УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области "Дмитровский техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: Техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2016

профиль получаемого профессионального образования ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 22.04.2014 **№** 384

№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.
	1	2	3	4	5	7	8	9	11	14	16	17	18	22
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		12		9	2106	702	1404	601	803		
11	СО	Среднее общее образование	3		12		9	2106	702	1404	601	803		
13	БД	Базовые дисциплины	2		9		8	1628	543	1085	407	678		
14	БД.01	Русский язык	2				1	116	39	77	30	47		
15	БД.02	Литература			2		1	177	59	118	35	83		
16	БД.03	Иностранный язык			2		1	176	59	117	35	82		
17	БД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	2				1	234	78	156	52	104		
18	БД.05	История			2		1	175	58	117	34	83		
19	БД.06	Физическая культура			2		1	175	58	117	8	109		
20	БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2			105	35	70	21	49		
21	БД.08	Физика			2		1	146	49	97	29	68		
22	БД.09	Обществознание (включая экономику и право)			2		1	162	54	108	55	53		
23	БД.10	География			2			108	36	72	72			
24	БД.11	Экология			2			54	18	36	36			
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2		1	420	140	280	155	125		
28	ПД.01	Информатика			2			150	50	100	29	71		
29	ПД.02	Химия	2				1	162	54	108	54	54		
30	ПД.03	Биология			2			108	36	72	72			
33	ПОО	Предлагаемые ОО			1			58	19	39	39			
34	ПОО.01	Уверенное поведение на рынке труда			2			58	19	39	39			
38	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	4	33	2	25	4374	1458	2916	1114	1443	314	45
40	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	4	3		6	630	210	420	88	332		
41	ОГСЭ.01	Основы философии			8		7	72	24	48	13	35		
42	ОГСЭ.02	История			3			72	24	48	13	35		
43	ОГСЭ.03	Иностранный язык	8	46			57	187	25	162	62	100		
44	ОГСЭ.04	Физическая культура		46	8		357	299	137	162		162		
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			3		4	312	104	208	70	138		
48	ЕН.01	Математика			3		3	63	21	42	13	29		
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6			54	18	36	8	28		
50	ЕН.03	Химия			6		3-5	195	65	130	49	81		
53	П.00	Профессиональный цикл	7		27	2	15	3432	1144	2288	956	973	314	45
55	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины			13			1113	371	742	327	415		
56	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4			63	21	42	17	25		
57	ОП.02	Физиология питания			4			48	16	32	12	20		
58	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			7			63	21	42	17	25		
59	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8			72	24	48	13	35		
60	ОП.05	Метрология и стандартизация			6			60	20	40	12	28		
61	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			48	16	32	11	21		
62	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8			90	30	60	18	42		
63	ОП.08	Охрана труда			6			78	26	52	17	35		
64	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6			102	34	68	18	50		
65	ОП.10	Основы калькуляции и учета			4			120	40	80	32	48		
66	ОП.11	Техническое оснащение и организация рабочего места			3			120	40	80	36	44		
67	ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			4			150	50	100	100			
68	ОП.13	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания			3			99	33	66	24	42		
71	ПМ.00	Профессиональные модули	7		14	2	15	2319	773	1546	629	558	314	45
73	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		2		1	267	89	178	54	84	40	
75	МДК.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					3	267	89	178	54	84	40	
78	УП.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4		час	108		108	нед	3		
81	ПП.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			4		час	108		108	нед	3		
84	ПМ.01.ЭК	Экзамен	4											
85		Всего часов с учетом практик						483		394				

