|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Для группы 1-22** | **Формы промежу -**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. нед.** | **2 сем./ трим. нед.** | **3 сем./ трим. нед.** | **4 сем./ трим. нед.** | **5 сем./ трим. нед.** | **6 сем./ трим. нед.** | **7 сем./ трим. нед.** | **8 сем./ трим. нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | в. т. ч**. по учебным дисциплинам и МДК** | |
| **Теоретическое обучение** | **Практические занятия** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  | **2052** |  | **2052** | **1422** | **630** |  | **116** | **36** | **544** | **357** | **259** | **234** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД. | Русский язык и литература |  |  | 285 |  | 285 | 267 | 18 |  |  | 6 | 51 | 96 | 68 | 70 |  |  |  |  |
| ОУД 01 | Русский язык |  | --/-Э | 114 |  | 114 | 103 | 11 |  | 24 | 4 | 17 | 24 | 34 | 39 |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Литература | --/-Д/З |  | 132 |  | 132 | 125 | 57 |  |  | 2 | 34 | 33 | 34 | 31 |  |  |  |  |
| ОУД 03 | Родная литература |  |  | 39 |  | 39 | 39 |  |  |  |  | 17 | 22 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Иностранный язык | --/-Д/З |  | 171 |  | 171 |  | 171 |  |  | 2 | 34 | 48 | 52 | 37 |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Математика |  | --/-Э | 228 |  | 228 | 216 | 12 |  | 32 | 4 | 51 | 72 | 54 | 51 |  |  |  |  |
| ОУД.06 | История | --/-Д/З |  | 171 |  | 171 | 104 | 67 |  |  | 2 | 51 | 48 | 34 | 38 |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Физическая культура | З,З/З/Д/З |  | 171 |  | 171 | 14 | 157 |  |  | 8 | 51 | 48 | 34 | 38 |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Основы безопасности жизнедеятельности | --/Д/З |  | 72 |  | 72 | 62 | 10 |  |  | 2 | 17 | 38 | 17 |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Астрономия | -Д/З |  | 41 |  | 41 | 41 |  |  |  |  | 17 | 24 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Учебные дисциплины по выбору из обязательных** |  |  | **733** |  | **733** | **612** | **121** |  |  |  | **204** | **261** | **172** | **96** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.10 | Информатика |  | --/-Э | 108 |  | 108 | 48 | 60 |  | 12 |  | 34 | 48 | 26 |  |  |  |  |  |
| ОУД 11 | Физика | --/Д/З |  | 67 |  | 67 | 53 | 14 |  |  | 2 | 17 | 24 | 26 |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Химия |  | --/-Э | 171 |  | 171 | 151 | 20 |  | 24 |  | 34 | 48 | 69 | 20 |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Биология | -Д/З |  | 72 |  | 72 | 66 | 6 |  | 24 |  | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.14 | Обществознание (включая экономику и право) | --/-Д/З |  | 171 |  | 171 | 163 | 8 |  |  | 2 | 51 | 48 | 34 | 38 |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | **6 сем./ трим. Нед.** | **7 сем./ трим. Нед.** | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| ОУД.15 | География | -Д/З |  | 72 |  | 72 | 65 | 7 |  |  | 2 | 34 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.16 | Экология | --/-Д\З |  | 72 |  | 72 | 66 | 6 |  |  |  |  | 17 | 17 | 38 |  |  |  |  |
| **УДП.00** | **Дополнительные учебные дисциплины** |  |  | **180** |  | **180** | **106** | **77** |  |  |  | **51** | **17** |  |  |  | **87** | **42** |  |
| УДП01. | Россия-моя история |  |  | 34 |  | 34 | 34 |  |  |  |  | 17 | 17 |  |  |  |  |  |  |
| **УДП.**02 | Учебно-исследовательское проектирование | Д/З-/----- |  | 34 |  | 34 | 24 | 10 |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |
| **УДП**.03 | Основы предпринимательства с финансовой грамотностью | --/--/--/-Д/З |  | 44 |  | 44 | 19 | 25 |  |  | 2 |  |  |  |  |  | 44 |  |  |
| **УДП**.04 | Эффективное поведение на рынке труда | --/--/--/-ДЗ |  | 42 |  | 42 | 21 | 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 42 |  |
| **УДП**.05 | Психология и этика профессиональной деятельности | --/--/--/Д/З |  | 43 |  | 43 | 22 | 21 |  |  |  |  |  |  |  |  | 43 |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  |  | **851** | **26** | **598** | **252** | **384** |  |  |  | **68** | **74** | **55** | **77** | **151** | **142** | **145** | **139** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | -Д/З/--/--/-- |  | 60 | 2 | 58 | 28 | 30 |  |  |  | 34 | 26 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | --/--/Д/З |  | 60 | 2 | 58 | 28 | 30 |  |  |  |  |  | 19 | 41 |  |  |  |  |
|  |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | **6 сем./ трим. Нед.** | **7 сем./ трим. Нед.** | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -д\з/--/--/-- |  | 82 | 2 | 80 | 40 | 40 |  |  |  | 34 | 48 |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности |  |  | 60 | 2 | 58 | 44 | 14 |  |  |  |  |  |  |  | 35 | 25 |  |  |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | --/--/Д/З |  | 62 | 2 | 60 | 30 | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  |  |  |
