

17к2.

Индекс	Наименование разделов, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, час										
		Зачет	Дифференциальные зачеты	Экзамены	Максимум	Самостоятельная работа	Всего	В т.ч. теорет. занятий	В т.ч. лабораторно-практич. занятий	1 курс		2 курс		3 курс	
										1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Общеобразовательный цикл				2596	865	1731	1397	296	294	453	224	465	119	174
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины				1996	665	1331	1060	271	272	365	204	273	105	112
ОДБ.01	Русский язык			6	171	57	114	114			22	34	22	14	22
ОДБ.02	Литература		5		295	98	197	197		51	44	36	39	27	
ОДБ.03	Иностранный язык		6		234	78	156	156		34	44	18	22	14	24
ОДБ.04	История	2			171	57	114	114		50	64				
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)		4		234	78	156	105	51		44	34	78		
ОДБ.06	Математика			6	411	137	274	274		68	46	34	66	22	38
ОДБ.07	Информатика и ИКТ		4		117	39	78	34	44		22	34	22		
ОДБ.08	Физическая культура		6		258	86	172	10	162	34	44	14	24	28	28
ОДБ.09	ОБЖ	2			105	35	70	56	14	35	35				
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины				600	200	400	337	25	22	88	20	192	14	62
ОДП.10	Физика		6		258	86	172	157	15	22	44		66	14	26
ОДП.11	Химия		6		171	57	114	109	5		22		68		24

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОДП.12	Биология			6	171	57	114	109	5		22	20	60		12
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				189	63	126	77	49	32	+		32	62	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		48	16	32	21	11	32	+				
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		4		48	16	32	30	2				32		
ОП.03в	Эффективное поведение на рынке труда	5			45	15	30	12	18					30	
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	5			48	16	32	14	18					32	
П.00	Профессиональный цикл				829	275	554	345	209	54	97	93	162	34	114
ПМ.00	Профессиональные модули														
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей			5	18	6	12	8	4	12					
М/ДК.01.01	Технология производства дрожжей			3	18	6	12	8	4	12	+				
УП. 01	Размножение и выращивание дрожжей		1				18			18					
ПП. 01	Размножение и выращивание дрожжей		5				42							42	
ПМ.02	Приготовление теста			5	203	67	136	83	53						
М/ДК 02.01.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			3	133	44	89	50	39	30	+	43	16		
М/ДК 02.02.	Технология теста для мучных кондитерских изделий			5	70	23	47	33	14					47	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
УП 02.01	Приготовление теста для хлебобулочных изделий		3				204			72	60	72			
УП 02.02	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий		5				48						36	12	
ПП 02.01	Приготовление теста для хлебобулочных изделий		5				30							30	
ПП 02.02	Приготовление теста для мучных кондитерских изделий		5				24							24	
ПМ.03	Разделка теста			5	186	62	124	85	39	8	37	39	40		
М/ДК 03.01.	Технология деления теста, формования тестовых заготовок			3	126	42	84	60	24	8	37	39			
М/ДК 03.02.	Технология разделки мучных кондитерских изделий			5	60	20	40	25	15				40		
УП 03.01	Разделка теста для хлебобулочных изделий		3				192			60	60	72			
УП 03.02	Разделка теста для мучных кондитерских изделий		5				48						36	12	
ПП 03.01	Разделка теста для хлебобулочных изделий		5				30							30	
ПП 03.02	Разделка теста для мучных кондитерских изделий		5				24							24	
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			5	224	74	150	98	52	4	17	38	75	16	
М/ДК 04.01.	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			3	88	29	59	49	10	4	17	38			

1с

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК 04.02.	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			5	136	45	91	49	42				75	16	
УП 04.01	Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий		3				258			48	78	132			
УП 04.02	Термическая обработка теста и отделки мучных кондитерских изделий		5				48						36	12	
ПП 04.01	Термическая обработка теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий		5				60							60	
ПП 04.02	Термическая обработка теста и отделки поверхности мучных кондитерских изделий		5				42							42	
ПМ 05	Укладка и упаковка готовой продукции			5	27	9	18	13	5					18	
МДК 05.01.	Технология упаковки и укладки готовой продукции			5	27	9	18	13	5					18	
ПП 05.01	Укладка и упаковка готовой продукции		5				36							36	
ПМ 06	Приготовление кулинарных изделий			6	171	57	114	58	56						114
МДК 06.01	Технология приготовления кулинарных изделий			6	171	57	114	58	56						114
УП 06.01	Приготовление кулинарных изделий		6				180								180
ПП 06.01	Приготовление кулинарных изделий		6				120								120

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ФК.00	Физическая культура		4		80	40	40					20	20		
	ИТОГО				3694	1243	2451			578	748	593	769	251	468
	Всего часов в неделю									34	34	35	35	36	36
ПА.00	Промежуточная аттестация														72
ГИА.00	Государственная аттестация (итоговая)														72
Всего								Дисциплины и МДК	12	15	10	14	10	8	
								Учебной практики	198	198	276	108	36	180	
								Производственной практики					288	120	
								Экзаменов			1		2	5	
								Диф. зачетов	2		3	4	5	6	
								Зачетов		2			2		

Зам. директора:

И. А. Бутнева