	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам																		ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
													Обязательная						Курс 1																					
														в том числе					Семестр 1									Семестр 2											
																			10 2/3 нед									9 1/3 нед											
																							в том числе									в том числе								
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	26	27	28	29	30	31	32	33	34	40	41	42	43	44	45	46	47	48	54	167	168	169
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	54			36						54			36									
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																					
5	ОДБ	Базовые дисциплины																																					
6	*																																						
8	ОДП	Профильные дисциплины																																					
9	*																																						
11	ПОО	Предлагаемые ОО																																					
12	*																																						
14																																						80%	20%
15	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		11				1	1080	360		720	370	348	2			576	192		384	168	214	2			504	168		336	202	134					864	216
17	ОП	Общепрофессиональный цикл			3					134	38		96	42	52	2			92	28		64	26	36	2			42	10		32	16	16					134	
18	ОП.1	основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве			1					48	16		32	18	12	2			48	16		32	18	12	2													48	
19	ОП.2	экономические и правовые основы производственной деятельности			2					42	10		32	16	16													42	10		32	16	16					42	
20	ОП.3	безопасность жизнедеятельности			1					44	12		32	8	24				44	12		32	8	24														44	
21	*																																						
23	П	Профессиональный цикл	9		8				1	866	282		584	328	256				456	150		306	142	164				410	132		278	186	92					650	216
25	ПМ	Профессиональные модули	9		8				1	866	282		584	328	256				456	150		306	142	164				410	132		278	186	92					650	216
27	ПМ.1	Размножение и выращивание дрожжей	1		2					54	18		36	18	18				54	18		36	18	18														54	
29	МДК.1.1	Технология производства дрожжей			1					54	18		36	18	18				54	18		36	18	18														54	
30	МДК*																																						
32	УП.1.01	Учебная практика					РП		час	36			36	нед	1				час			36	нед	1				час				нед						36	
33	УП*																																						
35	ПП.1.01	Производственная практика			1		РП		час	36			36	нед	1				час			36	нед	1				час				нед						36	
36	ПП*																																						
38	ПМ.1.ЭК	Квалификационный экзамен	1																																				
39		Всего часов с учетом практик								126			108																										
41	ПМ.2	Приготовление теста	1		3					301	99		202	104	98				301	99		202	104	98														232	69
43	МДК.2.1	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			1					184	60		124	62	62				184	60		124	62	62														151	33
44	МДК.2.2	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			1					117	39		78	42	36				117	39		78	42	36														81	36
45	МДК*																																						
47	УП.2.01	Приготовление теста для хлебобулочных изделий					РП		час	36			36	нед	1				час			36	нед	1				час				нед						36	
48	УП.2.02	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий					РП		час	36			36	нед	1				час			36	нед	1				час				нед						36	
49	УП*																																						
51	ПП.2.01	Приготовление теста			1		РП		час	72			72	нед	2				час			72	нед	2				час				нед						72	
52	ПП*																																						
54	ПМ.2.ЭК	Квалификационный экзамен	1																																				
55		Всего часов с учетом практик								445			346																										
57	ПМ.3	Разделка теста	3		1					240	80		160	74	86				101	33		68	20	48				139	47		92	54	38					164	76
59	МДК.3.1	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	2							128	42		86	38	48				101	33		68	20	48				27	9		18	18						85	43
60	МДК.3.2	Технологии разделки мучных кондитерских изделий	2							112	38		74	36	38													112	38		74	36	38					79	33
61	МДК*																																						
63	УП.3.01	Деление теста, формование тестовых заготовок					РП		час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					72	
64	УП.3.02	Разделка мучных кондитерских изделий					РП		час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					72	
65	УП*																																						
67	ПП.3.01	Разделка теста			2		РП		час	108			108	нед	3				час				нед					час			108	нед	3					108	
68	ПП*																																						
70	ПМ.3.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																				
71		Всего часов с учетом практик								492			412																										
73	ПМ.4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	3		1					210	66		144	108	36													210	66		144	108	36					139	71
75	МДК.4.1	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	2							84	28		56	38	18													84	28		56	38	18					64	20
76	МДК.4.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	2							126	38		88	70	18													126	38		88	70	18					75	51
77	МДК*																																						
79	УП.4.01	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий					РП		час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					36	
80	УП.4.02	Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделка мучных кондитерских изделий					РП		час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					36	
81	УП*																																						
83	ПП.4.01	Производственная практика			2		РП		час	72			72	нед	2				час				нед					час			72	нед	2					72	
84	ПП*																																						
86	ПМ.4.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																				
87		Всего часов с учетом практик								354			288																										
89	ПМ.5	Укладка и упаковка готовой продукции	1		1				1	61	19		42	24	18													61	19		42	24	18					61	
91	МДК.5.1	Технология упаковки и укладки готовой продукции							2	61	19		42	24	18													61	19		42	24	18					61	
92	МДК*																																						
94	УП.5.01	Укладка и упаковка готовой продукции					РП		час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					36	
95	УП*																																						
97	ПП.5.01	Укладка и упаковка готовой продукции			2		РП		час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					36	
98	ПП*																																						
#	ПМ.5.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																				
#		Всего часов с учетом практик								133			114																										
#	ПМ*																																						
#	ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА			2					80	40		40		40				28	14		14		14				52	26		26		26					80	
#		Учебная и производственная практики							час	684			684	нед	19				час			216	нед	6				час			468	нед	13						
#		Учебная практика							час	360			360	нед	10				час			108	нед	3				час			252	нед	7						
#		Концентрированная							час	360			360	нед	10				час			108	нед	3				час			252	нед	7						
#		Рассредоточенная							час					нед					час				нед					час				нед							
#		Производственная практика							час	324			324	нед	9				час			108	нед	3				час			216	нед	6						
#		Концентрированная							час	324			324	нед	9				час			108	нед	3				час			216	нед	6						
#		Рассредоточенная							час					нед					час				нед					час				нед							
#		Государственная итоговая аттестация							час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1						
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	36			36	нед	1				час				нед					час			36	нед	1					36	
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед					час				нед					час				нед							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																					
#		в т.ч. в период обучения по циклам																																					
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																					
#		в т.ч. в период обучения по циклам																																					
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	9		11				1	1080	360		720	370	348	2			576	192		384	168	214	2			504	168		336	202	134					864	216
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	9		11				1	1080	360		720	370	348	2			576	192		384	168	214	2			504	168		336	202	134					864	216
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																	2									5											
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																					
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	7									3											
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																					
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																					
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																					