



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11

код

Технология продуктов питания из растительного сырья

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 18.05.2022

№ 341

Виды деятельности

Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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

Обеспечение деятельности структурного подразделения

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Пояснительная записка

1. НОРМАТИВНЫЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Учебный план по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 12.07.2023 N 74228)
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 12.08.2022) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)
- Приказ Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (Зарегистрировано в Минюсте России 10.06.2022 N 68840).
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)
- 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)
- Приказ Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119)
- Приказ Минобрнауки России от 27.12.2016 N 1663 "Об утверждении Порядка назначения государственной академической стипендии и (или) государственной социальной стипендии студентам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, государственной стипендии аспирантам, ординаторам, ассистентам-стажерам, обучающимся по очной форме обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, выплаты стипендий слушателям подготовительных отделений федеральных государственных образовательных организаций высшего образования, обучающимся за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2017 N 45376)
- 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" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (вместе с "СанПиН 1.2.3685-21. Санитарные правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62296)

С учетом: ПООП

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Содержание образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья определяется образовательной программой, разработанной в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях;
- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- обеспечение деятельности структурного подразделения
- освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения. Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки. Практическая подготовка реализована как часть образовательной программы – учебная и производственная практики.

Срок получения образования по учебному плану в очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

Для определения объема образовательной программы применена система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника

При разработке образовательной программы установлена направленность: образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПЛАНА

Структура образовательной программы (таблица № 1) включает:

- предметы
- дисциплины (модули);
- практику;
- государственную итоговую аттестацию.

Структура и объем образовательной программы

Таблица № 1

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	не менее 2052
Практика	900
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе основного общего образования, включая	5940

получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	
--	--

Учебный план включает:

- общеобразовательную подготовку
- социально-гуманитарный цикл
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

Общеобразовательная подготовка

Общеобразовательный цикл составлен на основе требований ФГОС СПО, ФГОС СОО и ФООП СОО.

Обязательная часть среднего общего образования (общеобразовательного цикла в пределах ОПОП) составляет 60% (886 часов), а часть, формируемая участниками образовательных отношений, - 40% (590 часов) от общего объема общеобразовательного цикла:

Таблица № 2

Индекс	Наименование предмета, курса	Обязательная часть	Вариативная часть
БД	Базовые дисциплины		
ОУП.01	русский язык	78	0
ОУП.02	литература	78	0
ОУП.03	иностранный язык	78	0
ОУП.04	информатика	34	56
ОУП.05	история	78	0
ОУП.06	обществознание	70	2
ОУП.07	география	36	0
ОУП.08	физическая культура	78	0
ОУП.09	основы безопасности жизнедеятельности	44	26
ПД	Профильные дисциплины		
ОУП.01 (У)	физика	78	88
ОУП.02 (У)	химия	44	120
ОУП.03 (У)	биология	34	38
ОУП.04 (У)	математика	156	76
ПОО 01	Предлагаемые ОО		
ПОО 02	основы проектной деятельности	0	36
ПОО 03	введение в профессию	0	36
ПОО 04	Родной язык и (или) государственный язык республики РФ / Родная литература		44
ПОО 05	астрономия	0	36
ПОО 06	Россия – моя история	0	32
	Всего	886	590

Учебный план сформирован с учетом профиля получаемой специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья за счет введения профильных

предметов (математика, физика, химия, биология), соответствующих по содержанию, целям и задачам ФГОС СОО и ФГОС СПО с учетом выбранного технологического профиля.

Учебный план обеспечивает преподавание и изучение государственного языка Российской Федерации (русский язык), возможность преподавания и изучения государственных языков республик Российской Федерации и родного языка из числа языков народов Российской Федерации, а также устанавливают количество занятий, отводимых на их изучение, по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план обеспечивает реализацию требований ФГОС СМОО, ФГОС СПО и ФОП СОО, определяет учебную нагрузку в соответствии с требованиями к организации образовательной деятельности к учебной нагрузке при 5-дневной учебной неделе, предусмотренными Гигиеническими нормативами и Санитарно-эпидемиологическими требованиями, перечень учебных предметов, учебных курсов.

Количество учебных занятий на общеобразовательную подготовку 1476 часов, которые реализуются на 1 курсе (по 36 часов в неделю).

Учебный план в рамках общеобразовательного цикла предусматривает изучение следующих учебных предметов на базовом или углубленном уровне.

Таблица № 3

Предметные области	Учебные предметы
Русский язык и литература	Русский язык
	Литература
Родной язык и родная литература	Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации
	Родная литература
Иностранные языки	Иностранный язык
Математика и информатика	Математика
	Информатика
Общественно-научные предметы	История
	Обществознание
	География
Естественно-научные предметы	Физика
	Химия
	Биология
Физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности	Физическая культура
	Основы безопасности жизнедеятельности

Изучение родного языка и родной литературы осуществляется по заявлениям обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

Для изучения второго иностранного языка отсутствуют необходимые условия, поэтому данный предмет в программу не включен.

В учебные планы включены дополнительные учебные предметы, курсы по выбору обучающихся: Родной язык и (или) государственный язык республики Российской Федерации, Родная литература, Основы проектной деятельности, Введение в специальность, Астрономия, Россия – моя история выбранные организацией в соответствии со спецификой получаемой специальности и возможностями организации.

В учебном плане предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Учебный план определяет состав и объем учебных предметов, курсов, а также их распределение по семестрам (курсам) обучения.

Учебный план содержит 18 учебных предметов, в том числе 13 обязательных:

- русский язык,
- литература,
- математика,
- иностранный язык,
- информатика,
- физика,
- химия,
- биология,
- история,
- обществознание,
- география,
- физическая культура,
- основы безопасности жизнедеятельности

Учебный план предусматривает изучение 4 учебных предметов на углубленном уровне из соответствующей технологическому профилю обучения предметной области.

В рамках образовательной программы выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

иностранным языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, осваивает профессиональные компетенции (далее - ПК), соответствующими видам деятельности (таблица № 4), предусмотренными пунктом 2.4 ФГОС СПО, сформированными в том числе на основе профессиональных стандартов, указанных в ПООП:

Таблица № 4

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 1.2. Выполнять технологические операции по хранению и переработке зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями.
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. ПК 2.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 3.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 3.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 4.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 4.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 5.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 5.5. Вести учетно-отчетную документацию.
Освоение одной или нескольких профессий	ПК 6.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

рабочих, служащих	должностей	ПК 6.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ПК 6.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места ПК 6.4 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
----------------------	------------	---

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы на базе среднего общего образования.

Вариативная часть образовательной программы объемом 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, использована для развития общих и профессиональных компетенций необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Вариативная часть представлена в виде:

Таблица № 5

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вар. часть
СГЦ	Социально-гуманитарный цикл	
СГЦ.07	Основы предпринимательской деятельности	100
СГЦ.08	Экологические основы природопользования	36
СГЦ.09	Карьерное моделирование	46
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.05	Охрана труда	36
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	72
ОП.07	Инженерная графика	84
ОП.08	Техническая механика	64
ОП.09	Электротехника и электронная техника	64
ОП.10	Метрология и стандартизация	56
ОП.11	Основы менеджмента и маркетинга	96
ОП.12	Экономика отрасли	78
ОП.13	Рисование и лепка	52
ОП.14	Учет и калькуляция, отчетность на предприятиях пищевой промышленности	68
ОП.15	Национальные хлебобулочные изделия	52
ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда / Искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	36
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.02	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	
МДК.02.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	0
МДК.02.02	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	0

МДК.02.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий с добавлением улучшителей на автоматизированных технологических линиях	56
УП.02.01	Учебная практика	0
ПП.02.01	Производственная практика	72
ПМ.04	Лабораторный контроль качества безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	
МДК.04.01	Производственно-технологический контроль	0
МДК.04.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	0
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии "Пекарь"	0
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	0
УП.06.01	Учебная практика по профессии "Пекарь"	36
УП.06.02	Учебная практика по профессии "Кондитер"	36
ПП.06.01	Производственная практика по профессии "Пекарь"	36
ПП.06.02	Производственная практика по профессии "Кондитер"	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6
	ИТОГО	1296

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее - учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой, определенной учебным планом.

В качестве форм промежуточной аттестации использованы:

- Экзамены (в т.ч. комплексные)
- Дифференцированные зачеты (в т.ч. Комплексные)
- Семестровый контроль (в колонке другие формы контроля)
- Домашние контрольные работы
- Итоговые письменные контрольные работы

Общий объем дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 48 академических часов.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, сформированные в соответствии с видами деятельности:

Таблица № 6

Вид деятельности	Профессиональный модуль
Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях	ПМ 01. Ведение технологического процесса по хранению и переработке зерна и семян на автоматизированных технологических линиях

Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 02. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПМ 04. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 05. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 06. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц (144 часов).

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды - учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практики реализуются концентрированно. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
☐	Промежуточная аттестация
☐	Каникулы

0	Учебная практика
8	Производственная практика (по профилю специальности)
X	Производственная практика (преддипломная)

Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
III	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практиктическая подготовка									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.							
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.							
I	40	16 2/3	23 1/3	1	1/3	2/3											11	52			
II	32 2/3	16 2/3	16	1 1/3	1/3	1	2		2	5		5					11	52			
III	29 5/6	14 1/2	15 1/3	1 1/6	1/2	2/3	2	1	1	9	1	8					10	52			
IV	13 1/6	9 2/3	3 1/2	5/6	1/3	1/2	3	1	2	18	6	12			4	2	2	43			
Всего	115 2/3	57 1/2	58 1/6	4 1/3	1 1/2	2 5/6	7	2	5	32	7	25			4	2	34	199			

ကလေးက ဂီတ

[illegible]

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.06.01 Выполнение работ по профессии "Пекарь"
				[4]	МДК.06.02 Выполнение работ по профессии "Кондитер"
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.06.01 Учебная практика по профессии "Пекарь"
				[4]	ПП.06.01 Производственная практика по профессии "Пекарь"
				[4]	УП.06.02 Учебная практика по профессии "Кондитер"
				[4]	ПП.06.02 Производственная практика по профессии "Кондитер"
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.01.01 Техническое обеспечение процессов хранения и переработки зерна и семян
				[5]	МДК.01.02 Технология хранения и переработки зерна и семян
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01.01 Учебная практика
				[5]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 Учебная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.03.01 Учебная практика
				[7]	ПП.03.01 Производственная практика
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.04.01 Учебная практика
				[8]	ПП.04.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 Учебная практика
				[8]	ПП.05.01 Производственная практика