

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 21:14:01
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Калужский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 30.05.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

19.02.11

19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Факультет: Агротехнологий, инженерии и землеустройства

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 341 от 18.05.2022

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Виды деятельности

ведение технологического процесса производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокцентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечение деятельности структурного подразделения

СОГЛАСОВАНО

И.о. заместителя директора по учебной работе / Пимкина Т.Н./

Руководитель технологического колледжа / Окунева О.А./



=C12:AE57

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5						
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	5 - 11		12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	6 - 12		13 - 19	20 - 26	4 - 10		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28								
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44							
I																У	У	К	К																			Э	У	У	П	П									
II												У	У	П	П			К	К																	У	У	П	П	П		К									
																	Э																																		
																Э																								Э											
III											У	У	П	П	П	П	Э	К	К																П	П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Гп	Гп	Гп	Гп	Г	Д	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	15	20	35	11 5/6	17 4/6	29 3/6	10	8 4/6	18 4/6	83 1/6
У	Учебная практика	2	2	4	2	2	4	2		2	10
П	Производственная практика (по профилю специальности)		2	2	2	4	6	4	5	9	17
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1 1/6	2/6	1 3/6	1	2/6	1 2/6	3 5/6
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
Гп	Подготовка к государственному экзамену								2	2	2
Г	Проведение государственного экзамена								1	1	1
К	Каникулы	2	8	10	2	9	11	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

Июль			27 -2	Август			
6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
45	46	47	48	49	50	51	52
К	К	К	К	К	К	К	К
К	К	К	К	К	К	К	К
=	=	=	=	=	=	=	=

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов					Объём ОП			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Конт. раб.
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3372	934	158	3118	1346	612	450
СГ.Социально-гуманитарный цикл									682	682	502	160	20	402	280	106	98
+	СГ.01	История России	3						112	112	66	36	10	40	72		
+	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24				135	190	190	164	16	10	72	118	44	42
+	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			2				68	68	50	18		68			
+	СГ.04	Физическая культура		1234	5				196	196	152	44		138	58	44	42
+	СГ.05	Основы финансовой грамотности			2			1	44	44	28	16		40	4	18	14
+	СГ.06	Основы бережливого производства			4			3	72	72	42	30		44	28		
ОП.Общепрофессиональный цикл									974	974	630	304	40	340	634	134	98
+	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4					123	120	120	80	40		106	14	44	24
+	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств			34			2	128	128	86	22	20	128			
+	ОП.03	Автоматизация технологических процессов			6			45	114	114	60	54		80	34		
+	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5			4	108	108	64	44		26	82		
+	ОП.05	Психология общения			6			5	62	62	40	22			62		
+	ОП.06	Химия		1	2				134	134	98	36			134	50	36
+	ОП.07	Электротехника и электронная техника	2					1	50	50	38	2	10		50	20	18
+	ОП.08	Метрология и стандартизация	2					1	70	70	50	10	10		70	20	20
+	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности			6			45	122	122	72	50			122		
+	ОП.10	Охрана труда			6				66	66	42	24			66		
ПЦ.Профессиональный цикл									2592	2592	2024	470	98	2160	432	372	254
+	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях	22		222			11	870	870	634	224	12	822	48	372	254
+	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевконцентратов			2			1	306	306	192	114		306		120	72
+	МДК.01.02	Технология консервов и пищевконцентратов	2					1	336	336	226	110		288	48	180	110
+	УП.01.01	Учебная практика			2				144	144	144			144		72	72
+	ПП.01.01	Производственная практика			2				72	72	72			72			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	2						12	12			12	12			
+	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевконцентратов на автоматизированных технологических линиях	4		444				438	438	348	78	12	438			
+	МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевконцентратов			4				210	210	132	78		210			

+	УП.02.01	Учебная практика			4				72	72	72			72			
+	ПП.02.01	Производственная практика			4				144	144	144			144			
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4						12	12			12	12			
+	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла	555	5	5				448	448	344	70	34	388	60		
+	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	5						120	120	70	44	6	80	40		
+	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5						100	100	68	26	6	80	20		
+	УП.03.01	Учебная практика		5					72	72	72			72			
+	ПП.03.01	Производственная практика			5				144	144	134		10	144			
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5						12	12			12	12			
+	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	66		6				374	374	300	56	18	130	244		
+	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения	6						182	182	120	56	6	82	100		
+	ПП.04.01	Производственная практика			6				180	180	180			36	144		
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6						12	12			12	12			
+	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"	33		33				318	318	254	42	22	238	80		
+	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"	3						162	162	110	42	10	82	80		
+	УП.05.01	Учебная практика			3				72	72	72			72			
+	ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"			3				72	72	72			72			
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	3						12	12			12	12			
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6				144	144	144			144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216	216			216			
+	ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы							72	72	72			72			
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы							36	36	36			36			
+	ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							72	72	72			72			
+	ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена							36	36	36			36			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4	70	34													
2	44	6													
2	26	6													
		10													
		12													
			374	300	64		234				2	56	18		
			182	120	64		54				2	56	6		
			180	180			180								
			12										12		
			144	144			144								
			216	216			216								
			72	72			72								
			36	36			36								
			72	72			72								
			36	36			36								

Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
СГ.01	История России
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Психология общения
ОП.06	Химия
ОП.07	Электротехника и электронная техника
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов
МДК.01.02	Технология консервов и пищекокнцентратов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекокнцентратов
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДп.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПДп.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДп.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ПДп.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
СГ.01	История России
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПДп.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
СГ.04	Физическая культура
ОП.10	Охрана труда
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
Вид деятельности: ведение технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Химия

ОП.07	Электротехника и электронная техника
ОП.10	Охрана труда
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищевых концентратов в соответствии с технологическими инструкциями
---------	--

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Химия
ОП.07	Электротехника и электронная техника
ОП.10	Охрана труда
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
МДК.01.02	Технология консервов и пищевых концентратов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

Вид деятельности: организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
---------	---

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Химия
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.10	Охрана труда
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика

ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Химия
ОП.10	Охрана труда
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищевых концентратов
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

Вид деятельности: лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.06	Химия
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.10	Охрана труда
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.06	Химия
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.10	Охрана труда
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

Вид деятельности: обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.10	Охрана труда
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Психология общения
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Психология общения
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.10	Охрана труда
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену

Тип

OK

[illegible]

OK

OK

OK

OK

OK

OK

OK

ПК

ПК
ПК

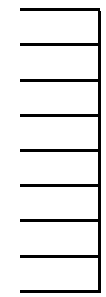
[illegible]

ПК

ПК

ПК

[illegible]



Индекс	Наименование
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА
СГ	Социально-гуманитарный цикл
СГ.01	История России
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности
СГ.04	Физическая культура
СГ.05	Основы финансовой грамотности
СГ.06	Основы бережливого производства
ОП	Общепрофессиональный цикл
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств
ОП.03	Автоматизация технологических процессов
ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
ОП.05	Психология общения
ОП.06	Химия
ОП.07	Электротехника и электронная техника
ОП.08	Метрология и стандартизация
ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.10	Охрана труда
ПЦ	Профессиональный цикл
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях
МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов
МДК.01.02	Технология консервов и пищекокнцентратов
УП.01.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях
МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекокнцентратов
УП.02.01	Учебная практика
ПП.02.01	Производственная практика
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю

ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла
МДК.03.01	Производственно-технологический контроль
МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
УП.03.01	Учебная практика
ПП.03.01	Производственная практика
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения
ПП.04.01	Производственная практика
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю
ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
УП.05.01	Учебная практика
ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"
ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю
ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)
ГИА	Государственная итоговая аттестация
ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы
ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену
ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена

Формируемые компетенции
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.
ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 09.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 07.
ОК 04.; ОК 08.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОК 01.; ОК 02.
ОК 01.; ОК 02.; ПК 1.2.; ПК 3.2.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 04.; ОК 05.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ОК 01.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ОК 01.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ОК 01.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 3.2.
ОК 01.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.
ОК 01.; ОК 08.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 4.1. ; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 1.1. ; ПК 1.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.
ОК 01.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

[illegible]

№	Индекс	Наименование	Семестр 1													Неделя	Контроль		
			Контроль	Академических часов										Всего	Кон такт.				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР					Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)				612											17		896		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612													896		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36													36		
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)															32		
		Аудиторная нагрузка		25.2													25.2		
		Контактная работа		25.2													26.2		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				540	378	172		206					162		ТО: 15 Э:	752	524		
1	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	44	42			42					2			За	32	30	
2	СГ.03	Безопасность жизнедеятельности														ЗаО	68	50	
3	СГ.04	Физическая культура	За	44	42			42				2		За		34	30		
4	СГ.05	Основы финансовой грамотности	Др	18	14	8		6				4		ЗаО		26	14		
5	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Др	44	24	14		10				20		Др		30	24		
6	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств												Др		44	28		
7	ОП.06	Химия	За	50	36	18		18				14		ЗаО		84	62		
8	ОП.07	Электротехника и электронная техника	Др	20	18	10		8				2		Эк		30	20		
9	ОП.08	Метрология и стандартизация	Др	20	20	10		10						Эк		50	30		
10	ПМ.01	Ведение технологического процесса производства консервов и на автоматизированных технологических линиях	Др(2)	372	254	112		142				118		Эк(2) ЗаО(3)		498	380		
11	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства консервов и пищевеконцентратов	Др	120	72	42		30				48		ЗаО	186	120			
12	МДК.01.02	Технология консервов и пищевеконцентратов	Др	180	110	70		40				70		Эк	156	116			
13	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю												Эк	12				
ПРАКТИКИ		(План)		72	72			72						2		144	144		
	УП.01.01	Учебная практика		72	72			72						2	ЗаО	72	72		
	ПП.01.01	Производственная практика													ЗаО	72	72		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За Др(7)																
КАНИКУЛЫ														2					

