

УТВЕРЖДЕНО:

Приказ №__от «__»_____ 201_ г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
профессионального образования Ленинградской области "Тихвинский промышленно-
технологический техникум им. Е.И. Лебедева"

по специальности среднего профессионального образования
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Квалификации выпускника
наименование квалификации базовой подготовки
Техни-технолог

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: технический

1. График учебного процесса

2. Сводные данные по бюджету времени

| Курсы | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | | Теоретическое обучение | | Промеж аттестация (час) | Учебная практика (нед) | Произв практика (нед) | преддипломная (квалиф.) стажир.(нед) | Итоговая гос. аттест., нед. | Военно-полевой сборы | Каникулы, нед. | Всего недель |
|--------------|----------|----|----|----|---------|----|----|---|--------|----|----|---|---------|----|----|----|--------|----|---|----|---------|---|----|----|------|----|----|------------|-------------|----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|-----------|------------|----|----|---|------|----|------|-----|--------|----|------|---|------------------------|----|-------------------------|------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------------|----------------------|----------------|--------------|
| | 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 5 | 12 | 19 | 2 | 9 | 16 | 2 | 9 | 16 | 23 | 6 | 13 | 20 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 6 | 13 | 20 | 3 | 10 | 17 | 24 | нед | час | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 11 | 18 | 25 | 8 | 15 | 22 | 8 | 15 | 22 | 29 | 12 | 19 | 26 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 12 | 19 | 26 | 9 | 16 | 23 | 31 | | | | | | | | | | | | | | | |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | I | 39 | 1404 | 2 | | | | | 11 | 52 | | | | |
| II | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / | II | 29 | 1044 | 1 | 11 | | | | 11 | 52 | | | | | | | | |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | III | 33 | 1188 | 2 | 2 | 6 | | | 1 | 10 | 52 | | | | | | | |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | IV | 21 | 756 | 2 | | 9 | 4 | 6 | | 2 | 43 | | | | | | | |
| Итого | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 122 | 4392 | 7 | 13 | 15 | 4 | 6 | 1 | 34 | 199 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Теоретическое обучение □
Производственная практика П
Учебная практика □
производственная практика (по профилю специальности) 8
Преддипломная практика х
Промежуточная аттестация ⋮
Военно-полевые сборы С
Государственная итоговая аттестация III
Каникулы =

