

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Промежут. аттестация	Индивиду. проект (входит в с.р.)
												Всего	в том числе						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4		9				10	1476				1476	1476					
НО	Начальное общее образование																		
*																			
ОО	Основное общее образование																		
*																			
СО	Среднее общее образование	4		9				10	1476				1476	1476					
БД	Базовые дисциплины	4		9				10	1476				1476	1476					
ООД.01	Русский язык	2						1	78				78	78					
ООД.02	Литература			2				1	102				102	102					
ООД.03	История			2				1	136				136	136					
ООД.04	Обществознание			2					72				72	72					
ООД.05	География			2				1	72				72	72					
ООД.06	Иностранный язык			2				1	72				72	72					
ООД.07	Математика	2						1	232				232	232					
ООД.08	Информатика			2				1	144				144	144					
ООД.09	Физическая культура			2				1	72				72	72					
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2					68				68	68					
ООД.11	Физика			2				1	108				108	108					
ООД.12	Химия	2						1	144				144	144					
ООД.13	Биология	1							144				144	144					
ООД.14	Индивидуальный проект								32				32	32					
*																			
ПД	Профильные дисциплины																		
*																			
ПОО	Предлагаемые ОО																		
*																			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	2	30		2		5	4222		20	3110	1788	1158	124		40	84	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	2	5					406				406	124	282				
СГ.01	История России			3					38				38	38					
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					72				72	72					
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности			4					68				68	20	48				
СГ.04	Физическая культура		37	8					138				138	138					
СГ.05	Основы финансовой грамотности	6							50				50	38	12				
СГ.06	Основы бережливого производства			5					40				40	28	12				
*																			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																		
*																			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		6				3	670				664	472	192				6
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							106				106	50	56				
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	6						5	100				94	62	32				6
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов			6					80				80	60	20				
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности			5					36				36		36				
ОПЦ.05	Инженерная графика			5					60				60	12	48				
ОПЦ.06	Метрология и стандартизация			4				3	50				50	50					
ОПЦ.07	Охрана труда			4				3	60				60	60					
ОПЦ.08	Правовые основы профессиональной деятельности			5					72				72	72					
ОПЦ.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6							106				106	106					
*																			
ПЦ	Профессиональный цикл	9		19		2		2	3146		20	2040	1192	684	124		40	78	
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	4		8		2		2	1740		12	1270	758	472			40	26	

67	МДК.01.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	7						296		6	284	120	164				6
68	МДК.01.02	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	4					3	220			220	158	62				
69	МДК.01.03	Технология производства мучных кондитерских изделий			3		3		242			242	156	66			20	
70	МДК.01.04	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			6		6	5	386		2	382	218	144			20	2
71	МДК.01.05	Технология производства макаронных изделий	6						146		4	142	106	36				
72	МДК*																	
74	УП.01.01	Учебная практика по кондитерскому производству			4			РП	час	108			108	нед				3
75	УП.01.02	Учебная практика по хлебопекарному производству			7			РП	час	72			72	нед				2
76	УП.01.03	Учебная практика по макаронному производству			6			РП	час	36			36	нед				1
77	УП*																	
79	ПП.01.01	Производственная практика по кондитерскому производству			4			РП	час	108			108	нед				3
80	ПП.01.02	Производственная практика по хлебопекарному производству			7			РП	час	72			72	нед				2
81	ПП.01.03	Производственная практика по макаронному производству			6			РП	час	36			36	нед				1
82	ПП*																	
84	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	7						18									18
85		Всего часов по МДК							1290				1270					
87	ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	1		4				288		2	170	64	106				8
89	ПМ.03.01	Производственно-технологический контроль			4				96		2	92	32	60				2
90	МДК.03.02	Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции			5				78			78	32	46				
91	МДК*																	
93	УП.03.01	Учебная практика			5			РП	час	36			36	нед				1
94	УП*																	
96	ПП.03.01	Производственная практика			5			РП	час	72			72	нед				2
97	ПП*																	
99	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6						6									6
		Всего часов по МДК							174				170					
	ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	1		3				214			134	98	36				8
	ПМ.04.01	Управление структурным подразделением организации			7				136			134	98	36				2
	МДК*																	
	УП.04.01	Учебная практика			8			РП	час	36			36	нед				1
	УП*																	
	ПП.04.01	Производственная практика			8			РП	час	36			36	нед				1
	ПП*																	
	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8						6									6
		Всего часов по МДК							136				134					
	ПМ.02	Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматических кондитерских линиях	1		2				330			174	138	36				12
	МДК.02.01	Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	4						180			174	138	36				6
	МДК*																	
	УП.02.01	Учебная практика			4			РП	час	36			36	нед				1
	УП*																	
	ПП.02.01	Производственная практика			5			РП	час	108			108	нед				3
	ПП*																	
	ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен							6									6
		Всего часов по МДК							180				174					
	ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		2				430		6	292	134	34	124			24
	МДК.05.01	Теоретическая подготовка по профессии Пекарь	8						304		6	292	134	34	124			6
	МДК*																	
	УП.05.01	Учебная практика по профессии Пекарь			8			РП	час	36			36	нед				1
	УП*																	
	ПП.05.01	Производственная практика по профессии Пекарь			8			РП	час	72			72	нед				2

