	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольная работа	Другие	Максимальная	Самост.(сд.+зач.)	Консультации	Обязательная	в том числе					
													Всего	Лекции, уроки	По заданию	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Практика (учебная и пр.)
	1	2	2	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	26
4		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
5	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11				10	2106	670		1436	1043	343	50			
6	НО	Начальное общее образование																	
7	*																		
8	ОО	Основное общее образование																	
9	*																		
10	СО	Среднее общее образование	3		11				10	2106	670		1436	1043	343	50			
11	БД	Базовые дисциплины	1		7				7	1202	376		826	598	228				
12	ОУД.01	Русский язык	2						1	165	55		110	102	8				
13	ОУД.02	Литература			2				1	146	24		122	122					
14	ОУД.03	Иностранный язык			2				1	195	65		130	96	34				
15	ОУД.04	История			2				1	147	49		98	90	8				
16	ОУД.05	Физическая культура			2				1	171	57		114	4	110				
17	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	114	38		76	56	20				
18	ОУД.07	Астрономия			2					57	19		38	38					
19	ОУД.08	Информатика			2				1	207	69		138	90	48				
20	*																		
21	ПД	Профильные дисциплины	2		2				2	673	217		456	329	92	35			
22	УУД.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2						1	292	90		202	147	55				
23	УУД.02	Химия	2						1	228	76		152	96	21	35			
24	УУД.03	Биология			1					99	33		66	50	16				
25	УУД.04	Родная литература (русская)			1					54	18		36	36					
26	*																		
27	ПОО	Предпрофильные ОО			2				1	231	77		154	116	23	15			
28	ДУД.01	Физика / География			2				1	144	48		96	70	11	15			
29	ДУД.02	Основы проектной деятельности			2					87	29		58	46	12				
30	*																		
31																			
32	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	2	31	2			3	4536	1512		3024	1404	1490	90		40	
33	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		2	4				2	648	216		432	78	354				
34	ОГСЭ.01	Основы философии			8					58	10		48	38	10				
35	ОГСЭ.02	История			3					58	10		48	40	8				
36	ОГСЭ.03	Иностранный язык			8				37	196	28		168		168				
37	ОГСЭ.04	Физическая культура		37	8					336	168		168		168				
38	*																		
39	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл			3					336	112		224	122	102				
40	ЕН.01	Математика			4					144	48		96	48	48				
41	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3					72	24		48	34	14				
42	ЕН.03	Химия			3					120	40		80	40	40				
43	*																		
44	П	Профессиональный цикл	10		24	2			1	3552	1184		2368	1204	1034	90		40	
45	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1		10					768	256		512	282	222	8			
46	ОП.01	Инженерная графика			3					70	24		46	26	20				
47	ОП.02	Техническая механика			4					82	28		54	32	22				
48	ОП.03	Электротехника и электронная техника			4					82	26		56	30	26				
49	ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							90	30		60	40	12	8			
50	ОП.05	Автоматизация технологических процессов			6					60	20		40	20	20				
51	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3					60	20		40	20	20				
52	ОП.07	Метрология и стандартизация			5					60	20		40	20	20				
53	ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности			8					54	18		36	20	16				
54	ОП.09	Основы экономики, маркетинга и менеджмента			7					54	18		36	20	16				
55	ОП.10	Охрана труда			4					54	18		36	20	16				
56	ОП.11	Безопасность жизнедеятельности			7					102	34		68	34	34				
57	*																		
58	ПМ	Профессиональные модули	9		14	2			1	2784	928		1856	922	812	82		40	
59	ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	2		2					171	63		108	54	36	18			
60	МДК.01.01	Технология хранения и подготовки сырья	3							171	63		108	54	36	18			
61	МДК*																		
62	УП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			3		РП		час	36			36	нед			1		
63	УП*																		
64	ПП.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке			3		РП		час	36			36	нед			1		
65	ПП*																		
66	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3																
67		Всего часов с учетом практик								243			180						
68	ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			3	1			1	644	210		434	208	186	20		20	
69	МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			5	5			4	644	210		434	208	186	20		20	
70	МДК*																		
71	УП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			5		РП		час	144			144	нед			4		
72	УП*																		
73	ПП.02.01	Производство хлеба и хлебобулочных изделий			5		РП		час	144			144	нед			4		
74	ПП*																		
75	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен																	
76		Всего часов с учетом практик								932			722						
77	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				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*																		

| | | |