

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					Индивидуал. 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	26
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			10	2106	702		1404	1019	335	50			32
4	НО	Начальное общее образование																
5	*																	
6	ОО	Основное общее образование																
7	*																	
8	СО	Среднее общее образование	3		11			10	2106	702		1404	1019	335	50			32
9	БД	Базовые дисциплины	1		7			7	1202	392		810	590	220				16
10	ОУД.01	Русский язык	2					1	165	55		110	102	8				
11	ОУД.02	Литература			2			1	146	24		122	122					
12	ОУД.03	Иностранный язык			2			1	195	65		130	96	34				
13	ОУД.04	История			2			1	147	57		90	82	8				8
14	ОУД.05	Физическая культура			2			1	171	65		106	4	102				8
15	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	114	38		76	56	20				
16	ОУД.07	Астрономия			2				57	19		38	38					
17	ОУД.08	Информатика			2			1	207	69		138	90	48				
18	*																	
19	ПД	Профильные дисциплины	2		2			2	673	233		440	313	92	35			16
20	УУД.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2					1	292	98		194	139	55				8
21	УУД.02	Химия	2					1	228	84		144	88	21	35			8
22	УУД.03	Биология			1				99	33		66	50	16				
23	УУД.04	Родная литература (русская)			1				54	18		36	36					
24	*																	
25	ПОО	Предлагаемые ОО			2			1	231	77		154	116	23	15			
26	ДУД.01	Физика / География			2			1	144	48		96	70	11	15			
27	ДУД.02	Основы проектной деятельности			2				87	29		58	46	12				
28	*																	
29	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	5	31	2		6	4536	1512		3024	1404	1490	90			40
30	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	4			5	648	216		432	78	354				
31	ОГСЭ.01	Основы философии			8				58	10		48	38	10				
32	ОГСЭ.02	История			3				58	10		48	40	8				
33	ОГСЭ.03	Иностранный язык			8			3-7	196	28		168		168				
34	ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8				336	168		168		168				
35	*																	
36	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3				336	112		224	122	102				
37	ЕН.01	Математика			4				144	48		96	48	48				
38	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				72	24		48	34	14				
39	ЕН.03	Химия			3				120	40		80	40	40				
40	*																	
41	П	Профессиональный учебный цикл	11		24	2		1	3552	1184		2368	1204	1034	90			40
42	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1		10				768	256		512	282	222	8			
43	ОП.01	Инженерная графика			3				70	24		46	26	20				
44	ОП.02	Техническая механика			4				82	28		54	32	22				
45	ОП.03	Электротехника и электронная техника			4				82	26		56	30	26				
46	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						90	30		60	40	12	8			
47	ОП.05	Автоматизация технологических процессов			6				60	20		40	20	20				
48	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3				60	20		40	20	20				
49	ОП.07	Метрология и стандартизация			5				60	20		40	20	20				
50	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			8				54	18		36	20	16				
51	ОП.09	Основы экономики, маркетинга и менеджмента			7				54	18		36	20	16				
52	ОП.10	Охрана труда			4				54	18		36	20	16				
53	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			7				102	34		68	34	34				

66	*																		
68	ПМ	Профессиональные модули	10	14	2			1	2784	928		1856	922	812	82		40		
70	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	2	2					171	63		108	54	36	18				
72	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	3						171	63		108	54	36	18				
73	МДК*																		
75	УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		3			РП	час	36			36	нед				1		
76	УП*																		
78	ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		3			РП	час	36			36	нед				1		
79	ПП*																		
81	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3																
82		Всего часов с учетом практик							243			180							
84	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	1	3	1			1	644	210		434	208	186	20		20		
86	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		5	5			4	644	210		434	208	186	20		20		
87	МДК*																		
89	УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		5			РП	час	144			144	нед				4		
90	УП*																		
92	ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий		5			РП	час	144			144	нед				4		
93	ПП*																		
95	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5																
96		Всего часов с учетом практик							932			722							
98	ПМ.03	Производство кондитерских изделий	1	3	1				926	304		622	302	262	38		20		
#	МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		6					418	140		278	140	120	18				
#	МДК.03.02	Технология производства мучных кондитерских изделий		6	6				508	164		344	162	142	20		20		
#	МДК*																		
#	УП.03.01	Производство кондитерских изделий		6			РП	час	144			144	нед				4		
#	УП*																		
#	ПП.03.01	Производство кондитерских изделий		6			РП	час	144			144	нед				4		
#	ПП*																		
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6																
#		Всего часов с учетом практик							1214			910							
#	ПМ.04	Производство макаронных изделий	2	1					113	37		76	50	20	6				
#	МДК.04.01	Технология производства макаронных изделий	4						113	37		76	50	20	6				
#	МДК*																		
#	УП.04.01	Производство макаронных изделий		4			РП	час	36			36	нед				1		
#	УП*																		
#	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	4																
#		Всего часов с учетом практик							149			112							
#	ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	2	2					378	126		252	126	126					
#	МДК.05.01	Управление структурным подразделением организации	7						378	126		252	126	126					
#	МДК*																		
#	УП.05.01	Организация работы структурного подразделения		7			РП	час	36			36	нед				1		
#	УП*																		
#	ПП.05.01	Организация работы структурного подразделения		7			РП	час	36			36	нед				1		
#	ПП*																		
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7																
#		Всего часов с учетом практик							450			324							
#	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2	2					552	188		364	182	182					
#	МДК.06.01	Теоретическая подготовка Кондитеров	8						552	188		364	182	182					
#	МДК*																		
#	УП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		8			РП	час	72			72	нед				2		
#	УП*																		
#	ПП.06.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		8			РП	час	72			72	нед				2		