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|--|---|---|---|---|------|-----|------|-----|-----|---|---|---|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов | | | 7 | | 255 | 44 | 185 | 26 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 64 | 6 | 36 | 85 | 20 | 0 | 0 | | |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 7 | | 7 | 6 | 219 | 44 | 149 | 26 | 8 | | | | | | | | | | 64 | 6 | | 85 | 20 | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | | 6 | | | 18 | | 18 | 0 | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 6 | | | 18 | | 18 | 0 | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | | | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | | | 7 | | 466 | 90 | 332 | 44 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 128 | 16 | 36 | 136 | 24 | 32 | 4 | | |
| Раздел 1. | Калькуляция и учет | | 6 | | | 92 | 20 | 64 | 8 | 6 | | | | | | | | | | 64 | 8 | | | | | | | |
| Раздел 2. | Экономика отрасли | | 6 | | | 92 | 20 | 64 | 8 | 6 | | | | | | | | | | 64 | 8 | | | | | | | |
| Раздел 3. | Менеджмент | | 8 | | | 123 | 25 | 84 | 14 | 6 | | | | | | | | | | | | | 68 | 12 | 16 | 2 | | |
| Раздел 4. | Маркетинг | | 8 | | | 123 | 25 | 84 | 14 | 6 | | | | | | | | | | | | | 68 | 12 | 16 | 2 | | |
| УП.06 | Учебная практика | | 8 | | | 18 | | 18 | 0 | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | | 8 | | | 18 | | 18 | 0 | | | | | | | | | | | | | 18 | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | | | 480 | 0 | 480 | 0 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 276 | 0 | 204 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | |
| | Повар | 4 | | | | 138 | | 138 | 0 | 12 | | | | | | 138 | | | | | | | | | | | | |
| | Кондитер | 5 | | | | 102 | | 102 | 0 | 12 | | | | | | | | 102 | | | | | | | | | | |
| УП | Учебная практика (повар) | | 4 | | | 120 | | 120 | 0 | | | | | | | 120 | | | | | | | | | | | | |
| ПП | Производственная практика (повар) | | 4 | | | 18 | | 18 | 0 | | | | | | | 18 | | | | | | | | | | | | |
| УП | Учебная практика (кондитер) | | 5 | | | 90 | | 90 | 0 | | | | | | | | 90 | | | | | | | | | | | |
| ПП | Производственная практика (кондитер) | | 5 | | | 12 | | 12 | 0 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | 612 | 42 | 828 | 58 | 612 | 41 | 576 | 59 | 240 | 612 | 76 | 144 | 24 |
| | Военные сборы | | 6 | | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная практика | | | | | 540 | | 540 | | | | | | | 102 | 0 | 258 | 0 | 90 | 0 | 0 | 0 | 90 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Производственная практика | | | | | 156 | | 180 | | | | | | | 0 | 0 | 18 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 150 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | Производственная практика (по профилю специальности) | | | | | 288 | | 288 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПДП.00 | Преддипломная практика | | | | | 144 | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация | | | | | 180 | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого | | | | | 216 | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего | | | | | 6184 | 818 | 5940 | 300 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 612 | 42 | 828 | 58 | 612 | 41 | 576 | 59 | 240 | 612 | 76 | 144 | 24 | |
| | Кол-во уч.элементов | | | | | 12 | | 12 | | 10 | | | | 10 | | 10 | | 10 | | 9 | | 9 | | 11 | | 8 | | |
| | Экзамен | | | | | | | 3 | | 1 | | | | 4 | | 1 | | 2 | | 2 | | 2 | | 3 | | | | |
| | Курсовая работа | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | | | |
| | Диффер. зачет | | | | | 1 | | 9 | | 4 | | | | 1 | | 5 | | 3 | | 3 | | 2 | | 1 | | | | |
| | Зачет | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 2 | | 2 | | 2 | | | | 3 | | |
| | Контрольная работа | | | | | | | | | | | | | 1 | | 2 | | 3 | | 3 | | 1 | | 1 | | | | |

3. График учебного процесса 4 курс

| 1 | Элементы учебного процесса, учебные дисциплины | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | Итого за 1 сем | Аттестация | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | Итого за 2 сем | Аттестация |
|-----------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|------------|-----------|----|-----------|-----------|-----------|-----------|----------------|------------|
| | | 1 семестр | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 семестр | | | | | | | |
| 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | |
| огЭС.01 | Основы философии | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 | | = | = | 3 | 3 | 3 | 3 | 12 | Д/з |
| огЭС.04 | Физическая культура/Адаптивная физическая культура | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 17 | Э | = | = | | | | | 0 | |
| огЭС.05 | Социальная психология | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 | | = | = | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | зач |
| огЭС.06 | Технология трудоустройства | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 | | = | = | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | зач |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 68 | Д/з | = | = | | | | | | |
| оп.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 68 | к/р | = | = | 6 | 6 | 6 | 6 | 24 | Э |
| оп.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 34 | | = | = | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | зач |
| оп.ВЧ.02 | Организация обслуживания посетителей | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 102 | | = | = | 7 | 7 | 7 | 7 | 28 | Э/КП |
| мдк.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 85 | Э/КП | = | = | | | | | | |
| Раздел 3. | Менеджмент | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 68 | | = | = | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | КЭ |
| Раздел 4. | Маркетинг | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 68 | | = | = | 4 | 4 | 4 | 4 | 16 | |
| | Всего часов обучения | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 612 | | | | 36 | 36 | 36 | 36 | 144 | |
| | Самостоятельная работа студента | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | | | | | | | | 0 | 100 |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 76 | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 24 | |
| | | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 41 | 40 | 40 | 688 | | | | 42 | 42 | 42 | 42 | 168 | |

