ПРАВИТЕЛЬСТВО ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

План одобрен Ученым советом AOV BO ЛО "ГИЭФПТ" Протокол № 12 от 26.12.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 Поварское и кондитерское дело Профиль СОО: естественно-научный

Факультет:

Факультет цифровых технологий и профессионального образования

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

Основной	Виды деятельности
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	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 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 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер
+	Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и цифровой трансформации

Руководитель центра организации учебного процесса

Декан факультета цифровых технологий и профессионального образования /Карпичев Е.В./

УТВЕРЖДАЮ

/ Судоргина И.Г./

_/ Москалёв С.М./

-	-		Фор	мы про	ом. атт.			Итог	о акад.ч	асов		Объ	ём ОП						1			Ку	pc 1					2											
Считать в		Экза	_	Зачет	d		Трудо-	По	Конт.			Обяз.	Bap.		_			еместр		l		l	l				Семестр		I., I							Семестр 3		T	
плане	Наименование	мен	Зачет	0Ц.		Др	емкость	плану	раб.	СР	ПАтт	часть	часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP
	ЦЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1398		78	100%	0%	612	267		339					6	864	372	20	328			72		72					\longrightarrow			
CO.Cpe	нее общее образование			_	1		1476	1476	1398		78	1476		612	267		339					6	864	372	20	328			72		72					\longrightarrow			
+	Базовые дисциплины	222		1222 2222	2 2	11111 11111	1144	1144	1086		58	1144		476	199		273					4	668	269		291			54		54								
+	Русский язык	2*				1	72	72	69		3	72		34	17		17						38	21		11			3		3					\longrightarrow			
+	Литература	2*		<u> </u>		1	100	100	95		5	100		34	17		15					2	66	38		22			3		3					\longrightarrow			
+	История			2		1	136	136	130		6	136		34	17		17						102	46		44			6		6					$\vdash \vdash$			
+	Обществознание			2		1	72 72	72 72	66		6	72 72		34 34	17 17		17 17						38 38	15 15		11			6		6					\vdash		\longrightarrow	
+	География Иностранный язык			2	_	1	144	144	66 138		6	144		68	1/		68						76	15		64			6		6					$\overline{}$	\longrightarrow		
+	Математика	2		1		1	232	232	224		8	232		102	51		49					2	130	74		44			6		6					$\overline{}$	$\overline{}$	-	
+	Информатика			2		1	144	144	138		6	144		51	34		17					<u> </u>	93	37		44			6		6					Πİ		1	
+	Физическая культура			2		1	72	72	66		6	72		34	2		32						38	1		25			6		6								
+	Основы безопасности и защиты Родины			2		1	68	68	62		6	68		34	17		17						34	11		11			6		6					ī			
+	Индивидуальный проект			2		1	32	32	32			32		17	10		7						15	11		4													
+	Профильные дисциплины	222				111	324	324	304		20	324		136	68		66					2	188	99	20	33			18		18								
+	Физика	2				1	108	108	101		7	108		34	17		16					1	74	44	7	11			6		6					┰┛			
+	Химия	2		<u> </u>		1	144	144	138		6	144	<u> </u>	68	34		34			ļ		<u> </u>	76	44	9	11			6		6					\longmapsto		,	
+	Биология	2	ļ	 -		1	72	72	65		7	72	ļ	34	17	\vdash	16			<u> </u>		1	38	11	4	11			6		6		ļ			\longmapsto	 ∤		
+	Предлагаемые ОО		 	2	-	 	8	8	8			8	 			\vdash				1		-	8	4		4			\vdash							\vdash	\longrightarrow	,	
+	Родной язык/ Родная литература ФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2			8 4464	8 4464	8 4101	261	102	8 3169	1295										8	4		4						612	210		340	\longrightarrow		6	50
	от о	INUECH	гий уш	ебный	i IIWKU		438	438	422	16	102	432	6																			106	210		76		\longrightarrow	0	2
+	Основы философии	IDI -ICCI	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	5	I GAROI	1	36	36	36	10		36																				100	20		70	\Box			
+	История			3			39	39	39			39																				39	26		13			1	
+	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	148	148	142	6		148																				26			26				
+	Физическая культура		34567	8			179	179	169	10		173	6																			41	2		37				2
+	Психология общения			5			36	36	36			36																								igspace			
	ематический и общий естественнонаучны		бный	цикл		1	190	190	162	22	6	180	10																			39	13		13	\longrightarrow			13
+	Химия	6		<u> </u>		345	147	147	123	18	6	137	10																			39	13		13	\vdash			13
+ OUI 06	Экологические основы природопользования щепрофессиональный цикл			6			43 800	43 800	39 708	74	18	43 613	187																			167	78		65				24
+	Микробиология, физиология питания, санитария			4		3	74	74	54	20	10	64	107																			39	13		13				13
+	и гигиена Организация хранения и контроль запасов сырья	4				3	82	82	60	16	6	66	16																			37	13		13		-		11
+	Техническое оснащение организаций питания			4		3	61	61	54	7		61																				26	13		13				
+	Организация обслуживания	7					89	89	83		6	89																								┙]		
+	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8					70	70	54	10	6	70																								\bigsqcup			
+	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			34	34	32	2		34																											·
+	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6		5	95	95	87	8		95																										$oxedsymbol{oxed}$	
+	Охрана труда		ļ	3		ļ	39	39	39			39	ļ							<u> </u>		<u> </u>										39	26		13	\longmapsto			
+	Безопасность жизнедеятельности		ļ	4	-	ļ	68	68	68			68	ļ			\sqcup				<u> </u>		<u> </u>							\sqcup							\longmapsto			
+	Основы предпринимательской деятельности		8	1	-	 	26	26	24	2		26	 			\vdash				1		-							\vdash							\vdash	\longrightarrow	,	
+	Эстетика и дизайн в оформлении продуктов общественного питания		_	5	_	34	80	80	78	2			80																			26	13		13	\vdash			
+	Оформление и подача сложных мучных десертов		8				26	26	24	2		1	25																				<u> </u>						
+	Основы бережливого производства		8				26	26	25	1			26																										
+	Основы финансовой грамотности		6				30	30	26	4			30																							шĪ		آلي	
ПЦ.Про	фессиональный цикл Г			1			2820	2820	2593	149	78	1728	1092																			300	91		186			6	11
+	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента	344		344		3	446	446	419	9	18	209	237																			149	39		98			6	<u> </u>

