

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"  
 Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

План одобрен Ученым советом вуза  
 Протокол № 14 от 30.05.2023



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора Олешкевич Т.А.

2023 г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
 среднего профессионального образования

43.02.15

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Направленность образовательной программы: естественнонаучная

Кафедра: дисциплин профиля «Промышленная экология и биотехнологии, сервис и туризм»  
 Факультет: Кочубеевский гуманитарно-технический колледж - филиал государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	2023
Учебный год	2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016

<b>Виды деятельности</b>
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 потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</b>
Повар
Кондитер

**СОГЛАСОВАНО**

- Проректор по УР \_\_\_\_\_ / Соловьева Н.В./
- Начальник УМУ \_\_\_\_\_ / Дроздова Е.С./
- Директор КГТК-филиал НГГТИ \_\_\_\_\_ / Малхозов В.А./
- Зам. директора по УР \_\_\_\_\_ / Верба И.М./
- Зам. директора по ПО \_\_\_\_\_ / Юскович Э.Р./
- Председатель МК \_\_\_\_\_ / Громова Н.Г./

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов								Объём ОП	
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Лаб	КонсПр акт	СР	Элект часы	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
<b>ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						1476	1476	1268.2			144.8			60%	40%	
<b>ОПЦ.Общеобразовательный цикл</b>						1476	1476	1268.2			144.8			886	590	
+	COO.01	<b>Учебные предметы базового уровня</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>12222</b> <b>22222</b>		960	<b>960</b>	<b>837.35</b>			<b>106.9</b>		446	<b>514</b>	
+	COO.01.01	Русский язык			2		108	108	100.1			7.9		40	68	
+	COO.01.02	Литература			2		110	110	100.1			9.9		38	72	
+	COO.01.03	Иностранный язык			2		86	86	78.1			7.9		30	56	
+	COO.01.04	Информатика			2		86	86	78.1			7.9		54	32	
+	COO.01.05	Физика			2		86	86	78.1			7.9		52	34	
+	COO.01.06	Биология			2		48	48	44.1			3.9		20	28	
+	COO.01.07	История	2				108	108	80.25			12		50	58	
+	COO.01.08	Обществознание			2		114	114	88.1			25.9		42	72	
+	COO.01.09	География			1		40	40	34.1			5.9		20	20	
+	COO.01.10	Физическая культура		1	2		84	84	78.2			5.8		50	34	
+	COO.01.11	Основы безопасности жизнедеятельности			2		90	90	78.1			11.9		50	40	
+	COO.02	<b>Учебные предметы профильного уровня</b>	<b>22</b>				332	<b>332</b>	<b>272.5</b>			<b>28</b>		280	<b>52</b>	
+	COO.02.01	Математика	2				166	166	136.25			14		140	26	
+	COO.02.02	Химия	2				166	166	136.25			14		140	26	
+	COO.03	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>1</b>		<b>2</b>		184	<b>184</b>	<b>158.35</b>			<b>9.9</b>		160	<b>24</b>	
+	COO.03.01	Родной язык (русский)	1				92	92	70.25			6		80	12	
+	COO.03.02	Введение в специальность			2		92	92	88.1			3.9		80	12	
+	ПОО	<b>Предлагаемые ОО</b>														
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						4464.7	4464.7	3253.9	70	473.2	1046.55		543.2	3128.7	1336	
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>						528	528	377.1			137.4			424	104	
+	ОГСЭ.01	Основы философии	8				69	69	44			18.25		69		
+	ОГСЭ.02	История			7		30	30	20.1			9.9		30		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4				97	97	64			26.25		97		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8		198	198	156.6			41.4		198		
+	ОГСЭ.05	Психология общения		7			30	30	20.1			9.9		30		
+	ОГСЭ.06	Социально-психологический практикум (адаптационная дисциплина)		7			28	28	20.1			7.9			28	
+	ОГСЭ.07	Правовые основы социальной поддержки (адаптационная дисциплина)			8		36	36	24.1			11.9			36	
+	ОГСЭ.08	Идеология и практика противодействия современному экстремизму и терроризму		3			40	40	28.1			11.9			40	
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>						218	218	152.1	14		52.4		14	138	80	
+	ЕН.01	Информатика	3				67	67	42			18.25		57	10	
+	ЕН.02	Химия	3				81	81	56	14		18.25	14	69	12	
+	ЕН.03	Основы финансовой грамотности и цифровой экономики		4			70	70	54.1			15.9		12	58	
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>						968	968	636.3	8		260.2		8	666	302	
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				85	85	54			24.25		65	20	
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	5				71	71	48			15.25		49	22	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3				67	67	42			18.25		43	24	









