



Утверждаю
Директор ОГБПОУ «РПК»
В.В. Сумин
Приказ № 130 от «31» августа 2018 г.

Учебный план
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования с получением
среднего общего образования

1. Пояснительная записка к учебному плану по образовательной программе среднего профессионального образования – программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Нормативная база реализации ОП СПО ППКРС

1.1.1. Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Родниковский политехнический колледж» определяет следующие характеристики ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- распределение по годам обучения и полугодиям различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и составляющим их междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- сроки государственной итоговой аттестации.

1.1.2. Учебный план разработан на основе Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1569; Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и

науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968»; методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 01.03.2017 г. № 06-174).

При разработке учебного плана учтены методические рекомендации по ведению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования, содержащиеся в Письме Министерства образования и науки РФ от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08.

1.1.3. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413, Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования», Приказа Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 № 1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413", Приказом Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413», Письма Министерства образования и науки РФ Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Объем программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования составляет 5904 часа.

1.2.2. В учебных циклах выделяется объем работы обучающихся во

взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделяется 95% от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

1.2.3. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

1.2.4. В процессе освоения ОП СПО ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени составляет 35 недель.

1.2.5. Продолжительность каникул в течение учебного года составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

1.2.6. Общепрофессиональный цикл ОП СПО ППКРС предусматривает освоение дисциплины ОП.09 Физическая культура в объеме 42 академических часа и дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности в объеме 36 академических часов, из них 26 академических часов (70% от общего объема времени) – на изучение основ военной службы и медицинских знаний.

1.2.7. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам.

1.2.8. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных Сил Российской Федерации (приказ Министерства обороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. № 96/134).

1.2.9. В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Общий объем учебной и производственной практики составляет 1866 часов (51,8 недели), из них: учебной практики – 1110 часов (30,8 недели), производственной практики – 756 часов (21 неделя). В целом на проведение практик выделяется 59,5% от профессионального цикла образовательной программы, что соответствует требованиям ФГОС (не менее 25%).

Учебная практика проводится рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 4 недель (в 1-2 семестрах);

- ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 14 недель (во 2-6 семестрах);

- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 2,5 недели (в 6 семестре);

- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 2,5 недели (в 6 семестре);

- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 7,8 недель (в 6-7 семестрах).

Производственная практика реализуется концентрированно в 8 семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.2.10. При реализации ОП СПО ППКРС по профессии предусмотрено деление групп на подгруппы при проведении лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам: ОУД.03 Иностранный язык, ОУД.12 Информатика, по учебной практике всех междисциплинарных курсов в рамках профессиональных модулей.

1.3. Общеобразовательный цикл ОП СПО ППКРС

1.3.1. Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОП СПО ППКРС, в состав учебного плана входит общеобразовательный цикл.

1.3.2. Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-3 курсах, с 1 по 6 семестр.

1.3.3. ФГОС СОО реализуется в пределах ОП СПО ППКРС с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии.

1.3.4. В число общих базовых учебных дисциплин входит ОУД.15 Астрономия, на освоение которой в учебном плане отведено 36 часов.

1.3.5. Учебное время, отведенное на общеобразовательный цикл (2052 часа), распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла - 1557 часов;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла - 351 час;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин - 144 часа.

1.3.6. В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося.

1.4. Формирование вариативной части ОП СПО ППКРС

1.4.1 При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОП СПО ППКРС, включая инвариантную и вариативную части.

Обязательная часть ОП СПО ППКРС, составляет 4492 часа - 76,1% от общего объема времени, отведенного на освоение программы, что соответствует требованиям ФГОС СПО (не более 80% от общего объема времени).

Вариативная часть, направленная на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов, составляет 1412 часов - 23,9% от общего объема учебной нагрузки, что также совпадает с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени).

1.4.2. Часы вариативной части программы использованы следующим образом:

- введены дополнительные общепрофессиональные дисциплины объемом 152 часа:

ОП.10 Кухня народов мира – 72 часа;

ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 34 часа;

ОП.12 Организация обслуживания – 46 часов;

- увеличен объем учебной нагрузки на освоение учебных дисциплин общепрофессионального цикла – 288 часов;

- увеличен объем времени на освоение профессиональных модулей – 972 часа.

1.5. Формы проведения промежуточной аттестации

1.5.1. Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде зачетов, дифференцированных зачётов, комплексных дифференцированных зачётов, экзаменов, комплексных экзаменов, экзаменов квалификационных.

1.5.2. Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 216 часов (6 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, 108 часов (3 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса; экзамены и консультации - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

1.5.3. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре.

1.5.4. Аттестация по ОП СПО ППКРС проводится рассредоточенно, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам, курсам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от

других форм учебной нагрузки.

1.5.5. По общеобразовательному циклу экзамены проводятся по русскому языку, математике, химии – профильной учебной дисциплине.