Column C	Кур	ic 2																	Кур	с 3																	Кур	pc 4								
				1	Ι (1		I			еместр :							1		Семестр								C	еместр								(Семестр				
12 2 88	ПАтт	Итого	Лек	Ла6	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Ла6	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт
Total Control Contro																																														
Total Control Contro																																												П		
Total Control Contro																																														
Total Control Contro	1																																											$\vdash \vdash$		
Total Control Contro	+			1																																								\Box	\rightarrow	
12 12 13 14 14 15 15 15 15 15 15																																														
12 12 13 14 14 15 15 15 15 15 15	+																																											$\vdash \vdash \downarrow$		
No.																																														
No.																																											 			
No. +			1																																								\vdash			
No.																																											口			
No. +-			-								-	\vdash																															\vdash	\rightarrow		
No.																																														
No. +			-								_																																\vdash			
No. 6	876	162	2	592		28	24	44	24	612	182		370			6	48	6	876	171		592		26	18	51	18	612	156		343			36	41	36	876	114	9	686		16	12	27	12	
Note 10 10 10 10 10 10 10 1		72	2		68				2											60	2		50				8		44	2		42						36	2		30				4	
44 2 40	+			1							36	24		12																														\Box	\rightarrow	
		28			28						24			24						30			26				4		22			22						18			16			i	2	
29 14		44	2		40				2											30	2		24				4		22	2		20						18	2		14				2	
29 14 14 14 1 24 12 12 12		20	14		14				1			_								QQ	52		26			6	Q	6																		
211 76 104 6 19 6 78 36 36 36 36 36 36 36 3									_																																					
35 14 14 14 16 5 6 6 16 16 16 16		211	7.0		104				10		70	26		26									_						00	44		22						102	00	•	C4			-	17	•
45 14 14 6 5 6								0		0	/0	36		30				0		/3	20		39				0		09	44		33			0		0	102	00	9	04			6	17	6
35 14 14 14 7 7 8 8 7 8 8 9 44 33 6 6 6 6 8 8 8 18 12 18 39 84 252 6 42 6 645 91 477 26 12 27 12 479 110 268 30 41 30 442 32 376 16	+								-																																			\longrightarrow		
	+			-				0		0																																		$\vdash \vdash$		
No. 4	35	14		14				7																																			 			
No. +			1																									89	44		33			6		6	70	24		24			6	10	6	
No. +																																					70	24		24				10	-	
68 20 48																																						34	16		16			ı l	2	
68 20 48											52	24		24				4		43	13		26				4																			
28 14 14 14 26 12 12 2 3 30 13 13 13 4 1																																														
28 14 14 14	+	68	20	1	48							\perp																										36	10					\dashv	2	
26 16 8	+	28	14	1	14						26	12		17				2																				26	16		8			\sqcap		
6 564 70 2 406 28 18 22 18 390 84 252 6 42 6 645 91 477 26 12 27 12 479 110 268 30 41 30 442 32 376 16	+	20	17	-	17						20	12	\vdash	14																											_			\vdash	_	
6 564 70 2 406 28 18 22 18 390 84 252 6 42 6 645 91 477 26 12 27 12 479 110 268 30 41 30 442 32 376 16	+			1																																				0				$\vdash \vdash$	2	
6 564 70 2 406 28 18 22 18 390 84 252 6 645 91 477 26 12 27 12 479 110 268 30 41 30 442 32 376 16	+																										4											20	ð	9	8			\sqcap	1	
	6	564	70	2	406		28	18	22	18	390	84		252			6	42	6						26	12	27	12	479	110		268			30	41	30	442	32		376		16	6	6	6
	6	207	42	,	220			12	۵	12																																		1		
		237	**		-20			"		12																																		1		