Распределение по курсам и семестрам

№	Индекс	Курс 1, Семестр 1, 16 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Семестр 2, 23 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Курс 2, Семестр 3, 13 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Семестр 4, 17 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.
	1	25	26	28	29	30	31	35	38	39	41	42	43	44	48	51	52	54	55	56	57	61	64	65	67	68	69	70	74
2		54		36					54		36					54		36					54		36				
3	ОП	864	288	576	247	329			1242	414	828	354	474																
11	СО	864	288	576	247	329			1242	414	828	354	474																
13	БД	645	215	430	156	274			983	328	655	251	404																
14	БД.01	59	20	39	12	27			57	19	38	18	20																
15	БД.02	75	25	50	15	35			102	34	68	20	48																
16	БД.03	89	30	59	18	41			87	29	58	17	41																
17	БД.04	105	35	70	26	44			129	43	86	26	60																
18	БД.05	73	24	49	14	35			102	34	68	20	48																
19	БД.06	73	24	49		49			102	34	68	8	60																
20	БД.07								105	35	70	21	49																
21	БД.08	60	20	40	12	28			86	29	57	17	40																
22	БД.09	60	20	40	25	15			102	34	68	30	38																
23	БД.10	51	17	34	34				57	19	38	38																	
24	БД.11								54	18	36	36																	
27	ПД	192	64	128	73	55			228	76	152	82	70																
28	ПД.01	72	24	48	13	35			78	26	52	16	36																
29	ПД.02	66	22	44	24	20			96	32	64	30	34																
30	ПД.03	54	18	36	36				54	18	36	36																	
33	ПОО	27	9	18	18				31	10	21	21																	
34	ПОО.01	27	9	18	18				31	10	21	21																	
38	ПП															702	234	468	160	268	40		918	306	612	344	204	64	
40	ОГСЭ.00															93	31	62	13	49			129	43	86	27	59		
41	ОГСЭ.01																												
42	ОГСЭ.02															72	24	48	13	35									
43	ОГСЭ.03																						75	25	50	27	23		
44	ОГСЭ.04															21	7	14		14			54	18	36		36		
47	ЕН															63	21	42	13	29			90	30	60	28	32		
48	ЕН.01															63	21	42	13	29									
49	ЕН.02																												
50	ЕН.03																						90	30	60	28	32		
53	П.00															546	182	364	134	190	40		699	233	466	289	113	64	
55	ОП.00															324	108	216	110	106			276	92	184	111	73		
56	ОП.01																						63	21	42	17	25		
57	ОП.02															48	16	32	12	20									
58	ОП.03																												
59	ОП.04																												
60	ОП.05																												
61	ОП.06																												
62	ОП.07																												
63	ОП.08																												
64	ОП.09																												
65	ОП.10																						120	40	80	32	48		
66	ОП.11															120	40	80	36	44									
67	ОП.12															57	19	38	38				93	31	62	62			
68	ОП.13															99	33	66	24	42									
71	ПМ.00															222	74	148	24	84	40		423	141	282	178	40	64	
73	ПМ.01															222	74	148	24	84	40		45	15	30	30			
75	МДК.01.															222	74	148	24	84	40		45	15	30	30			
78	УП.01	час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час			нед			
81	ПП.01	час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3		
84	ПМ.01.ЭК																												
85																													

