Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																																				Максимальная учебная нагрузка	
									Обязательная				Курс 2												Курс 3												Курс 4													
													Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8							
										в т.ч.			16 (1) нед						18 (7) нед						13 (4) нед						13 (11) нед						14 (3) нед						14 (4) нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36						36						36						36						36						36						2952	1296
СЦ	Социально-гуманитарный цикл						828	58	770	256	514																																						690	138
СЦ.01	История России			8			70	8	62	56	6																																70	8	62	56	6	дз	70	
СЦ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		3-6	224	14	210		210		68	4	64		64	кр	36	2	34		34	кр	68	4	64		64	ск	24	2	22		22	ск	28	2	26		26	дз							224	
СЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			6			80	8	72	24	48																				80	8	72	24	48	дз													68	12
СЦ.04	Физическая культура		3-5	6			174	10	164	12	152		34	2	32	2	30	з	36	2	34	4	30	з	68	4	64	4	60	з	36	2	34	2	32	з													174	
СЦ.05	Основы финансовой грамотности		7				56	4	52	32	20																										56	4	52	32	20	з							56	
СЦ.06	Основы бережливого производства		8			7	98	8	90	62	28																										42	4	38	20	18	ск	56	4	52	42	10	з	98	
СЦ.07	* Основы предпринимательской деятельности					8	42	2	40	10	30																																42	2	40	10	30	ск		42
СЦ.08	* Экологические основы природопользования					8	42	2	40	30	10																																42	2	40	30	10	ск		42
СЦ.09	* Основы правовых знаний					8	42	2	40	30	10																																42	2	40	30	10	ск		42
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл						942	82	836	532	304	24																																					786	156
ОПЦ.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3,4					260	22	226	136	90	12	160	10	144	74	70	6	100	12	82	62	20	6																									260	
ОПЦ.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3,4					210	20	178	118	60	12	120	10	104	64	40	6	90	10	74	54	20	6																									210	
ОПЦ.03	Автоматизация технологических процессов			4		3	130	12	118	88	30		80	4	76	56	20	кр	50	8	42	32	10	дз																									130	
ОПЦ.04	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности		8			3-7	188	16	172	80	92		34	2	32	16	16	кр	32	2	30	10	20	кр	30	2	28	18	10	ск	22	2	20	10	10	ск	28	2	26	10	16	ск	42	6	36	16	20	дз	186	2
ОП.05	Охрана труда			4			40	2	38	30	8								40	2	38	30	8	дз																										40
ОП.06	Новые технологии и оборудование в хлебопекарном, макаронном и кондитерском производстве					7,8	114	10	104	80	24																										36	2	34	30	4	ск	78	8	70	50	20	ск		114
ПЦ	Профессиональный цикл						2478	140	1174	920	254	84																																					1476	1002
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях						1086	62	454	346	108	30																																					504	582
МДК.01.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	3					80	4	70	18	46	6	80	4	70	24	46	6																															48	32
МДК.01.02	Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	5		4			200	20	174	144	30	6							84	10	74	64	10	дз	116	10	100	80	20	6																			48	152
МДК.01.03	Технология кондитерских изделий	4,6				5	200	26	162	130	32	12							100	16	78	60	18	6	56	6	50	40	10	ск	44	4	34	30	4	6													48	152
МДК.01.04	* Освоение рабочей профессии "Пекарь"			6			60	6	54	54																					60	6	54	54		дз														60
УП.01.01	Учебная практика "Технологическая"	дневник			РП	час	180		180	нед	5		час		36	нед	1		час		108	нед	3		час		36	нед	1		час			нед														180	
УП.01.02	Учебная практика по рабочей профессии	дневник			РП	час	72		72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2															72
ПП.01.01	Производственная практика "Технологическая"		отчет		РП	час	216		216	нед	6		час			нед			час		144	нед	4		час			нед			час		72	нед	2														180	36
ПП.01.02	Производственная практика по рабочей профессии		отчет		РП	час	72		72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2															72
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6					6					6																			6					6													6
	Всего часов по МДК						540		454																																									
ПМ.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях						694	42	346	282	64	18																																					432	262