План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

		Формы пром. атт.				Итого акад.часов								Объём ОП		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Лаб	КонсПр акт	СР	Элект часы	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ОП.04	Организация обслуживания	5				103	103	72			23.25			81	22
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				75	75	48			20.25			51	24
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		36	36	24.1			11.9			24	12
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		48	48	36.1			11.9			30	18
+	ОП.08	Охрана труда	3				67	67	42			18.25			39	28
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8				75	75	48			20.25			75	
+	ОП.10	Метрология и стандартизация	6				101	101	64	8		30.25		8	55	46
+	ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	4				141	141	96			38.25			113	28
+	ОП.12	Основы предпринимательской деятельности			6		45	45	32.1			12.9			25	20
+	ОП.13	Экономика организации	7				54	54	30			15.25			16	38
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>							<b>2534.7</b>	<b>2534.7</b>	<b>2088.4</b>	<b>48</b>	<b>473.2</b>	<b>380.55</b>		<b>521.2</b>	<b>1684.7</b>	<b>850</b>
+	ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>4</b>		<b>3444</b>		433.1	<b>433.1</b>	<b>344.1</b>	<b>8</b>	<b>62.9</b>	<b>82.25</b>		<b>70.9</b>	249.1	<b>184</b>
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		96	96	64.1			31.9			60	36
+	МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		148	148	100.1	8		47.9		8	90	58
+	УП.01.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		72	72	71.9			0.1			36	36
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4		108	108	107.9		62.9	0.1		<u>62.9</u>	54	54
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	4				9.1	9.1	0.1			2.25			9.1	
+	ПМ.02	<b>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</b>	<b>6</b>		<b>5666</b>	<b>6</b>	367.1	<b>367.1</b>	<b>294.3</b>	<b>6</b>	<b>41.9</b>	<b>66.05</b>		<b>47.9</b>	225.1	<b>142</b>
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6		80	80	56.1			23.9			48	32
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	6	134	134	94.3	6		39.7		6	78	56
+	УП.02.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5		72	72	71.9			0.1			36	36









Курс 4																												Закрепленная кафедра			
Семестр 7														Семестр 8														Код	Наименование		
Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТз	Конс	СР	КратЭ	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТз	Конс	СР			КратЭ	ПАТт
																													3	строительства, транспорта и	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																36	16		8								0.1	11.9		3	строительства, транспорта и машиностроения
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и	
																75	24		24								20.25	6.75	3	строительства, транспорта и	
																													3	строительства, транспорта и	
																													3	строительства, транспорта и	
																													3	строительства, транспорта и	
54	20		10									15.25	8.75															3	строительства, транспорта и		
424.2	60.2	20	50						83.8	132.1		53.85	24.25	434.1	48.1		24								200.8	122.9	24.8	13.5			
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов								Объем ОП	
			Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лаб	КонсПр акт	СР	Элект часы	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.02.01	Производственная практика ( по профилю специальности) по организации и ведению 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		72	72	71.9		41.9	0.1	41.9	54	18	
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6				9.1	9.1	0.1			2.25		9.1		
+	ПМ.03	<b>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</b>	5		4555		377.1	377.1	300.1	6	41.9	69.25	47.9	235.1	142	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		88	88	60.1			27.9		46	42	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		135	135	96.1	6		38.9	6	107	28	
+	УП.03.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4		72	72	71.9			0.1		36	36	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с ложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5		72	72	71.9		41.9	0.1	41.9	36	36	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	5				10.1	10.1	0.1			2.25		10.1		
+	ПМ.04	<b>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</b>	6		6666		339.1	339.1	272.1	8	41.9	60.25	49.9	223.1	116	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		80	80	56.1			23.9		48	32	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		106	106	72.1	8		33.9	8	58	48	
+	УП.04.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6		72	72	71.9			0.1		54	18	





План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 3																													
Семестр 5														Семестр 6															
Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТэ	Конс	СР	КратЭ	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТэ	Конс	СР	КратЭ	ПАТт
															72										41.9	30		0.1	
															9.1	0.1												2.25	6.75
177.1	36.1	6	24						41.9	30.2		31.15		7.75															
36	12		12							0.1		11.9																	
59	24	6	12							0.1		16.9																	
72									41.9	30		0.1																	
10.1	0.1											2.25		7.75															
77	24		24									29			262.1	40.1	8	32						41.9	102.1		31.25		6.75
36	12		12									12			44	16		16							0.1		11.9		
41	12		12									17			65	24	8	16							0.1		16.9		
															72										71.9		0.1		