№	Индекс	Курс 3, Семестр 5, 13 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Семестр 6, 20 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Курс 4, Семестр 7, 11 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Семестр 8, 7 нед: Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.
	1	77	78	80	81	82	83	87	90	91	93	94	95	96	100	103	104	106	107	108	109	113	116	117	119	120	121	122	126
2		54		36					54		36					54		36					54		36				
3	ОП																												
11	СО																												
13	БД																												
14	БД.01																												
15	БД.02																												
16	БД.03																												
17	БД.04																												
18	БД.05																												
19	БД.06																												
20	БД.07																												
21	БД.08																												
22	БД.09																												
23	БД.10																												
24	БД.11																												
27	ПД																												
28	ПД.01																												
29	ПД.02																												
30	ПД.03																												
33	ПОО																												
34	ПОО.01																												
38	ПП	702	234	468	112	247	84	25	1080	360	720	274	380	66		594	198	396	151	213	32		378	126	252	73	131	28	20
40	ОГСЭ.00	60	20	40	6	34			120	40	80	12	68			162	54	108	22	86			66	22	44	8	36		
41	ОГСЭ.01															72	24	48	13	35									
42	ОГСЭ.02																												
43	ОГСЭ.03	20		20	6	14			40		40	12	28			30		30	9	21			22		22	8	14		
44	ОГСЭ.04	40	20	20		20			80	40	40		40			60	30	30		30			44	22	22		22		
47	ЕН	45	15	30	9	21			114	38	76	20	56																
48	ЕН.01																												
49	ЕН.02								54	18	36	8	28																
50	ЕН.03	45	15	30	9	21			60	20	40	12	28																
53	П.00	597	199	398	97	192	84	25	846	282	564	242	256	66		432	144	288	129	127	32		312	104	208	65	95	28	20
55	ОП.00								240	80	160	47	113			111	37	74	28	46			162	54	108	31	77		
56	ОП.01																												
57	ОП.02																												
58	ОП.03															63	21	42	17	25									
59	ОП.04																						72	24	48	13	35		
60	ОП.05								60	20	40	12	28																
61	ОП.06															48	16	32	11	21									
62	ОП.07																						90	30	60	18	42		
63	ОП.08								78	26	52	17	35																
64	ОП.09								102	34	68	18	50																
65	ОП.10																												
66	ОП.11																												
67	ОП.12																												
68	ОП.13																												
71	ПМ.00	597	199	398	97	192	84	25	606	202	404	195	143	66		321	107	214	101	81	32		150	50	100	34	18	28	20
73	ПМ.01																												
75	МДК.01.																												
78	УП.01	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
81	ПП.01	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
84	ПМ.01.ЭК																												
85																													

87	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		2		1	216	72	144	42	62	40																																216	72	144	42	62	40																							
89	МДК.02.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции					5	216	72	144	42	62	40																																216	72	144	42	62	40																							
92	УП.2.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			5		час	72		72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед			
95	ПП.2.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			5		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед			
98	ПМ.02.ЭК	Экзамен	5																																																																			
99		Всего часов с учетом практик						324		252																																																													
#	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1		2	1	2	498	166	332	163	60	84	25																						378	126	252	148	40	64		120	40	80	15	20	20	25																					
#	МДК.03.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				5	45	498	166	332	163	60	84	25																						378	126	252	148	40	64		120	40	80	15	20	20	25																					
#	УП.3.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6		час	144		144	нед	4			час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час			нед				час		36	нед	1			час			нед				час			нед			
#	ПП.3.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			6		час	108		108	нед	3			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час			нед				час			нед			
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен	6																																																																				
#		Всего часов с учетом практик						750		584																																																													
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		2		2	315	105	210	75	87	48																																162	54	108	20	64	24		135	45	90	43	23	24		18	6	12	12										
#	МДК.04.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					56	315	105	210	75	87	48																																162	54	108	20	64	24		135	45	90	43	23	24		18	6	12	12										
#	УП.4.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед			
#	ПП.4.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед			
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен	7																																																																				
#		Всего часов с учетом практик						387		282																																																													
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		2		2	237	79	158	71	65	22																																99	33	66	20	46			84	28	56	27	19	10		54	18	36	24		12								
#	МДК.05.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					67	237	79	158	71	65	22																																99	33	66	20	46			84	28	56	27	19	10		54	18	36	24		12								
#	УП.5.01	Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед			
#	ПП.5.01	Производственная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			7		час	72		72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед			
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен	7																																																																				
#		Всего часов с учетом практик						345		266																																																														
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		2	1	3	300	100	200	124	56		20																																						108	36	72	72				154	58	96	40	56			38	6	32	12			20
#	МДК.06.1	Управление структурным подразделением организации				8	6-8	300	100	200	124	56		20																																						108	36	72	72				154	58	96	40	56			38	6	32	12			20
#	УП.6.01	Учебная практика Организация работы структурного подразделения			8		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1		
#	ПП.6.01	Производственная практика Организация работы структурного подразделения			8		час	108		108	нед	3			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3		
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен	8																																																																					
#		Всего часов с учетом практик						444		344																																																														
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар. Кондитер	1		2		4	486	162	324	100	144	80																																							279	93	186	53	101	32		95	25	70	25	25	20		112	44	68	22	18	28	
#	МДК.07.1	Технология приготовления блюд национальной кухни					6	222	74	148	43	73	32																																							222	74	148	43	73	32																
#	МДК.07.2	Технология приготовления блюд кухонь народов мира					7	78	26	52	15	37																																								57	19	38	10	28			21	7	14	5	9									
#	МДК.07.3	Технология приготовления диетических (лечебных) блюд.					7	90	30	60	20	16	24																																														37	9	28	8	8	12		53	21	32	12	8	12	
#	МДК.07.4	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий					7	96	32	64	22	18	24																																														37	9	28	12	8	8		59	23	36	10	10	16	
#	УП.7.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии Повар. Кондитер			8		час	36		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1		
#	ПП.7.01	Производственная практика Выполнение работ по профессии Повар. Кондитер			8		час	72		72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2		
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	8																																																																				
#		Всего часов с учетом практик						594		432																																																														
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1008		1008	нед	28			час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час		216	нед	6			час		108	нед	3			час		144	нед	4			час		180	нед	5			час		252	нед	7		
#		Учебная практика					час	468		468	нед	13			час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		36	нед	1			час		72	нед	2			час		72	нед	2		
#		Концентрированная					час	468		468	нед	13			час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		36	нед	1			час		72	нед	2			час		72	нед	2		
#		Рассредоточенная					час				нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			