| ОП.06 | Охрана труда | --/--/--Д/З |  | 57 | 2 | 55 | 25 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 57 |  |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной сфере | --\--\-Д/З\-- |  | 60 | 2 | 58 |  | 58 |  |  |  |  |  |  |  | 34 | 26 |  |  |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | --\-Д\З |  | 36 | 2 | 34 | 16 | 18 |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Физическая культура | З/Д\З |  | 40 |  | 40 | 10 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 16 |  |
| ОП.10 | Эстетика и дизайн кондитерских изделий | --\--\-Д\З |  | 70 | 4 | 66 | 26 | 40 |  |  |  |  |  |  |  | 20 | 50 |  |  |
| ОП.11 | Кухня народов мира | --\--\-Д\З |  | 53 | 2 | 51 | 15 | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  | 17 | 36 |  |
| ОП. 12 | Деловая культура | --\--\-Д\З |  | 36 | 2 | 34 | 14 | 20 |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ОП.13 | Культура речи | --\--\-Д\З |  | 36 | 2 | 34 | 20 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |
|  |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | **6 сем./ трим. Нед.** | **7 сем./ трим. Нед.** | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| ОП.14 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | --\--\-Д\З |  | 70 | 2 | 68 | 22 | 46 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 70 |
| ОП .15 | Организация обслуживания в ресторанах | --\--\-Д\З |  | 69 | 2 | 67 | 20 | 47 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 69 |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  | **2713** | **20** | **1123** | **566** | **577** | **1548** |  |  |  | **155** | **126** | **385** | **461** | **599** | **389** | **581** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | Э |  | **442** | **4** | **176** | **86** | **90** | **252** | **234** |  |  | **155** | **126** | **144** |  |  |  |  |
| МДК.  01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | -Д\З\--\--\-- |  | 50 | 2 | 48 | 20 | 28 |  | 8 |  |  | 50 |  |  |  |  |  |  |
| МДК.  01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -Д\З\--\--\-- |  | 140 | 2 | 138 | 68 | 70 |  | 14 |  |  | 33 | 90 |  |  |  |  |  |
|  |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | **Консультации** | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | **6 сем./ трим. Нед.** | **7 сем./ трим. Нед.** | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| УП.01 | Учебная практика | **--\З\**  **--\--\--** |  | 108 |  |  |  |  | 108 |  |  |  | 72 | 36 |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | **--\-Д\З\--\--** |  | 144 |  |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  | 144 |  |  |  |  |
|  | Экзамен квалификационный |  | --\  -Э\--\-- | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Э |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | Э |  | **1062** | **4** | **247** | **123** | **124** | **792** |  |  |  |  |  | **241** | **461** | **360** |  |  |
| МДК.  02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | --\-Д\З\  --\  -- |  | 61 | 2 | 59 | 35 | 24 |  | 8 |  |  |  |  | 61 |  |  |  |  |
| МДК.  02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Д\З\ |  | 190 | 2 | 188 | 88 | 100 |  | 14 |  |  |  |  | 108 | 82 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Индекс** | | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | | | | | **IV курс** | | | | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | | **Консультации** | | **Промежуточная аттестация** | | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | | | **6 сем./ трим. Нед.** | | | **7 сем./ трим. Нед.** | | | **8 сем./ трим. Нед.** | |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| УП.02 | | Учебная практика | **--\--\**  **З-\--** |  | 432 |  |  |  |  | 432 | |  | |  | |  |  |  | 72 | 360 | | |  | | |  | | |  | |
| ПП.02 | | Производственная практика | **--\--\-Д\З\--** |  | 360 |  |  |  |  | 360 | |  | |  | |  |  |  |  |  | | | 360 | | |  | | |  | |
|  | | Экзамен квалификационный |  | **--\--\**  **-Э\--** | 12 |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  | | | Э | | |  | | |  | |
| **ПМ.03** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **Э** |  | **366** | **4** | **441** | **98** | **93** | **180** | | **34** | |  | |  |  |  |  | **19** | | | **239** | | | **108** | | |  | |
| МДК.  03.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **--\--\**  **-Д\З**  **\--** |  | 84 | 2 | 82 | 28 | 54 |  | | 8 | |  | |  |  |  |  | 19 | | | 65 | | |  | | |  | |
| МДК.  03.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | **Д\З** |  | 102 | 2 | 100 | 70 | 30 |  | | 14 | |  | |  |  |  |  |  | | | 102 | | |  | | |  | |
|  | |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Индекс** | | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | | | | | **IV курс** | | | | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | | **Консультации** | | **Промежуточная аттестация** | | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | **5 сем./ трим. Нед.** | | | **6 сем./ трим. Нед.** | | | **7 сем./ трим. Нед.** | | | **8 сем./ трим. Нед.** | |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| УП.03 | | Учебная практика | **--\--\**  **-З\--** |  | 72 |  |  |  |  | 72 | | 6 | |  | |  |  |  |  |  | | | 72 | | |  | | |  | |
