План утвержден Ученым советом
Протокол № 9 от 18 апреля 2023

Утверждаю
Ректор
_____ Гасиева А.Р.
«18» апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Краснодарский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования
Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 — код
Поварское и кондитерское дело — наименование специальности

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная **Срок получения образования по ОП** 3 года 10 месяцев **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Леошко В.П./*

Проректор по учебной работе института(филиала) _____ */Лучишина Л.Б. /*

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания _____ */Косенко О.В./*

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КР	Контр.	Экспертное	По плану	С преп.	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Пр. подгот
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1132		15	6	272	72	32
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1132		15	6	272	72	32
+	СОО.01	**Обязательные учебные предметы**	**11122 2**		**12222 22**		**11111**	1120	**1120**	**862**			**6**	**198**	**60**	**32**
+	СОО.01.01	Русский язык	12					72	72	48			2	6	18	
+	СОО.01.02	Литература	12					108	108	80			2	10	18	
+	СОО.01.03	Иностранный язык			2		1	144	144	116				28		
+	СОО.01.04	История			2		1	136	136	110				26		
+	СОО.01.05	Физическая культура			2		1	72	72	66				6		
+	СОО.01.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	68	68	68						
+	СОО.01.07	География			1			72	72	48				24		
+	СОО.01.08	Обществознание			2			72	72	70				2		
+	СОО.01.09	Информатика			2		1	144	144	116				28		32
+	СОО.01.10	Математика	12					232	232	140			2	68	24	
+	СОО.02	**Учебные предметы профиля обучения**	**2**		**22**		**11**	324	**324**	**270**				**42**	**12**	
+	СОО.02.01	Биология			2			72	72	68				4		
+	СОО.02.02	Химия	2				1	144	144	110				22	12	
+	СОО.02.03	Физика			2		1	108	108	92				16		
+	СОО.03	**Индивидуальный проект**			**2**			32	**32**			**15**		**32**		
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2			32	32			15		32		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3847			17	488	129	2178
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								489	489	442				47		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			49	49	40				9		
+	ОГСЭ.02	История			3			48	48	40				8		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		3456	168	168	164				4		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7			176	176	158				18		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			48	48	40				8		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный цикл								298	298	243			1	46	9	50
+	ЕН.01	Химия	4				3	200	200	161			1	30	9	46
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			58	58	50				8		4
+	ЕН.03	Финансовая грамотность			5			40	40	32				8		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								996	996	797			3	169	30	418
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3*			88	88	64				24		32

+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4					110	110	81			1	20	9	28
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3					98	98	65			1	21	12	32
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания	5					80	80	64				16		24
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4					140	140	111			1	20	9	50
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5			48	48	36				12		16
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			4		3	122	122	114				8		84
+	ОПЦ.08	Охрана труда			3*			44	44	32				12		8
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			6			68	68	68						48
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			3			44	44	32				12		16
+	ОПЦ.11	Контроль качества продукции общественного питания			6			42	42	42						28
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд зарубежной кухни			7			36	36	26				10		16
+	ОПЦ.13	Коммуникативный практикум / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4			36	36	30				6		20
+	ОПЦ.14	Основы организации и создания кооперативного бизнеса			5			40	40	32				8		16
ПЦ.Профессиональный цикл								2465	2465	2149			13	226	90	1710
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**4**		**3444**			319	**319**	**253**			**1**	**66**		**174**
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*					9	9	1			1	8		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			68	68	48				20		10
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4			98	98	60				38		20
+	УП.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*			36	36	36						36
+	ПП.01.01	Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*			108	108	108						108

+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**66**		**566**	**6**	**5**	433	**433**	**394**			**2**	**22**	**17**	**318**
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					9	9	1			1		8	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			42	42	34				8		16
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6	5	166	166	143			1	14	9	86
+	УП.02.01	Учебная практика 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			6*			36	36	36						36
+	ПП.02.01	Производственная практика 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			6*			180	180	180						180
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**566**		**66**		**5**	401	**401**	**309**			**3**	**51**	**41**	**244**
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					9	9	1			1		8	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					69	69	41			1	16	12	24
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				5	179	179	123			1	35	21	76
+	УП.03.01	Учебная практика 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			6*			36	36	36						36

+	ПП.03.01	Производственная практика 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			6*			108	108	108						108
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**67**		**777**		**6**	314	**314**	**274**			**2**	**35**	**5**	**204**
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*					6	6	1			1		5	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6					60	60	43			1	17		28
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		6	140	140	122				18		68
+	УП.04.01	Учебная практика 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*			36	36	36						36
+	ПП.04.01	Производственная практика 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*			72	72	72						72
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**8**		**6788**			332	**332**	**301**			**1**	**26**	**5**	**244**
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6	1			1		5	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6			60	60	42				18		28
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7			86	86	78				8		36