#														
#		Производственная (по профилю специальности) практика					час	540		540	нед	15		
#		Концентрированная					час	540		540	нед	15		
#		Рассредоточенная					час				нед			
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					час	144		144	нед	4		
#		Государственная итоговая аттестация					час	216		216	нед	6		
#		Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144		144	нед	4		
#		Защита выпускной квалификационной работы					час	72		72	нед	2		
#		Подготовка к государственным экзаменам					час				нед			
#		Проведение государственных экзаменов					час				нед			
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	11	4	45	2	34	6480	2160	4320	1715	2246	314	45
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	11	4	45	2	34	6480	2160	4320	1715	2246	314	45
#		Экзамены (без учета физ. культуры)												
#		Зачеты (без учета физ. культуры)												
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)												
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)												

Производственная (по профилю специальности) практика	час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3		
Концентрированная	час			нед				час			нед				час			нед				час		108	нед	3		
Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Государственная итоговая аттестация	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Подготовка выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Защита выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Подготовка к государственным экзаменам	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Проведение государственных экзаменов	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	864	288	576	247	329			1242	414	828	354	474			702	234	468	160	268	40		918	306	612	344	204	64	
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	864	288	576	247	329			1242	414	828	354	474			702	234	468	160	268	40		918	306	612	344	204	64	
Экзамены (без учета физ. культуры)								**3**														**1**						
Зачеты (без учета физ. культуры)																						**1**						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)								**11**							**4**							**5**						
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																												
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																												

Производственная (по профилю специальности) практика	час		36	нед	1			час		108	нед	3			час		108	нед	3			час		180	нед	5		
Концентрированная	час		36	нед	1			час		108	нед	3			час		108	нед	3			час		180	нед	5		
Рассредоточенная	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час			нед				час			нед				час			нед				час		144	нед	4		
Государственная итоговая аттестация	час			нед				час			нед				час			нед				час		216	нед	6		
Подготовка выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час			нед				час		144	нед	4		
Защита выпускной квалификационной работы	час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2		
Подготовка к государственным экзаменам	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
Проведение государственных экзаменов	час			нед				час			нед				час			нед				час			нед			
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	702	234	468	112	247	84	25	1080	360	720	274	380	66		594	198	396	151	213	32		378	126	252	73	131	28	20
ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	702	234	468	112	247	84	25	1080	360	720	274	380	66		594	198	396	151	213	32		378	126	252	73	131	28	20
Экзамены (без учета физ. культуры)	**1**							**1**							**2**							**3**						
Зачеты (без учета физ. культуры)								**1**																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**2**							**7**							**3**							**4**						
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																												
Курсовые работы (без учета физ. культуры)	**1**																											