-	-		Фор	омы прог	м. атт.			Ито	го акад.ч	насов		Объё	ём ОП					~	1			Ку	/pc 1				^	2								^	2		
Считать в	В Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет	КР	Др	Трудо-	По плану	Конт.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Семестр Сем	КРП	Конс	СР
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	3					51	51	45		6	41	10																			51	26		13			6	
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов сложного ассортимента	4				3	131	131	116	9	6	36	95																			26	13		13				
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			34*			180	180	180			60	120																			72			72				ſ
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, купинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"			4*			72	72	72			72																											
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного кулинарного ассортимента"	4					12	12	6		6		12																										
+	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		3344	4	3	418	418	388	24	6	316	102																			151	52		88				11
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3*			58	58	52	6		37	21																			58	26		26				6
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	4	3	168	168	150	18		87	81																			57	26		26				5
+	Учебная практика по модулю "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*			36	36	36			36																				36			36				1
+	Производственная практика по модулю "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	144			144																											
+	Экзамен по модулю "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					12	12	6		6	12																											
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных мэделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	5		5555			294	294	258	30	6	243	51																										
+	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			66	66	48	18		53	13																										
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*			72	72	60	12		59	13																										

Ку	oc 2																		Ку	рс 3																	Ку	рс 4								
1				1	Семе										Семестр							1		Семестр									Семестр									Семестр				
ПАтт	Итого	Лек	с Лаб	1 6	Пр С	ем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	о Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАТТ
6																																														
	105	42	2	Τ.	40			6	9	6																																			-	
+	103			-	10					Ů												<u> </u>																								
	108				.08																																									
	100			-																																										
	72			1	72																																									
+				+		-																																							\longrightarrow	
	12							6		6																																				
-				-																																										
	267	28		1	86		28	6	13	6																																				
+				+		-																																								
	111	28		·	42		28		13																																					
	144			1	44																																									
+				+		\dashv																																							\longrightarrow	
	12							6		6																																				
	12							U																																						
+			-	+	-	-							-								-		-					-											-						\dashv	
											294	48		204			6	30	6																											
						\bot																		ļ																						
											66	24		24				18																												
+			-	+		\dashv				-			-								-		-					-		-	-														\longrightarrow	
											72	24		36				12																												