+	УП.05.01	Учебная практика 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			8*			36	36	36						36
+	ПП.05.01	Производственная практика 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			8*			144	144	144						144
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**78**		**88**	**7**		236	**236**	**214**			**2**	**11**	**11**	**150**
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6	1			1		5	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7			7		122	122	105			1	11	6	42
+	УП.06.01	Учебная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8*			36	36	36						36
+	ПП.06.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			8*			72	72	72						72
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**	**78**		**88**			286	**286**	**260**			**2**	**15**	**11**	**232**
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*8*					6	6	1			1		5	
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар	7					100	100	79			1	15	6	52
+	УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8*			36	36	36						36
+	ПП.07.01	Производственная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)			8*			144	144	144						144
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8			144	144	144						144
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	216						
+	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) и демонстрационный экзамен						216	216	216						

Объём ОП		Курс 1																						
		Семестр 1										Семестр 2												
Обяз. часть	Вар. часть	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.
1476		612	475	226	48	198		10	3	91	36	864	657	280	66	32	308		5	3	166	36		
1476		612	475	226	48	198		10	3	91	36	864	657	280	66	32	308		5	3	166	36		
1120		513	**395**	**190**	**32**	**170**			**3**	**82**	**36**	607	**467**	**166**	**46**	**32**	**252**			**3**	**116**	**24**		
72		38	25	16		8			1	1	12	34	23				22			1	5	6		
108		48	33	24		8			1	3	12	60	47	24			22			1	7	6		
144		72	48			48				24		72	68				68				4			
136		76	64	48		16				12		60	46	24			22				14			
72		32	32	6		26						40	34				34				6			
68		32	32	16		16						36	36	4			32							
72		72	48	32		16				24														
72												72	70	46			24				2			
144		60	48	16	32					12		84	68	22	46	32					16			
232		83	65	32		32			1	6	12	149	75	46			28			1	62	12		
324		84	**80**	**36**	**16**	**28**				**4**		240	**190**	**114**	**20**		**56**				**38**	**12**		
72												72	68	46			22				4			
144		36	32	16	8	8				4		108	78	46	10		22				18	12		
108		48	48	20	8	20						60	44	22	10		12				16			
32		15						**10**		**5**		17							**5**		**12**			
32		15						10		5		17							5		12			
3188	1276																						612	479
431	58																						112	104
36	13																							
35	13																						48	40
164	4																						32	32
164	12																						32	32
32	16																							
200	98																						94	70
156	44																						94	70
44	14																							
	40																							
610	386																						338	257
68	20																						88	64

87	23																							
53	45																						98	65
62	18																							
118	22																							
26	22																							
96	26																						64	64
32	12																						44	32
68																								
	44																						44	32
	42																							
	36																							
	36																							
	40																							
1731	734																						68	48
272	**47**																						68	**48**
	9																							
46	22																						68	48
82	16																							
36																								
108																								

334	**99**																							
	9																							
34	8																							
84	82																							
36																								
180																								
224	**177**																							
	9																							
32	37																							
48	131																							
36																								

108																								
216	**98**																							
	6																							
32	28																							
76	64																							
36																								
72																								
275	**57**																							
	6																							
32	28																							
63	23																							

36																								
144																								
230	**6**																							
	6																							
122																								
36																								
72																								
180	**106**																							
	6																							
	100																							
36																								
144																								
	144																							
216																								
216																								

Курс 2																								
Семестр 3										Семестр 4														
Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек
236	64	64	178	106			1	121	12	900	738	282	98	92	354	232			4	135	27	612	495	224
38			66					8		141	120	30			90					21		112	104	38
										49	40	30			10					9				
32			8					8																
			32							44	40				40					4		32	32	
6			26							48	40				40					8		32	32	6
																						48	40	32
46	8	8	16	16				24		164	141	100	20	18	20	8			1	14	9	40	32	16
46	8	8	16	16				24		106	91	60	20	18	10	4			1	6	9			
										58	50	40			10	4				8				
																						40	32	16
120	56	56	80	80			1	69	12	344	272	132	58	54	80	80			2	54	18	168	132	76
32	8	8	24	24				24																

										110	81	52	18	18	10	10			1	20	9			
32			32	32			1	21	12															
																						80	64	40
										140	111	60			50	50			1	20	9			
																						48	36	20
16	48	48								58	50	10	40	36						8				
24			8	8				12																
16			16	16				12																
										36	30	10			20	20				6				
																						40	32	16
32			16	10				20		251	205	20	20	20	164	144			1	46		292	227	94
32			**16**	**10**				**20**		251	**205**	**20**	**20**	**20**	**164**	**144**			**1**	**46**				
										9	*1*								*1*	8				
32			16	10				20																
										98	60	20	20	20	20					38				
										36	36				36	36								
										108	108				108	108								