МДК.02.01	Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6				4,5	180	18	156	118	38	6							80	12	68	58	10	кр	50	4	46	30	16	ск	50	2	42	30	12	6													72	108
МДК.02.02	Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6			**6**	5	220	24	190	164	26	6													80	6	74	64	10	ск	140	18	116	80+20	16	6													72	148
УП.02.01	Учебная практика "Организация производства"	дневник			РП	час	72		72	нед	2														час		36	нед	1		час		36	нед	1														72	
ПП.02.01	Производственная практика "Организация производства"		отчет		РП	час	216		216	нед	6														час		72	нед	2		час		144	нед	4														216	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					6					6																			6					6													6
	Всего часов по МДК						400		346																																									

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																																				Максимальная учебная нагрузка	
													Курс 2												Курс 3												Курс 4													
									Обязательная				Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6						Семестр 7						Семестр 8							
										в т.ч.			16 (1) нед						18 (7) нед						13 (4) нед						13 (11) нед						14 (3) нед						14 (4) нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Максим.	Самост.	Обязательная	уроки	ПЗ	ПА	Обяз. часть	Вар. часть
ПМ.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья						338	20	192	152	40	18																																					252	86
МДК.03.01	Организация лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7					112	10	96	76	20	6																									112	10	96	76	20	6							72	40
МДК.03.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	7					112	10	96	76	20	6																									112	10	96	76	20	6							72	40
УП.03.01	Учебная практика "Лабораторный контроль качества"	дневник			РП	час	36		36	нед	1																										час		36	нед	1								36	
ПП.03.01	Производственная практика "Лабораторный контроль качества"		отчет		РП	час	72		72	нед	2																										час		72	нед	2								72	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7					6					6																									6					6							6
	Всего часов по МДК						224		192																																									
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	3	2				360	16	182	140	42	18																																					288	72
МДК.04.01	Управление структурным подразделением	8				7	112	8	98	80	18	6																									42	2	40	32	8	ск	70	6	58	48	10	6	72	40
МДК.04.02	Планирование показателей производственного процесса	8				7	98	8	84	60	24	6																									42	2	40	30	10	ск	56	6	44	30	14	6	72	26
УП.04.01	Учебная практика "Управленческая"	дневник			РП	час	36		36	нед	1																																час		36	нед	1		36	
ПП.04.01	Производственная практика "Управленческая"		отчет		РП	час	108		108	нед	3																																час		108	нед	3		108	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					6					6																														6					6		6
	Всего часов по МДК						210		182																																									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1080		1080	нед	30		час		36	нед	1		час		252	нед	7		час		144	нед	4		час		396	нед	11		час		108	нед	3		час		144	нед	4		
	Учебная практика					час	396		396	нед	11		час		36	нед	1		час		108	нед	3		час		72	нед	2		час		108	нед	3		час		36	нед	1		час		36	нед	1		
	Производственная (по профилю специальности) практика					час	684		684	нед	19		час			нед			час		144	нед	4		час		72	нед	2		час		288	нед	8		час		72	нед	2		час		108	нед	3		
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП	час				нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
	Государственная итоговая аттестация					час	216		216	нед	6		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		216	нед	6			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	21	8	1	22	**4464**	280	2780	1708	1072	108	612	42	516	230	286	18	900	76	554	374	180	18	612	36	426	236	190	6	864	44	394	250	144	30	612	38	448	306	142	18	864	44	442	312	130	18	3168	1296

Экзамены (без учета физ. культуры)	**3**	**3**	**1**	**5**	**3**	**3**
Зачеты (без учета физ. культуры)	**1**	**2**	**3**	**5**	**3**	**4**
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		**3**		**2**	**1**	**1**
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)						
Курсовые работы (без учета физ. культуры)				**1**		
Контрольные работы (без учета физ. культуры)					**2**	