		212	180	32				
58	ОП.01	96	32		64	52	12				
66	ОП.09	102	34		68	68					
68	ОП.11	120	40		80	60	20				
74	ПМ	147	47		100	20	80				
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 2 — Семестр 4, 14 нед

№	Индекс	Максим. (64)	Самост. (65)	Консульт. (66)	Обязательная (67)	Лекции, уроки (68)	Пр.занятия (69)	Лаб. занятия (70)	Семинар. занятия (71)	Курс. проектир. (74)	Индивид. проект (76)
2		54			36						
37	ПП	756	252		504	300	204				
39	ОГСЭ	192	66		126	32	94				
42	ОГСЭ.03	52	10		42		42				
43	ОГСЭ.04	84	28		56	30	26				
44	ОГСЭ.05	56	28		28	2	26				
47	ЕН	81	17		64	40	24				
50	ЕН.03	81	17		64	40	24				
55	П	483	169		314	228	86				
57	ОП	259	91		168	130	38				
60	ОП.03	60	20		40	36	4				
65	ОП.08	48	16		32	32					
71	ОП.14	151	55		96	62	34				
74	ПМ	224	78		146	98	48				
81	УП.01.01	час			72	нед	2				
84	ПП.01.01	час			36	нед	1				
95	УП.02.01	час			72	нед	2				
98	ПП.02.01	час			36	нед	1				
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 3 — Семестр 5, 12 1/2 нед

№	Индекс	Максим. (77)	Самост. (78)	Консульт. (79)	Обязательная (80)	Лекции, уроки (81)	Пр.занятия (82)	Лаб. занятия (83)	Семинар. занятия (84)	Курс. проектир. (87)	Индивид. проект (89)
2		54			36						
37	ПП	675	225		450	214	236				
39	ОГСЭ	114	38		76	2	74				
42	ОГСЭ.03	62	12		50		50				
44	ОГСЭ.05	52	26		26	2	24				
47	ЕН	80	24		56	36	20				
52	ЕН.05	80	24		56	36	20				
55	П	481	163		318	176	142				
74	ПМ	481	163		318	176	142				
76	ПМ.01	217	75		142	54	88				
78	МДК.01.01	217	75		142	54	88				
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час			36	нед	1				
90	ПМ.02	162	54		108	54	54				
92	МДК.02.01	162	54		108	54	54				
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час			36	нед	1				
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час			36	нед	1				
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 3 — Семестр 6, 15 нед

№	Индекс	Максим. (90)	Самост. (91)	Консульт. (92)	Обязательная (93)	Лекции, уроки (94)	Пр.занятия (95)	Лаб. занятия (96)	Семинар. занятия (97)	Курс. проектир. (100)	Индивид. проект (102)
2		54			36						
37	ПП	810	270		540	362	158			20	
39	ОГСЭ	109	39		70	2	68				
42	ОГСЭ.03	52	10		42		42				
44	ОГСЭ.05	57	29		28	2	26				
47	ЕН	142	46		96	70	26				
49	ЕН.02	60	20		40	40					
51	ЕН.04	82	26		56	30	26				
55	П	559	185		374	290	64			20	
57	ОП	102	34		68	68					
59	ОП.02	51	17		34	34					
63	ОП.06	51	17		34	34					
74	ПМ	457	151		306	222	64			20	
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	ПМ.03	165	55		110	70	40				
#	МДК.03.01	165	55		110	70	40				
#	УП.03.01	час			72	нед	2				
#	ПП.03.01	час			36	нед	1				
#	УП.04.01	час			72	нед	2				
#	ПП.04.01	час				нед					

Курс 4 — Семестр 7, 12 нед

№	Индекс	Максим. (103)	Самост. (104)	Консульт. (105)	Обязательная (106)	Лекции, уроки (107)	Пр.занятия (108)	Лаб. занятия (109)	Семинар. занятия (110)	Курс. проектир. (113)	Индивид. проект (115)
2		54			36						
37	ПП	648	216		432	316	116				
39	ОГСЭ	48	24		24	2	22				
44	ОГСЭ.05	48	24		24	2	22				
55	П	600	192		408	314	94				
57	ОП	288	94		194	164	30				
64	ОП.07	108	36		72	72					
69	ОП.12	126	40		86	60	26				
70	ОП.13	54	18		36	32	4				
74	ПМ	312	98		214	150	64				
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	ПМ.04	32	8		24	24					
#	МДК.04.01	32	8		24	24					
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час			72	нед	2				

Курс 4 — Семестр 8, 13 нед

№	Индекс	Максим. (116)	Самост. (117)	Консульт. (118)	Обязательная (119)	Лекции, уроки (120)	Пр.занятия (121)	Лаб. занятия (122)	Семинар. занятия (123)	Курс. проектир. (126)	Индивид. проект (128)
2		54			36						
37	ПП	702	234		468	296	172				
39	ОГСЭ	104	30		74	50	24				
40	ОГСЭ.01	52	4		48	48					
44	ОГСЭ.05	52	26		26	2	24				
55	П	598	204		394	246	148				
57	ОП	183	63		120	88	32				
61	ОП.04	60	20		40	20	20				
62	ОП.05	48	16		32	32					
67	ОП.10	75	27		48	36	12				
74	ПМ	415	141		274	158	116				
81	УП.01.01	час				нед					
84	ПП.01.01	час				нед					
95	УП.02.01	час				нед					
98	ПП.02.01	час				нед					
#	УП.03.01	час				нед					
#	ПП.03.01	час				нед					
#	ПМ.04	190	66		124	76	48				
#	МДК.04.01	190	66		124	76	48				
#	УП.04.01	час				нед					
#	ПП.04.01	час				нед					

