

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик			Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная ауди-торная		Распределение обяза-тельной нагрузки по семестрам	
								I курс	
						1 сем.	2 сем.	17 не-дель	22 недели
		1 сем	2 сем.						
АД	АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ	2 (3)	1(3)	120	12	108	42	72	36
АД.01	Основы интеллектуального труда	3*		40	4	36	14	36	
АД.02	Психология личности и профессиональ-ное самоопределение		3	40	4	36	14		36
АД.03	Коммуникативный практикум	3*		40	4	36	14	36	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ			200	20	180	50	72	108
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ		40	4	36	10	36	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		ДЗ*	40	4	36	10		36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	40	4	36	10	36	
ОП.04	Основы финансовой грамотности	ДЗ		40	4	36	10		36
ОП.05	Технология трудоустройства и планирование карьеры	ДЗ		40	4	36	10		36
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ								
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ. 01	Размножение и выращивание дрожжей			112	4	108	10	72	36
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей	ДЗ*		40	4	36	10	36	
УП. 01	Учебная практика	ДЗ		36		36		36	

ПП. 01	Производственная практика		ДЗ	36		36			36
ПМ 02	Приготовление теста			396	8	388	52	244	144
МДК.02.	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ*		60	4	56	28	56	
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ*		48	4	44	24	44	
УП. 02	Учебная практика	ДЗ		144		144		144	
ПП. 02	Производственная практика		ДЗ	144		144			144
ПМ 03	Разделка теста			188	8	180	20	36	144
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок	ДЗ*		40	4	36	10	36	
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	40	4	36	10		36
УП. 03	Учебная практика		ДЗ**	36		36			36
ПП. 03	Производственная практика		ДЗ**	72		72			72
ПМ 04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			188	8	180	20	0	180
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		ДЗ*	40	4	36	10		36
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		ДЗ*	40	4	36	10		36
УП. 04	Учебная практика		ДЗ**	36		36			36
ПП. 04	Производственная практика		ДЗ**	72		72			72
ПМ 05	Укладка и упаковка готовой продукции			148	4	144	10	0	144
МДК.05.	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		ДЗ*	40	4	36	10		36
УП. 05	Учебная практика		ДЗ**	36		36			36
ПП. 05	Производственная практика		ДЗ**	72		72			72
ФК.00	Физическая культура			3	118	2	116	78	68

ПА	Промежуточная аттестация								
ИА	Квалификационный экзамен			6	6				
ВСЕГО:				1476	72	1404	282	564	840

