

«Согласовано»



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ ВО «ВИК»  
Э.В.Черкасов  
Приказ от 07.07.2023 г. № 31-О



**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГБПОУ ВО «Владимирский индустриальный колледж»**  
по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:

Повар ↔ Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования

– 3 года и 10 мес.

Профиль получаемого

профессионального образования:

Естественно-научный

## **Пояснительная записка**

### **1.1 Нормативная база реализации**

Учебный план предназначен для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования. Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ ВО «Владимирский индустриальный колледж» разработан на основании:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

4. Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);

5. Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

6. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 29 сентября 2015 г. №39023);

7. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 21 сентября 2015 г. №38940);

8. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

9. Приказ Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 №1014 «О утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»

10. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)

При составлении учебного плана учитывалась:

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- **Дата начала занятий** – 1 сентября 2023 года, окончание – в соответствии с графиком учебного процесса.
- **Продолжительность учебной недели** – 36 академических часов.
- **Продолжительность занятий** 45 мин. Допускается деление групп на две подгруппы при проведении занятий по информатике (лабораторно-практические работы). Деление групп на иностранный язык. Учебная практика по профессии осуществляется в подгруппах по 12-15 человек.
- **Нормы нагрузки**

Срок получения образования по учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС СПО составляет 3 года 10 месяцев.

Учебный план разработан в соответствии с квалификацией, присваиваемой выпускникам образовательной программы Повар ↔ Кондитер

### **3. Структура образовательной программы и учебного плана**

Структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть образовательной программы 20 % использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник.

<b>Индекс</b>	<b>Перечень циклов, разделов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик</b>	<b>Объем вариативной части</b>
---------------	--	--------------------------------

		20,02%
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>725</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>226</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	40
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	38
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	10
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	32
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии	32
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>499</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>42</b>
УП.01	Учебная практика	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>42</b>
УП.02	Учебная практика	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>172</b>
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	58
УП.03	Учебная практика	108
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</b>	<b>114</b>

	<b>ассортимента</b>	
УП.04	Учебная практика	108
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>129</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	51
УП.05	Учебная практика	72
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6

Учебный план имеет следующую структуру:

- Общеобразовательный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Таблица 1

#### Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Обязательная часть	Вариативная часть
Общеобразовательный цикл	2210	
Общепрофессиональный цикл	324	226
Профессиональный цикл	2573	499
Государственная итоговая аттестация	72	
Общий объем образовательной программы на базе среднего общего образования	5904	

Перечень и объем дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом ПООП в основной таблице учебного плана

В общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные

циклы) образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы выделено 93 % от объема учебных циклов образовательной программы.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

В качестве форм промежуточной аттестации в учебном плане использованы:

- Экзамен
- Экзамен по модулю
- Экзамен по модулю в виде демонстрационного экзамена
- Дифференцированный зачет
- Зачет
- Защита индивидуального проекта

В соответствии с требованиями 762 приказа количество зачетов в учебном году не превышает 10, а экзаменов – 8, а именно:

- 1 курс - 6 зачетов, 1 экзамен;
- 2 курс - 10 зачетов, 6 экзаменов;
- 3 курс - 10 зачетов, 7 экзаменов;
- 4 курс - 10 зачетов, 3 экзамена.

В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" составляет не меньше 40 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 50 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

В учебном плане предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Основы интеллектуального труда
- Адаптивные информационные технологии

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными настоящим ФГОС СПО:

<b>Основные виды деятельности</b>	<b>Профессиональные модули</b>
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации

хлебобулочных, кондитерских разнообразного ассортимента	мучных изделий	хлебобулочных, кондитерских разнообразного ассортимента	мучных изделий
---	-------------------	---	-------------------

Практическая подготовка реализована в форме учебной и производственной практик.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделенного на проведение практик, определена в объеме 45 % (не менее 25%) от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **Общеобразовательный цикл**

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Общий объем образовательной программы для реализации требований ФГОС СПО на базе основного общего образования увеличен на 1476 часов, при этом срок обучения увеличен на 1 год. Из них на реализацию общеобразовательного цикла учебным планом отведено 1476 часов.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО и с учетом рекомендаций Письма Минобнауки РФ в качестве профиля получаемого образования выбран **естественно-научный** профиль.

Общеобразовательный цикл содержит 15 учебных предметов, в том числе в «Обязательные общеобразовательные дисциплины» включены учебные предметы:

"Русский язык",

"Литература",

"Иностранный язык",

"Математика",

"История",



"Физическая культура",  
"Основы безопасности жизнедеятельности",  
"Физика",  
"Информатика"  
"Химия",  
"Обществознание"  
"Биология",  
"География"

В «Образовательные дисциплины по выбору» включены:

"Экология",  
"Родная литература",  
"Спец.рисунок и лепка / Арт.дизайн"

В рамках освоения общеобразовательного цикла выполнение обучающимися индивидуального проекта в течение 1 года на 1 курсе обучения.