#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																															
#		Всего часов с учетом практик							366			292																																																							
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2				164	54		110	74	36																																							164	54	110	74	36								164	
#	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							164	54		110	74	36																																							164	54	110	74	36								164	
#	МДК*																																																																		
#	УП.05.01	Учебная практика			6	РП		час	72			72	нед			2			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед			час			нед			72	
#	УП*																																																																		
#	ПП.05.01	Производственная практика			7	РП		час	72			72	нед			2			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед			72	
#	ПП*																																																																		
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7																																																															
#		Всего часов с учетом практик							308			254																																																							
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		3	1			289	95		194	150	24			20																								102	34	68	68			187	61	126	82	24	20													210	79
#	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	6			6			210	70		140	120				20																								102	34	68	68			108	36	72	52		20													210	
#	МДК.06.02	Проектирование предприятий общественного питания			6				79	25		54	30	24																																	79	25	54	30	24															79
#	МДК*																																																																		
#	УП.06.01	Учебная практика			6	РП		час	36			36	нед			1			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			36	
#	УП*																																																																		
#	ПП.06.01	Производственная практика			6	РП		час	36			36	нед			1			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			36	
#	ПП*																																																																		
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен																																																																	
#		Всего часов с учетом практик							361			266																																																							
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким рабочих, должностям служащих (повар III, IV, V разряда)	5		6				817	271		546	322	224																	147	47	100	20	80		224	78	146	98	48								105	35	70	70			116	36	80	52	28		225	75	150	82	68		372	445
#	МДК.07.01	Первичная обработка продукции			3				147	47		100	20	80																	147	47	100	20	80																																147	
#	МДК.07. 02	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	4						224	78		146	98	48																							224	78	146	98	48																											224
#	МДК.07.03	Организация обслуживания	8						150	50		100	56	44																																															150	50	100	56	44		150	
#	МДК.07.04	Технология приготовления коктейлей			8				75	25		50	26	24																																															75	25	50	26	24		75	
#	МДК.07.05	Зарубежная кухня			7				116	36		80	52	28																																							116	36	80	52	28									116
#	МДК.07.06	Кавказская и кубанская кухня	6						105	35		70	70																																		105	35	70	70																105
#	МДК*																																																																		
#	УП.07.01	Учебная практика			35	РП		час	144			144	нед			4			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час		72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			144	
#	УП*																																																																		
#	ПП.07.01	Производственная практика			5	РП		час	72			72	нед			2			час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			72	
#	ПП*																																																																		
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	57																																																															
#		Всего часов с учетом практик							1033			762																																																							
#	ПМ*																																																																		
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед			28			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час		324	нед	9		час		144	нед	4		час		324	нед	9		час		144	нед	4		час			нед				
#		Учебная практика						час	540			540	нед			15			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час		216	нед	6		час			нед			час		252	нед	7		час			нед			час			нед				
#		Концентрированная						час	540			540	нед			15			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час		216	нед	6		час			нед			час		252	нед	7		час			нед			час			нед				
#		Рассредоточенная						час					нед						час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
#		Производственная (по профилю специальности) практика						час	468			468	нед			13			час			нед			час			нед			час			нед			час		108	нед	3		час		144	нед	4		час		72	нед	2		час		144	нед	4		час			нед				
#		Концентрированная						час	468			468	нед			13			час			нед			час			нед			час			нед			час		108	нед	3		час		144	нед	4		час		72	нед	2		час		144	нед	4		час			нед				
#		Рассредоточенная						час					нед						час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед			4			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		144	нед	4		144	
#		Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед			6			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		216	нед	6			
#		Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед			4			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		144	нед	4		144	
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед			2			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		72	
#		Подготовка к государственным экзаменам						час					нед						час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед						час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																																	
#		в т.ч. в период обучения по циклам																																																																	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																																	
#		в т.ч. в период обучения по циклам																																																																	
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	22		49	1		12	6480	2160		4320	2667	1633			20	20	918	306	612	388	224		1188	376	792	485	307	20	783	261	522	306	216		756	252	504	300	204		675	225	450	214	236		810	270	540	362	158	20	648	216	432	316	116		702	234	468	296	172		5184	1296
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	22		49	1		12	6480	2160		4320	2667	1633			20	20	918	306	612	388	224		1188	376	792	485	307	20	783	261	522	306	216		756	252	504	300	204		675	225	450	214	236		810	270	540	362	158	20	648	216	432	316	116		702	234	468	296	172		5184	1296
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																							3						2						3						3						4						5						1							
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																																																	
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	1						9						7						3						3						7						3						5							
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																															1																			
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																																	