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																												Закрепленная кафедра				
Семестр 7														Семестр 8														Код	Наименование			
Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КратЭ	Конс	СР	КратЭ	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КратЭ	Конс	СР			КратЭ	ПАТт	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения		
																														3	строительства, транспорта и	
																														3	строительства, транспорта и машиностроения	
																															3	строительства, транспорта и машиностроения
																															3	строительства, транспорта и машиностроения
																															3	строительства, транспорта и машиностроения
																															3	строительства, транспорта и
																															3	строительства, транспорта и машиностроения
																															3	строительства, транспорта и машиностроения
																															3	строительства, транспорта и машиностроения



## План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

			Формы пром. атт.				Итого акад.часов								Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лаб	КонсПр акт	СР	Элект часы	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			6		72	72	71.9		41.9	0.1		41.9	54	18
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	6				9.1	9.1	0.1			2.25			9.1	
+	ПМ.05	<b>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</b>	7		6777		325.1	325.1	268.1	10	41.9	49.25		51.9	247.1	78
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7		72	72	52.1			19.9			60	12
+	МДК.05.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7		99	99	72.1	10		26.9		10	69	30
+	УП.05.01	Учебная практика по организации и ведению 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	71.9			0.1			54	18
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			7		72	72	71.9		41.9	0.1		41.9	54	18
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	7				10.1	10.1	0.1			2.25			10.1	
+	ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	88		88		290.1	290.1	251.9		62.9	24.7		62.9	200.1	90
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8				101	101	72			22.25			65	36
+	УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала			8		72	72	71.9			0.1			54	18
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности) по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала			8		108	108	107.9		62.9	0.1		62.9	72	36
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по профессиональному модулю	8				9.1	9.1	0.1			2.25			9.1	
+	ПМ.07	<b>Освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар</b>	77		77		259.1	259.1	213.9	10	41.9	28.7		51.9	189.1	70
+	МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	7				105	105	70	10		26.25		10	71	34
+	УП.07.01	Учебная практика по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар			7		72	72	71.9			0.1			54	18







План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																												Закрепленная кафедра			
Семестр 7														Семестр 8														Код	Наименование		
Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КратЭ	Конс	СР	КратЭ	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КратЭ	Конс	СР			КратЭ	ПАТт
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и	
165.1	30.1	10	20						41.9	30.2		25.15		7.75																	
28	10		10							0.1		7.9																	3	строительства, транспорта и машиностроения	
55	20	10	10							0.1		14.9																	3	строительства, транспорта и машиностроения	
																													3	строительства, транспорта и машиностроения	
72									41.9	30		0.1																	3	строительства, транспорта и машиностроения	
10.1	0.1											2.25		7.75															3	строительства, транспорта и	
														290.1	48.1		24								62.9	116.9		24.7	13.5		
														101	48		24										22.25	6.75	3	строительства, транспорта и машиностроения	
														72												71.9	0.1		3	строительства, транспорта и машиностроения	
														108											62.9	45	0.1		3	строительства, транспорта и машиностроения	
														9.1	0.1												2.25	6.75	3	строительства, транспорта и	
259.1	30.1	10	30						41.9	101.9		28.7		16.5																	
105	30	10	30									26.25		8.75															3	строительства, транспорта и машиностроения	
72										71.9		0.1																	3	строительства, транспорта и машиностроения	

План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

			Формы пром. атт.				Итого акад.часов								Объем ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лаб	КонсПр акт	СР	Элект часы	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности) по освоению работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 166675 Повар			7		72	72	71.9		41.9	0.1		41.9	54	18
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	7				10.1	10.1	0.1			2.25			10.1	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	143.9		137.9	0.1		137.9	116	28
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>							216	216				216			216	
+	ГИА	Демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа)					216	216				216			216	









План Учебный план ППССЗ СПО 'ФС(б)-0803 43.02.15-16-оfo-2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																												Закрепленная кафедра		
Семестр 7														Семестр 8														Код	Наименование	
Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТэ	Конс	СР	КратЭ	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Сем	КРП	ИП	КонсИП	Практ	КонсПр акт	КрАТэ	Конс	СР			КратЭ
72									41.9	30		0.1																	3	строительства, транспорта и машиностроения
10.1	0.1											2.25		7.75															3	строительства, транспорта и
															144									137.9	6		0.1		3	строительства, транспорта и машиностроения
															216															
															216														3	строительства, транспорта и машиностроения