Семестр 2										Итого за курс														Каф.	Семестр
Академических часов									Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя				
Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР		Контр оль			
									25		1508											42			
											1508														
											36														
											16														
											25.2														
											25.7														
200		304	16			4	196	32	ТО: 20 Э: 1		1292	902	372		510	16			4	358	32	ТО: 35 Э: 1			
		30					2			За Др	76	72			72					4				12345	
20		30					18			ЗаО	68	50	20		30					18				2	
		30					4			За(2)	78	72			72					6				12345	
8		6					12			ЗаО Др	44	28	16		12					16				12	
8		16					6			Др(2)	74	48	22		26					26				1234	
12		16					16			Др	44	28	12		16					16				234	
20		42					22			За ЗаО	134	98	38		60					36				12	
8		10				2		10		Эк Др	50	38	18		18				2	2	10			12	
18		10				2	10	10		Эк Др	70	50	28		20				2	10	10			12	
106		258	16				106	12		Эк(2) ЗаО(3) Др(2)	870	634	218		400	16				224	12			12	
66		54					66		ЗаО Др	306	192	108		84					114			12			
40		60	16				40		Эк Др	336	226	110		100	16				110			12			
								12	Эк	12										12		2			
		144							4		216	216			216						6				
		72							2	ЗаО	144	144			144						4		12		
		72							2	ЗаО	72	72			72						2		2		
Эк(4) За ЗаО(6) Др(2)										Эк(4) За(2) ЗаО(6) Др(9)															
									8												10				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Неделя	Контроль			
			Контроль	Академических часов													Всего	Кон такт.	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				612												17		864	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612														864	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36														35.44	
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36														54	
		Аудиторная нагрузка		26.37														21.4	
		Контактная работа		26.88														21.4	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					468	318	138		174				6	108	42			ТО: 11 5/6 Э: 1 1/6	
1	СГ.01	История России	Эк	112	66	48		16				2	36	10					
2	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	44	36			36					8			За	36	34	
3	СГ.04	Физическая культура	За	44	36			36					8			За	54	34	
4	СГ.06	Основы бережливого производства	Др	32	24	12		12					8			ЗаО	40	18	
5	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Др	26	22	12		10					4			Эк	20	10	
6	ОП.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО	36	24	12		10				2	2	10		ЗаО	48	34	
7	ОП.03	Автоматизация технологических процессов														Др	74	32	
8	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности														Др	90	50	
9	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности														Др	64	34	
10	ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищекокнцентратов на автоматизированных технологических линиях														Эк ЗаО(3)	438	348	
11	МДК.02.01	Организация процессов производства консервов и пищекокнцентратов														ЗаО	210	132	
12	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	12		
13	ПМ.05	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"	Эк(2) ЗаО(2)	318	254	54		198				2	42	22					
14	МДК.05.01	Выполнение работ по профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"	Эк	162	110	54		54				2	42	10					
15	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	12										12					

ПРАКТИКИ			(План)		144	144			144						4		216	216
	УП.02.01	Учебная практика														ЗаО	72	72
	УП.05.01	Учебная практика		ЗаО	72	72			72						2			
	ПП.02.01	Производственная практика														ЗаО	144	144
	ПП.05.01	Производственная практика по освоению рабочей профессии 17282"Приемщик сельскохозяйственных продуктов и сырья"		ЗаО	72	72			72						2			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)														
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) ЗаО(3) Др(3)														
КАНИКУЛЫ																2		