1.5.6. По профессиональному циклу комплексные экзамены проводятся по междисциплинарным курсам ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.5.7. С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

1.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

1.6.1. Освоение ОП СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.6.2. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.6.3. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах				Самостоятельная работа	Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Занятия по дисциплинам и МДК		Практики		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
				Занятия по дисциплинам / МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия			17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
О.00	Общеобразовательный цикл		2052	2052	690			365	558	437	512	120	60			
	Общие учебные дисциплины		1134	1134	514			252	337	259	250					
	Базовые учебные дисциплины		1134	1134	514			252	337	259	250					
ОУД.01	Русский язык	-, -, Э	114	114	47			16	36	31	31					
ОУД.02	Литература	-, -, ДЗ	171	171	60			35	56	40	40					
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	171	171	114			42	42	43	44					
ОУД.04	Математика	-, -, Э	228	228	72			50	70	58	50					
ОУД.05	История	-, -, ДЗ	171	171	51			29	55	43	44					
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	171	171	156			44	42	44	41					
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	72	72	10			36	36							
ОУД.15	Астрономия	-, -, -, ДЗ	36	36	4							36				
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей		774	774	164			113	221	178	262					
	Базовые учебные дисциплины		423	423	65			57	81	107	178					

ОУД.08	Физика	-,-,-,ДЗ	108	108	23			28	26	28	26				
ОУД.09	Обществознание	-,-,-,ДЗ	171	171	20			29	55	43	44				
ОУД.10	География	-,-,-,ДЗ	72	72	14					36	36				
ОУД.11	Экология	-,-,-,ДЗ	72	72	8						72				
	Профильные учебные дисциплины		351	351	99			56	140	71	84				
ОУД.12	Информатика	-,-,-,ДЗ	108	108	55			24	26	29	29				
ОУД.13	Химия	-,-,-,Э	171	171	16			32	42	42	55				
ОУД.14	Биология	-,ДЗ	72	72	28				72						
	Дополнительные учебные дисциплины		144	144	16								84	60	
УД.15	История родного края	-,-,-,-,3	42	42								42			
УД.16	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,-,-,3	60	60	16								60		
УД.17	Психология	-,-,-,-,3	42	42								42			
	Индивидуальный проект														
ПА.01	Промежуточная аттестация		108								108				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		612	535	229		77	60	36				158		358
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	40	35	17		5	40							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	56	49	20		7	20	36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,-,ДЗ	88	78	16		10					88			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,-,ДЗ	36	31	8		5							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-,-,ДЗ	56	49	12		7							56	
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-,ДЗ	36	32	8		4							36	
ОП.07	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-,-,-,-,-,ДЗ	70	60	54		10							70	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,ДЗ	36	32	18		4					36			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,ДЗ	42	37	35		5							42	
ОП.10	Кухня народов мира	-,-,-,-,-,ДЗ	72	63	16		9							72	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	34	29	13		5					34			
ОП.12	Организация обслуживания	-,-,-,-,-,ДЗ	46	40	12		6							46	
П.00	Профессиональный цикл		2952	956	429	1866	130	187	270	175	244	334	804	254	864
ПМ.00	Профессиональные модули		2952	956	429	1866	130	187	258	175	244	316	780	236	756
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	368	133	68	216	19	187	109						72
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	-,Эк	32	28	16		4	32							

	полуфабрикатов													
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	105	52		15	53	67					
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ	144			144		102	42					
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	72			72								72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	1096	363	183	684	49		149	175	244	258	90	180
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ЭК	32	28	16		4		32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		380	335	167		45		15	73	142	150		
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	504			504			102	102	102	108	90	
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	180			180								180
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	440	150	64	270	20					58	202	180
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ЭК	32	28	12		4					32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		138	122	52		16					26	112	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	90			90							90	
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	180			180								180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	258	84	46	162	12						186	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, ЭК	32	28	10		4						32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		64	56	36		8						64	
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, ДЗ	90			90							90	
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	72			72								72

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК	790	226	68	534	30						302	236	252	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, -, ЭК	32	28	12		4						32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		224	198	56		26						126	98		
УП.05	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	282			282							144	138		
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	252			252									252	
ПА.02	Промежуточная аттестация		108						12			18	24	18	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена		72												72	
Всего часов									612	864	612	864	612	864	612	864
Итого учебная нагрузка по курсам									1476							
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (400 час) Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена			ВСЕГО 5904 часа			Изученных дисциплин	425	594	437	512	278	60	358			
						Изученных МДК	85	114	73	142	208	366	98			
						Учебной практики	102	144	102	102	108	414	138			
						Производственной практики								756		
						Промежуточная аттестация:		12		108	18	24	18	36		
						Экзаменов		1		3	1	2	1	5		
						Диф. зачетов	1	4		9	3	3	8	1		
						Зачетов	1	1	1		2	1				
						ГИА								72		

3. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1 курс	33,9	6,8		0,3		11	52
2 курс	32,3	5,7		3		11	52
3 курс	25,3	14,5		1,2		11	52
4 курс	12,7	3,8	21	1,5	2	2	43
Всего	104,2	30,8	21	6	2	35	199