-	_		Фор	мы про	м. атт.			Ито	го акад.ч	насов		Объё	м ОП					Семестр	1			Куј	pc 1				еместр	2								Семестр 3			
Считать	В Наименование	Экза	Зачет	Зачет	c _{KP}	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт.	СР	ПАтт	Обяз.	Вар.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР
+	Учебная практика по модулю "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		5*			72	72	72			59	13																										
+	Производственная практика по модулю "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"			5*			72	72	72			72																											
+	Экзамен по модулю "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"	5					12	12	6		6		12																										
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	777		77			254	254	214	22	18	218	36																										
+	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*					67	67	50	11	6	55	12																									ļ	<u> </u>
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*					67	67	50	11	6	55	12																										
+	Учебная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, налитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			7*			36	36	36			36																											
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания"			7*			72	72	72			72																											
+	Экзамен по модулю "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"	7*					12	12	6		6		12																										
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий спожного ассортимента с учетом потребистей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		6666	6 6		365	365	342	17	6	322	43																										
+	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*			74	74	65	9		62	12																										
+	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*	6		99	99	91	8		80	19																										

Курс 2 Семестр 4	Семестр 5	Курс 3	Курс 4 Семестр 6 Семестр 7 Семестр 8
	72 72		
	72 72		
	12	6 6	
			254 44 152 18 22 18
			67 22 22 6 11 6
			67 22 22 6 11 6
			36 36
			72 72
			12 6 6
		365 52 258	58 26 6 17 6
		74 26 39	9 9
		99 26 39	9 26 8

			Фор	мы пром	4 att			Итог	о акад.ч	acon		Объё	м ОП									Ky	урс 1																
			+00	Т	1					1						l	1	Семестр	1	ı		1	-	1	1	C	еместр	2			1				C	еместр 3	3 		
Считать в плане	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	CP	ΠΑττ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	т Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	CP	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР
+	Учебная практика по модулю "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"			6*			72	72	72			72																											
+	Производственная практика по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий спожного ассортимента с учетом потребностей разпичных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"			6*			108	108	108			108																											
+	Экзамен по модулю "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и любобупочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания"	6					12	12	6		6		12																										
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8		888	8	7	338	338	319	13	6	276	62																										
+	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8*	8	7	110	110	97	13		85	25																										
+	Учебная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			108	108	108			83	25																										
+	Производственная практика по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"			8*			108	108	108			108																											
+	Экзамен по модулю "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала"	8					12	12	6		6		12																										
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6677		6677		5	561	561	509	34	18		561																										
+	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	6*				5	190	190	165	22	3		190																										
+	Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер	7*					101	101	83	12	6		101																										
+	Учебная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			72	72	72				72																										
+	Учебная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			36	36	36				36																										
+	Производственная практика по рабочей профессии 16675 Повар			6*			108	108	108				108																										
+	Производственная практика по рабочей профессии 12901 Кондитер			7*			36	36	36				36																										
+	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 16675 Повар	6*					6	6	3		3		6																										
+	Квалификационный экзамен по рабочей профессии 12901 Кондитер	<i>7</i> *					12	12	6		6		12																										
+	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144			144																											
ГИА.Гос	ударственная итоговая аттестация						216	216	216			216																											
+	Подготовка выпускной квалификационной работы						72	72	72			72]	
+	Защита выпускной квалификационной работы	8					36	36	36			36																											
+	Подготовка к государственным экзаменам						72	72	72			72]	
+	Проведение государственных экзаменов	8					36	36	36			36																											

Курс 2																		Ку	рс 3																	Ку	рс 4								
				Семест	р 4								Ce	еместр !	5						1	1	Семестр	6					1			Семестр	7						1	(Семестр	8			
ПАтт Итого	о Лек	Лаб	5 Пр	Сем	КРГ	П Кон	нс СР	ПА	Атт Ит	ого .	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	Конс	СР	ПАтт
																																													1
																			72			72																					1	l	ł
																																												l	ł
																																													
																																												l	ł
																			108			108																						l	ł
																																												<u></u>	
																																												l	
																			12						6		6																	l	
																																												l	1
																												40	22		11				7		298	32		232		16	6	6	6
																												40	22		11				7		70	32		16		16		6	
																																					108			108					
																																					100			100					-
																																					108			108				l	ł
																																					12						6		6
									9	96	36		48				12		280	39		219			6	10	6	185	44		105			12	12	12								·	
									٥	96	36		48				12		94	39		39			3	10	3																		
																												101	44		33			6	12	6									
																			72			72																							
																												36			36														
																			108			108																						·	
																												36			36													·	
								t											6						3		3			1															
					+																							12						6		6								 I	
					+																																144			144				 I	
																																					216			216					
																																					72			72					
																																					36			36				ļ	
																																					72			72				<u> </u>	
																																					36			36					<u></u>