Семестр 4										Итого за курс																		Каф.	Семестр
Академических часов									Неделя	Контроль	Академических часов												Неделя						
Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль								
									24		1476													41					
											1476																		
											35.72																		
											45																		
											23.89																		
											24.14																		
170		208					248	22	ТО: 17 2/3 Э: 1/3		1116	696	308		382				6	356	64	ТО: 29 1/2 Э: 1 1/2							
										Эк	112	66	48		16				2	36	10			3					
		34					2			За Др	80	70			70					10				12345					
		34					20			За(2)	98	70			70					28				12345					
8		10					22			ЗаО Др	72	42	20		22					30				34					
		10					10			Эк Др	46	32	12		20					14				1234					
18		16					4	10		ЗаО(2)	84	58	30		26				2	6	20			234					
20		12					42			Др	74	32	20		12					42				456					
34		16					40			Др	90	50	34		16					40				45					
18		16					30			Др	64	34	18		16					30				456					
72		276					78	12		Эк ЗаО(3)	438	348	72		276					78	12			4					
72		60					78			ЗаО	210	132	72		60					78				4					
								12		Эк	12										12			4					
										Эк(2) ЗаО(2)	318	254	54		198				2	42	22			3					
										Эк	162	110	54		54				2	42	10			3					
										Эк	12										12			3					

		216							6		360	360			360							10		
		72							2	3aO	72	72			72							2		4
										3aO	72	72			72							2		3
		144							4	3aO	144	144			144							4		4
										3aO	72	72			72							2		3
Эк(2) За ЗаО(5) Др(3)										Эк(5) За ЗаО(8) Др(6)														
									9												11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5													Неделя	Контроль		
			Контроль	Академических часов											Всего			Кон такт.	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				610												17		870	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				610														870	
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36														36	
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		34														42	
		Аудиторная нагрузка		24.2														23.31	
		Контактная работа		24.8														23.54	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				394	248	38	52	152				6	112	34	ТО: 10 Э: 1				
1	СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	34	22			20				2	2	10					
2	СГ.04	Физическая культура	ЗаО	20	10			10					10						
3	ОП.03	Автоматизация технологических процессов	Др	28	20	8		12					8			ЗаО	12	8	
4	ОП.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	ЗаО	18	14	4		10					4						
5	ОП.05	Психология общения	Др	34	22	12		10					12			ЗаО	28	18	
6	ОП.09	Правовые основы профессиональной деятельности	Др	28	22	14		8					6			ЗаО	30	16	
7	ОП.10	Охрана труда														ЗаО	66	42	
8	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного масла	Эк(3) За ЗаО	448	344		52	288				4	70	34					
9	МДК.03.01	Производственно-технологический контроль	Эк	120	70		34	34				2	44	6					
10	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Эк	100	68		18	48				2	26	6					
11	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	12										12					
12	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения														Эк(2) ЗаО	374	300	
13	МДК.04.01	Организация работы структурного подразделения														Эк	182	120	
14	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	12		
ПРАКТИКИ		(План)		216	206			206						10	6		324	324	
	УП.03.01	Учебная практика	За	72	72			72							2				
	ПП.03.01	Производственная практика	ЗаО	144	134			134						10	4				

	ПП.04.01	Производственная практика														ЗаО	180	180
	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)														ЗаО	144	144
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)															216	216
	ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы															72	72
	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы															36	36
	ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену															72	72
	ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена															36	36
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За ЗаО(2) Др(4)															
КАНИКУЛЫ																2		

Семестр 6										Итого за курс															Каф.	Семестр
Академических часов									Неделя	Контроль	Академических часов										Неделя					
Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР		Контр оль				
									24		1480											37				
											1480															
									ТО: 8 2/3 Э: 1/3		36											ТО: 18 2/3 Э: 1 1/3				
											38															
											23.76															
											24.17															
114		88				2	108	18		724	452	152	52	240				8	220	52						
									Др	34	22			20				2	2	10			12345			
									ЗаО	20	10			10					10			12345				
8							4		ЗаО Др	40	28	16		12					12			456				
									ЗаО	18	14	4		10					4			45				
10		8					10		ЗаО Др	62	40	22		18					22			56				
8		8					14		ЗаО Др	58	38	22		16					20			456				
24		18					24		ЗаО	66	42	24		18					24			6				
									Эк(3) За ЗаО	448	344		52	288				4	70	34		5				
									Эк	120	70		34	34				2	44	6		5				
									Эк	100	68		18	48				2	26	6		5				
									Эк	12										12		5				
64		234				2	56	18	Эк(2) ЗаО	374	300	64		234				2	56	18		6				
64		54				2	56	6	Эк	182	120	64		54				2	56	6		6				
								12	Эк	12										12		6				
		324						9			540	530			530					10	15					
									За	72	72			72							2		5			
									ЗаО	144	134			134						10	4		5			

		180							5	3aO	180	180			180							5		6
		144							4	3aO	144	144			144							4		6
		216							6		216	216			216							2		
		72							2		72	72			72							2		6
		36							1		36	36			36							1		6
		72							2		72	72			72							2		6
		36							1		36	36			36							1		6
Эк(2) 3aO(6)										Эк(5) 3a 3aO(8) Др(4)														