| ПП.03 | | Производственная практика | **--\--\-Д\З\--** |  | 108 |  |  |  |  | 108 | | 6 | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | 108 | | |  | |
|  | | Экзамен квалификационный |  | **--\--\**  **-Э\--** | 12 |  |  |  |  |  | | 12 | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | Э | | |  | |
| **ПМ.04** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **Э** |  | **365** | **4** | **181** | **85** | **96** | **180** | | **40** | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | **162** | | | **203** | |
| МДК.  04.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | **--\--\**  **-Д\З**  **\--** |  | 84 | 2 | 82 | 40 | 42 |  | | 8 | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | 84 | | |  | |
| МДК.  04.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | **Д\З** |  | 101 | 2 | 99 | 45 | 54 |  | | 20 | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | 42 | | | 59 | |
| УП.04 | | Учебная практика | **--\--\**  **--\З-** |  | 72 |  |  |  |  | 72 | |  | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | | 36 | | | 36 | |
|  | |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Индекс** | | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | | **III курс** | | | | | | **IV курс** | | | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | **Практики** | | **Консультации** | | **Промежуточная аттестация** | | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | | **5 сем./ трим. Нед.** | | | **6 сем./ трим. Нед.** | | | **7 сем./ трим. Нед.** | | | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** |
| ПП.04 | | Производственная практика | **--\--\**  **-- \Д\З-** |  | 108 |  |  |  |  | 108 | |  | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | 108 |
|  | | Экзамен квалификационный |  | **--\--\**  **--\Э-** | 12 |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | Э |
| **ПМ.05** | | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **Э** |  | **497** | **4** | **337** | **174** | **163** | **144** | | **50** | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | | **119** | | | **378** |
| МДК.  05.01 | | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **--\--\--\Д\З-** |  | 87 | 2 | 85 | 33 | 26 |  | | 18 | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | | 87 | | |  |
| МДК.  05.02 | | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | **Д\З** |  | 266 | 2 | 278 | 141 | 137 |  | | 20 | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | | 32 | | | 234 |
| УП.05 | | Учебная практика | **--\--\**  **--\-З** |  | 36 |  |  |  |  | 36 | |  | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | 36 |
| ПП.05 | | Производственная практика | **--\--\--\-Д\З** |  | 108 |  |  |  |  | 108 | |  | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | 108 |
|  | | Экзамен квалификационный |  | **--\--\**  **--\-Э** | 12 |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  | |  | | |  | | |  | | | Э |
|  | |  | **Формы промежу –**  **точной**  **аттестации** | | **Объём образовательной программы (академических часов)** | | | | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Индекс** | | **Наименование циклов, дисциплин,**  **профессиональных**  **модулей, МДК, практик** | **Зачёты** | **Экзамены** | **ВСЕГО** | **Самостоятельная работа** | **Нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | | | | **I курс** | | **II курс** | | | | **III курс** | | | | | | **IV курс** | | |
| **Нагрузка на дисциплины и МДК** | | | | **Практики** | | **Консультации** | | **Промежуточная аттестация** | **1 сем./ трим. Нед.** | **2 сем./ трим. Нед.** | **3 сем./ трим. Нед.** | **4 сем./ трим. Нед.** | | | **5 сем./ трим. Нед.** | | | **6 сем./ трим. Нед.** | | | **7 сем./ трим. Нед.** | | **8 сем./ трим. Нед.** |
| **Во взаимодействии**  **с преподавателем** | **Теоретическое обучение** | **Практические**  **занятия** | |
|  | | **Промежуточная аттестация** | **10/44** | **8** |  |  |  |  |  | |  | |  | | 216 |  |  |  | 72 | | |  | | | 36 | | | 36 | | 72 |
| **Самостоятельная работа** | | |  |  |  | 46 |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | |  | | |  | |  |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** | |  |  | 72 |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  |  |  | | |  | | |  | | |  | | 72 |
| **Всего** | | | 52 | 8 | 5904 | 46 | 5858 | 2336 | 3522 | | 1548 | | 400 | | 216 | 612 | 864 | 612 | 964 | | | 612 | | | 864 | | | 612 | | 792 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Государственная (итоговая) аттестация** | **Всего** | дисциплин и МДК | 4068 | 0 | 0 | 0 | 612 | 792 | 576 | 576 | 252 | 720 | 432 | 432 |
| учебной практики | 720 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 36 | 72 | 360 | 72 | 36 | 72 |
| производств. практики | 828 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 | 360 | 108 | 216 |
| экзаменов | 8 |  |  |  |  |  |  | 4 |  | 1 | 1 | 2 |
| дифф. зачетов | 44 |  |  |  |  | 5 | 2 | 11 | 2 | 5 | 7 | 2 |
| зачетов | 10 |  |  |  |  | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |