



Утверждено:

Директор ГПОУ «Амвросиевский  
государственный лицей»

\_\_\_\_\_ А.М. Сысенко

« 31 » августа 2021 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы  
среднего профессионального образования  
***ГПОУ «Амвросиевский профессиональный лицей»***

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: **Повар 3- 4 разряда, кондитер 3- 4 разряда**

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

год начала обучения профессии **2021 год**

## 1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (в том числе консультации*)	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)*	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная					
<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>
I курс	1214	72	144	12	17		1451	11
II курс	937	180	288	-	47		1520	11
III курс	1023	72	180	2	86		1426	11
IV курс	649	252	396	15	66	72	1434	2
<b>Всего</b>	<b>3823</b>	<b>576</b>	<b>1008</b>	<b>29</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>5724</b>	<b>35</b>

## 2. Календарный график учебного процесса

Курс	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август							
	1.01-07	08-14	15-21	22-28	29.09-05.10	06-12	13-19	20-26	27.10-02.11	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28	29.12-04.01	05-11	12-18	19-25	26.01-01.02	02-08	09-15	16-22	23.02-01.03	02-08	09-15	16-22	23-29	30.03-05.04	06-12	13-19	20-26	27.04-03.05	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-05	06-12	13-19	20-26	27.07-02.08.	03-09	10-16	17-23	24-31
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T

Обозначения:

T - обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам  
 #- промежуточная аттестация  
 = - каникулы  
 У - учебная практика

П - производственная практика  
 III - государственная итоговая аттестация  
 \* - неделя отсутствует









## 5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования **Государственного профессионального образовательного учреждения «Амвросиевский профессиональный лицей»** разработан на основе

- Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики № 88-НП от 09.06.2020, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 3885 от 10.06.2020 г.),

- Государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 07.08.2020 года №121-НП, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 13.08.2020 года, регистрационный № 4001;

в соответствии с

- Законом Донецкой Народной Республики «Об образовании», принятым Постановлением Народного Совета от 19.06.2015 года № 55-ИНС (с изменениями);

- Примерной основной образовательной программой среднего общего образования, утвержденной приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.08.2021 г. № 682;

- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 20.07.2015 года №328, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 06.08.2015 года, регистрационный № 341, с изменениями;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.09.2015 года № 478, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 23.09.2015 года, регистрационный № 515, с изменениями;

- Порядком заполнения, учета и выдачи документов об образовании и их дубликатов, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 13.09.2017 года №937, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 06.10.2017 года, регистрационный № 2252, с изменениями;

- Перечнем профессий среднего профессионального образования»; утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 25.06.2015 года №280, зарегистрированного в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики от 14.07.2015 года, регистрационный № 285, с изменениями;

- Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.02.2020 года №196-НП, с изменениями,

- Типовым положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (Приказ Минобрнауки ДНР № 401 от 14.08.2015 г.);

- Инструктивно-методическими рекомендациями по учебно-методическому обеспечению практики обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки ДНР № 2201/18.1-31 от 30.07.2019 г.).

- Методическими рекомендациями ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, приказ №717 от 27.08.2021

### **5.1 Организация учебного процесса и режим занятий**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием занятий, графиком учебного процесса и основной профессиональной образовательной программой для профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность академического часа - 45 минут, перемены между занятиями 10 и 15 минут;

- объем учебной нагрузки обучающихся на базе основного общего образования составляет 32-36 академических часов в неделю, включая все виды учебной работы;

- объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу;

- все виды проводимых учебных мероприятий, требующих взаимодействия обучаемого и обучающего отражены в объеме часов дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, составляющих структуру учебного плана.

- время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отводимому на работу во взаимодействии, но входит в объем часов образовательной программы учебного плана.

- структура образовательной программы СПО предусматривает включение адаптационных дисциплин (Психология общения, Профессиональное самоопределение), обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

- текущий контроль по профессиональным модулям и учебным дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие дисциплины, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии с применением пятибалльной системы оценки знаний. При оценивании уровня освоения профессиональных модулей наряду с пятибалльной применяются рейтинговая и накопительная системы оценивания. В случае отсутствия одной из форм промежуточной аттестации по итогам семестра, оценка выставляется по результатам текущего контроля знаний и умений.

Формы промежуточной аттестации – зачет, дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен), в том числе экзамен квалификационный. Предусматривается проведение



предусмотренной учебным планом промежуточной аттестации по окончании освоения учебной дисциплины, МДК, учебной и производственной практики, профессионального модуля. Экзамены по учебным дисциплинам, МДК, профессиональным модулям проводятся по окончании освоения учебного материала, учебной и производственной практики, при этом предусматривается не менее 2 дней между ними. Проводится интегрированный экзамен по МДК в рамках одного модуля. Квалификационный экзамен по модулю проводится в рамках ГИА. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

В качестве формы государственной итоговой аттестации, на которую отводится 2 недели, предусмотрена защита письменной экзаменационной работы и практической работы или в виде демонстрационного экзамена.

При реализации ОПОП СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики: учебная практика, продолжительностью 15 недель, осуществляется путем чередования с теоретическим обучением в столовой лица или в учебной лаборатории; производственная практика, общей продолжительностью 26 недель, проводится по окончании освоения материала профессионального модуля и учебной практики, в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Распределение учебной и производственной практики по модулям приведены в таблице 1.

**Таблица 1.**

	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	144						
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			180	252				
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					72	144		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							72	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							144	252
<b>ИТОГО:</b>								
- 15 недель учебной практики (540 часов)	72		180		72		216	
- 26 недель производственной практики (936 часов)		144		252		144		396
<b>ВСЕГО: 41 недель (1476 часов)</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>252</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>216</b>	<b>396</b>

В течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью – 11 недель, в том числе в зимний период – 2 недели.

## 5.2. Общеобразовательный цикл

Перечень общеобразовательных учебных дисциплин и объем нагрузки по ним определен в соответствии с методическими рекомендациями ПО РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки предусматривается выполнение индивидуального проекта по дисциплинам Биология, Математика, Русской литературе в размере по 20 часов за счет самостоятельной внеаудиторной работы студентов.

Период изучения учебных предметов, дисциплин, необходимых для получения обучающимися среднего общего образования, в течение срока освоения соответствующей ОП СПО определена ОО СПО самостоятельно. Программа СОО реализуется в течение всего срока обучения, параллельно с реализацией учебных циклов ГОС СПО.

## 5.3. Формирование вариативной части ОПОП

При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в первую очередь принимались во внимание пожелания работодателей. Поскольку ГОС СПО предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения и конкретизации требований ГОС СПО к умениям и знаниям.

Вычисление часов вариативной части на базе основного общего образования:  
 5724 часа (по ГОС СПО) – 2052 часа (СОО) – 72 часа (ГИА) – 324 часа (ОЦ) - 1980 часов (ПЦ) - 108 часов ПА (на СОО) = 1188 часов вариативной части. 1051 час распределяется на учебные дисциплины и МДК для выполнения ГОС СПО.

Результаты распределения часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер приведены в таблице 3.

Таблица 3

Распределение вариативной части на учебные циклы ГОС СПО

Инд екс	Наименование учебных циклов, дисциплин, МДК, практик	Всего	Обязатель	Вариативная	Промежуточная
------------	--	-------	-----------	-------------	---------------

		часов	ная учебная нагрузка	часть (1188)		аттестация	
				Вариат ивная часть	с/р	К	Э
<b>ОП.00</b>	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>						
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>925</b>	<b>324</b>	<b>601</b>	<b>4</b>	<b>23</b>	
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	71	36	35		5	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	105	36	69	2	5	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	110	36	74		5	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	72	32	40	2	5	
ОП.06	Охрана труда	36	36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	36				
ОП.09	Физическая культура	40	40				
ОП. 10	Рисование и лепка*	36		36		3	
ОП. 11	Психология общения*	32		32			
ОП. 12	Профессиональное самоопределение*	36		36			
ОП. 13	Основы экономики и предпринимательской деятельности*	32		32			
ОП. 14	Лечебное питание*	59		59			
ОП.15	Организация обслуживания в ресторане*	60		60		2	
ОП. 16	Национальные кухни*	96		96		4	
ОП. 17	Деловая культура	32		32			
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2430</b>	<b>1872</b>	<b>558</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>35</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>374</b>	<b>248</b>	<b>126</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>7</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32	32			5	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	126	72	54	10	5	7
УП. 01	Учебная практика	72	72				
ПП. 01	Производственная практика	144	72	72			
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>664</b>	<b>556</b>	<b>108</b>		<b>10</b>	<b>7</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			5	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	164	128	36		5	7
УП. 02	Учебная практика	180	144	36			

ПП. 02	Производственная практика	288	252	36			
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>416</b>	<b>308</b>	<b>108</b>		<b>10</b>	<b>4</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32	32			5	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132	96	36		5	7
УП. 03	Учебная практика	72	72				
ПП. 03	Производственная практика	180	108	72			
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>348</b>	<b>240</b>	<b>108</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	32			5	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	100	64	36	15	5	7
УП. 04	Учебная практика	72	72				
ПП. 04	Производственная практика	144	72	72			
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>628</b>	<b>520</b>	<b>108</b>		<b>10</b>	<b>7</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32	32			5	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	164	128	36		5	7
УП. 05	Учебная практика	180	144	36			
ПП. 05	Производственная практика	252	216	36			
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>108</b>	<b>108</b>			<b>73</b>	<b>35</b>
	<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>2304</b>				
	<b>Вариативная часть образовательной программы</b>		<b>1188</b>	1159	29		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	<b>72</b>	<b>72</b>				
	<b>ИТОГО</b>	<b>3535</b>	<b>3564</b>	<b>1159</b>	<b>29</b>	<b>73</b>	<b>35</b>

\*В учебный план введены следующие общепрофессиональные дисциплины:

- ОПД. 10 Рисование и лепка\*
- ОПД. 11 Психология общения\*
- ОПД. 12 Профессиональное самоопределение\*
- ОПД. 13 Основы экономики и предпринимательской деятельности\*
- ОПД. 14 Лечебное питание\*

ОПД.15	Организация обслуживания в ресторане*
ОПД. 16	Национальные кухни*
ОПД. 17	Деловая культура*

Вариативная составляющая в объеме 1188 часов распределена: - 601 час на дисциплины общепрофессионального цикла (из них 383 часа на введение новых дисциплин); - 450 часов на профессиональный цикл (из них МДК - 198 часов, ПП - 252 часов); - 137 часа на самостоятельную работу

Расширение основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубление подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда.

#### **5.4. Формы проведения консультаций**

Консультации выделены из времени, отведенного на промежуточную аттестацию. Консультации в рамках учебных дисциплин (междисциплинарных курсов) могут быть выделены решением методической комиссии из объема нагрузки отведенного на учебную дисциплину.

Консультации предусмотрены групповые и индивидуальные при подготовке письменной экзаменационной работы и индивидуального проекта.

#### **5.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формы промежуточной аттестации при освоении профессиональных модулей и учебных дисциплин следующие:

- зачет;
- дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет);
- экзамен (комплексный экзамен);
- экзамен квалификационный.

Экзамены предусматриваются за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию, выделенную в рамках учебного цикла на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практик.

Допускается, что процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться в каждом семестре для всех изучаемых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик, установленных в учебном плане образовательной программы.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (в т. ч. экзамен квалификационный по каждому профессиональному модулю).

При этом экзамен квалификационный проводится по профессиональным модулям, предполагающим оценку освоенной целиком квалификации, в случаях, предусмотренных ГОС СПО, по результатам успешного прохождения данной процедуры, выдается свидетельство о квалификации по профессии рабочего.

При проведении экзамена, дифференцированного зачета уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: «5» (отлично), «4» (хорошо), «3» (удовлетворительно), «2» (неудовлетворительно).

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения учебной дисциплины или МДК.

По окончании освоения программ профессиональных модулей проводится экзамен квалификационный, который проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ГОС СПО.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Форма аттестации по учебной и производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э (экзамен) или ДЗ (дифференцированный зачет).

По учебной дисциплине «Физическая культура» промежуточная аттестация проводится каждый семестр в форме зачета, завершающая форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

### **5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация включает:

– выпускную практическую квалификационную работу и письменную экзаменационную работу - для выпускников, осваивающих программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 сентября 2015 г. № 478, зарегистрированным в Министерстве юстиции Донецкой Народной Республики 23 сентября 2015 г., регистрационный № 515, с изменениями.

Распределения часов, для выполнения объёма основной образовательной программы среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Образовательные отрасли	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка в пределах ППКРС	Интеграция		Объем часов самостоятельной работы до 50% от учебного времени	Мин. ауд. нагрузка+часы уч. дисц. ГОС СПО +часы сам. работы	Среднее общее образование согласно Примерному плану ГОС СОО
			Учебные дисциплины в соответствии с ГОС СПО	Обязательная минимальная аудиторная нагрузка			
1.	Русский язык	132			8	140	140
2.	Литература	182			28	210	210
3.	Иностранный язык	171	ОП. 7 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	3	210	210
4.	Математика	333			87	420	420
5.	История (Россия в мире)	150			25	175	175
6.	Астрономия	24			11	35	35
7.	Физическая культура	171	ОП. 09 Физическая культура	40		211	210
8.	Основы безопасности жизнедеятельности	57	ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности	36		93	70
9.	Родной язык(русский)	35				35	35
10.	География	70				70	70
11.	Экономика	35				35	35
12.	Право	35				35	35
13.	Информатика и ИКТ	140				140	140
14.	Физика	140				140	140
15.	Химия	171			39	210	210
16.	Биология	171			39	210	210
17.	Экология	35				35	35
18.	ВСЕГО	2052		112	240	2404	2380

Заместитель директора по УПР

Баглай Л.Г.