| Пояснения | | | |
|---|---------------|--|--|
| 1. Нормативная база: | | | |
| Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании: федерального государственного образовательного стандарта 19.02.10 Технология продукции общественного питания по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234), - федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480) ; - Приказом Минобрнауки России от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"; - Письмом Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-759 "О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования". | | | |
| 2. Организация учебного процесса и режим занятий | | | |
| 2.1. Учебный год начинается 1 сентября. Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения составляет на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация – Техник-технолог. | | | |
| 2.2. Нормы учебной нагрузки обучающихся: | | | |
| - Продолжительность 1 часа учебных занятий составляет 45 мин.; | | | |
| - Объем учебной нагрузки обучающегося составляет от 36 до 54 академических часов в неделю, включая все виды учебной нагрузки и практику. | | | |
| - самостоятельная работа запланирована по общеобразовательной подготовке в объеме 19 часов, по Общепрофессиональному и профессиональному циклу 818 часов, что составляет 19,0 % от объема учебных циклов | | | |
| 2.3. При реализации программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная и преддипломная практики. Все виды практик проводятся в рамках профессиональных модулей и направлены на формирование у обучающихся видов профессиональной деятельности предусмотренных ФГОС СПО. Общий объем практики 28 недель, что составляет 22,9 % от объема теоретического обучения. | | | |
| Учебная практика – 13 недель. | | | |
| Производственная практика – 15 недель и 4 недели преддипломная практика. | | | |
| 2.4. Каникулы проводятся 34 недели, из которых на 1 курсе – 11 недель, на втором – 11 недель, на третьем – 10 недель, на 4 курсе - 2 недели | | | |
| 2.5. Государственная итоговая аттестация – 6 недель, которые могут быть разбиты программой ГИА на подготовку к ГИА и проведение ГИА | | | |
| 3. Общеобразовательный цикл | | | |
| Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован с учетом Разъяснений по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования. Срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 1 год. Все предметы общеобразовательного цикла изучаются в пределах 1-2 семестров. Расчет продолжительности изучения общеобразовательного цикла произведен исходя из 1476 часов на изучение общеобразовательного цикла (включая промежуточную аттестацию). | | | |
| Профильные предметы: Математика, Физика, Биология в профессиональной деятельности. | | | |
| Предметы по выбору: Концепции современного естествознания. | | | |
| Индивидуальный проект выполняется студентами в основном самостоятельно, 22 часа отведено на консультацию педагога. Индивидуальный проект может выполняться по одному или нескольким предметам, а также быть междисциплинарным. Защита индивидуальных проектов планируется во 2 семестре. | | | |
| 4. Формирование вариативной части ОПОП | | | |
| Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации техник и реализована в объеме 1455 часов, включая 591 час общеобразовательного цикла (циклы "Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей" и "Дополнительные учебные предметы"), что составляет 24,5 % от общего объема учебных циклов | | | |
| 5. Порядок аттестации обучающихся | | | |
| Система контроля и аттестации включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. | | | |
| Оценки по дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, профессиональным модулям выставляются в двухбалльной системе: «зачтено», «незачтено» или в четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». | | | |
| На 1 курсе проводится 3 экзамена и 10 зачетов. | | | |
| На 2 курсе проводится 5 экзаменов и 5 дифференцированных зачетов, 2 зачета. | | | |
| На 3 курсе проводится 3 экзамена, 8 дифференцированных зачета, 2 зачета, 1 курсовая работа. | | | |
| На 4 курсе проводится 5 экзаменов, 1 дифференцированный зачет, 4 зачета, 1 курсовая работа. | | | |
| Экзамены по итогам освоения профессиональных модулей проводятся на 2 курсе - ПМ.01, на 3 курсе - ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, на 4 курсе - ПМ.05, ПМ.06. | | | |
| Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена. | | | |
| Согласовано | | | |
| председатель ПЦК по ППССЗ: | Штомпель Е.А. | | |
| председатель ПЦК по ООД: | Гордик Т.В. | | |
| зам директора по УПР: | Бугров Г.И. | | |

| Индекс | Содержание |
|--------|------------|
|--------|------------|

| | | | | |
|-----------------|---|----------------|----------------|----------------|
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | ОК 02 | ОК 03 | ОК 05 |
| ОГСЭ.02 | | ОК 02 | ОК 03 | ОК 05 |
| ОГСЭ.03 | | ОК 02 | ОК 03 | ОК 04 |
| ОГСЭ.04 | | ОК 02 | ОК 03 | ОК 05 |
| ОГСЭ.05 | | ОК 03 | ОК 08 | |
| ОГСЭ.06 | | ОК 03 | ОК 08 | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | ОК 01 | ОК 02 | ОК 07 |
| | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 09 |
| | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 07 |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| | | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 2.2. |
| ОП.01 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.02 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 04 |
| ОП.03 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.04 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.05 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.06 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.07 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.08 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.09 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ОП.10 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ПЦ | Профессиональный цикл | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| | | ПК 2.4. | ПК 3.1. | ПК 3.2. |
| ПМ.01 | Организация технического обслуживания и ремонта электрического и электромеханического оборудования | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.01.01 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.01.02 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.01.03 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| <i>УП.01.01</i> | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| <i>ПП.01.01</i> | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ПМ.02 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.02.01 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.02.02 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.02.03 | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| <i>УП.02.01</i> | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| <i>ПП.02.01</i> | | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |

| | | | | |
|--------------|---|--------------|--------------|--------------|
| ПМ.03 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.03.01 | Технология маникюра | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| МДК.03.02 | Технология педикюра | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| УП.04.01 | Учебная практика <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i> | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ПП.04.01 | Производственная практика <i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i> | ОК 01 | ОК 02 | ОК 03 |
| ПДП | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | |
| | <i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i> | | | |
| | <i>Защита выпускной квалификационной работы</i> | | | |
| | <i>Подготовка к государственным экзаменам</i> | | | |
| | <i>Проведение государственных экзаменов</i> | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | |
| | Подготовка к государственным экзаменам | | | |

| | | | | | | | |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| OK 05 | OK 06 | OK 08 | OK 10 | | | | |
| OK 06 | | | | | | | |
| OK 06 | | | | | | | |
| OK 05 | OK 06 | | | | | | |
| OK 10 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| OK 09 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| OK 04 | OK 05 | OK 06 | OK 07 | OK 09 | OK 10 | OK 11 | ПК 1.1. |
| ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. | ПК 3.4. | | |
| OK 07 | ПК 2.1. | ПК 2.3. | | | | | |
| OK 05 | ПК 1.2. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.4. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | ПК 3.3. |
| OK 04 | OK 05 | OK 09 | OK 11 | ПК 1.1. | ПК 1.3. | ПК 2.4. | ПК 3.4. |
| ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.4. | ПК 3.1. | ПК 3.2. | |
| ПК 1.3. | ПК 2.3. | ПК 3.3. | | | | | |
| OK 05 | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | ПК 3.1. |
| OK 06 | | | | | | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 1.3. | ПК 2.4. | ПК 3.4. | | | |
| OK 04 | OK 05 | OK 10 | ПК 1.3. | ПК 2.3. | ПК 3.3. | | |
| OK 04 | OK 05 | OK 06 | OK 11 | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 3.4. | |
| OK 04 | OK 05 | OK 07 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | ПК 2.1. | ПК 2.2. |
| ПК 3.3. | ПК 3.4. | ПК 4.1. | ПК 4.2. | ПК 4.3. | ПК 4.4. | ПК 4.5. | ПК 4.6. |
| | | | | | | | |
| OK 04 | OK 05 | OK 07 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | |
| OK 04 | OK 05 | OK 07 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 1.1. | ПК 1.2. | ПК 1.3. | | | |
| | | | | | | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |
| OK 04 | OK 05 | ПК 2.1. | ПК 2.2. | ПК 2.3. | ПК 2.4. | | |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| |
|--|
| |
| |
| |

ПК 1.2.

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

ПК 3.4.

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

ПК 3.2.

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

ПК 2.3.

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