																						118	**106**	**46**
																						42	34	18
																						76	72	28
																						174	**121**	**48**
																						69	41	16
																						105	80	32

Курс 3																								
Семестр 5									Семестр 6															
Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб
36	36	234	152			1	93	24	900	797	132	70	70	590	534			5	69	34	594	507	152	120
		66					8		60	56				56					4		64	58		
		32							28	28				28							32	32		
		26							32	28				28					4		32	26		
		8					8																	
		16					8																	
		16					8																	
		56	56				36		110	110	34			76	76						36	26	10	16

		24	24				16																	
		16	16				12																	
									68	68	20			48	48									
									42	42	14			28	28									
																					36	26	10	16
		16	16				8																	
36	36	96	96			1	41	24	730	631	98	70	70	458	458			5	65	34	494	423	142	104

20	**20**	**40**	**40**				**12**		315	**288**	**28**	**42**	**42**	**216**	**216**			**2**	**10**	**17**				
									9	*1*								*1*		*8*				
		16	16				8																	
20	20	24	24				4		90	71	28	42	42					1	10	9				
									36	36				36	36									
									180	180				180	180									
16	**16**	**56**	**56**			**1**	**29**	**24**	227	**188**	**14**	**28**	**28**	**144**	**144**			**2**	**22**	**17**				
									9	*1*								*1*		*8*				
		24	24			1	16	12																
16	16	32	32				13	12	74	43	14	28	28					1	22	9				
									36	36				36	36									

									108	108				108	108									
									128	**113**	**42**			**70**	**70**			**1**	**15**		186	**161**	**26**	**26**
																					6	*1*		
									60	43	14			28	28			1	17					
									68	70	28			42	42				-2		72	52	26	26
																					36	36		
																					72	72		
									60	**42**	**14**			**28**	**28**				**18**		86	**78**	**38**	**40**
									60	42	14			28	28				18					
																					86	78	38	40

																					122	**105**	**52**	
																					122	105	52	
																					100	**79**	**26**	**38**
																					100	79	26	38

Курс 4																		
Семестр 7								Семестр 8										
Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	ИП	Конс	СР	ПАтт
116	232	164			3	70	17	846	831			828	612			3		15
	58					6												
	32																	
	26					6												
16						10												

16						10												
100	174	164			3	54	17	630	615			612	612			3		15

26	**108**	**108**			**1**	**20**	**5**											
					1		*5*											
26						20												
	36	36																
	72	72																
36						**8**		186	**181**			**180**	**180**			**1**		**5**
								6	*1*							*1*		*5*
36						8												

								36	36			36	36					
								144	144			144	144					
	52	**42**			**1**	**11**	**6**	114	**109**			**108**	**108**			**1**		**5**
								6	*1*							*1*		*5*
	52	42			1	11	6											
								36	36			36	36					
								72	72			72	72					
38	**14**	**14**			**1**	**15**	**6**	186	**181**			**180**	**180**			**1**		**5**
								6	*1*							*1*		*5*
38	14	14			1	15	6											
								36	36			36	36					
								144	144			144	144					
								144	144			144	144					
								216	216			216						
								216	216			216						

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1512	612	900	1512	612	900	1440	594	846
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		489				253	112	141	172	112	60	64	64	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		298				258	94	164	40	40				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		996				682	338	344	278	168	110	36	36	
ПЦ	Профессиональный цикл		2465				319	68	251	1022	292	730	1124	494	630
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	30	-	29.69	28.57	-	29.94	29.7	-	30.94	31.22	-	30.7	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП	1132	1132	475	657									
		Блок СОО	1132	1132	475	657									
		Блок ПП	2407				1073	479	594	932	495	437	402	399	3
		Блок ОГСЭ	442				224	104	120	160	104	56	58	58	
		Блок ЕН	243				211	70	141	32	32				
		Блок ОПЦ	797				529	257	272	242	132	110	26	26	
		Блок ПЦ	2012				254	48	206	860	227	633	898	424	474
		Блок ГИА	216										216		216
		Итого	3755	1132	475	657	1073	479	594	932	495	437	618	399	219
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		7	3	4	5	1	4	7	2	5	6	3	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9	1	8	10	3	7	10	5	5	9	5	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	1	1	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		6	6		4	3	1	5	3	2			
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		85.31%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		49.65%												
	Процент практической подготовки от общего объёма часов на практики (%)		100%												