### **Программа воспитания**

Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

– формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

– организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;

– формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;

– усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	33,83	3	4	0,17	-	11	52
II курс	32	5	3	1	-	11	52
III курс	29,83	5	5	1,17	-	11	52
IV курс	17,5	11	10	0,5	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>113,16</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>2,84</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

### 3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	промежуточная аттестация	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				максимальная	Самостоятельная работа		Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего занятий	в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
								Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед	сем. нед
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		<b>4</b>	<b>5</b>		<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
										<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
										<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>16ДЗ/4Э</b>															
<b>ООД</b>	<b>Обязательные общеобразовательные дисциплины</b>		<b>24</b>	<b>2210</b>	<b>94</b>	<b>2210</b>	<b>2092</b>	<b>1026</b>	<b>1026</b>	<b>474</b>	<b>510</b>	<b>450</b>	<b>408</b>	<b>184</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД.01	Русский язык	Э	6	130		130	124	62	62	34	26	64					
ООД.02	Литература	ДЗ		172	4	172	168	84	84	16	26	56	70				
ООД.03	Иностранный язык	ДЗ		172	6	172	166	83	83	50	30	50	36				
ООД.04	Математика	/-/ДЗ/-/Э	6	302	4	302	292	146	146	68	90	46	88				
ООД.05	История	ДЗ/-/ДЗ		172	4	172	168	84	84	68	40	34	26				
ООД.06	Физическая культура	ДЗ		172		172	172	86	86	50	48	34	40				
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		72	4	72	68	34	34	16	20	16	16				
ООД.08	Физика	ДЗ		148	4	148	144	72	72	34	36	50	24				
ООД.09	Информатика	Э	6	124	2	124	116	58	58	32	36	14	34				

ООД.10	Химия	ДЗ/-/-Э	6	196	4	196	186	93	93	52	52	34	48						
ООД.11	Обществознание	ДЗ		172	8	172	164	82	82	16	54	34	26	34					
ООД.12	Биология	ДЗ		72	4	72	68	34	34	16	34	18							
ООД.13	География	ДЗ		72	4	72	68	34	34					36	32				
ООД.14	Индивидуальный проект	ДЗ		80	40	80	40			22	18								
<b>ОДВ</b>	<b>Образовательные дисциплины по выбору</b>																		
ОДВ.01	Экология	ДЗ		72	2	72	70	35	35					36	34				
ОДВ.02	Родная литература	ДЗ		46	2	46	44	22	22					44					
ОДВ.03	Спец.рисунок и лепка / Арт.дизайн	ДЗ		36	2	36	34	17	17					34					
<i>Основная профессиональная образовательная программа</i>						3622	184	3622	3332	838	838	118	294	134	372	386	718	584	726
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	7ДЗ/4Э	<b>36</b>	<b>550</b>	<b>46</b>	<b>550</b>	<b>480</b>	<b>240</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>260</b>	<b>88</b>	<b>0</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	6	76	6	76	64	32	32					64					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		60	6	60	54	27	27						54				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	6	60	6	60	48	24	24					48					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	6	60	6	60	48	24	24						48				
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	Э	6	66	6	66	54	27	27					20	34				
ОП.06	Охрана труда / Основы интеллектуального труда	ДЗ		36	4	36	32	16	16							32			

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		38	4	38	34	17	17						34		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		50		50	50	25	25						50		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		40		40	40	20	20						40		
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	ДЗ		32	4	32	28	14	14							28	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии	ДЗ		32	4	32	28	14	14							28	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>9Э/16ДЗ</b>	<b>72</b>	<b>3072</b>	<b>138</b>	<b>3072</b>	<b>2852</b>	<b>598</b>	<b>598</b>	<b>118</b>	<b>294</b>	<b>134</b>	<b>372</b>	<b>254</b>	<b>458</b>	<b>496</b>	<b>726</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>3072</b>	<b>138</b>	<b>3072</b>	<b>2852</b>	<b>598</b>	<b>598</b>	<b>118</b>	<b>294</b>	<b>134</b>	<b>372</b>	<b>254</b>	<b>458</b>	<b>496</b>	<b>726</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	6	446	28	446	412	80	80	118	294	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		108	14	108	94	47	47	46	48						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		80	14	80	66	33	33		66						
УП.01	Учебная практика	ДЗ		108		108	108			72	36						
ПП.01.	Производственная практика	ДЗ		144		144	144				144						

ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	6	556	38	556	506	109	109	0	0	134	372	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	6	180	28	180	146	73	73			62	84				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		82	10	82	72	36	36				72				
УП.02	Учебная практика	ДЗ		180		180	180					72	108				
ПП.02.	Производственная практика	ДЗ		108		108	108						108				
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	6	706		706	660	150	150	0	0	0	0	254	406	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	6	88	8	88	74	37	37					74			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	6	252	20	252	226	113	113						226		
УП.03.	Учебная практика	ДЗ		180		180	180							180			



УП.05.	Учебная практика	ДЗ		216	216	216											216
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ		216	216	216											216
<b>Всего</b>		<b>38ДЗ/17Э</b>		<b>5904</b>	<b>5904</b>	<b>5904</b>			<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>										<b>6</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>									<b>20</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>56</b>	<b>22</b>	<b>54</b>	
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>																	<b>72</b>
<b>Государственная (итоговая) аттестация 6 нед. (216 час.)</b>  Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена						<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	<b>520</b>	<b>624</b>	<b>512</b>	<b>564</b>	<b>390</b>	<b>604</b>	<b>260</b>	<b>294</b>		
							учебной практики	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>216</b>		
							производст.	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>144</b>	<b>216</b>		
							экзаменов	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		
							дифф. зачетов	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>		
							зачетов	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_ Л.В. Смирнова