

П.00	Профессиональный цикл				650	210	440	220	220	1404	150	212	220	324	352	626		
ПМ.00	Профессиональные модули				650	210	440	220	220	1404	150	212	220	324	332	606		
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей			1к	46	14	32	14	18	36	68	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Технологии производства дрожжей		1		46	14	32	14	18		32							
УП.01	Учебная практика		1							36	36							
ПМ.02	Приготовление теста			3к	172	54	118	66	52	396	82	212	220	0	0	0		
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		2		116	38	78	42	36		46	32						
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий		3		56	16	40	24	16				40					
УП.02	Учебная практика		3							144	36	36	72					
ПП.02	Производственная практика		3							252		144	108					
ПМ.03	Разделка теста			5к	164	56	108	48	60	468	0	0	0	324	252	0		
МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок		4		120	44	76	32	44					76				
МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий		4		44	12	32	16	16					32				
УП.03	Учебная практика		4							216				216				
ПП.03	Производственная практика		5							252						252		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			6к	220	70	150	76	74	396	0	0	0	0	80	466		
МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий		5		120	40	80	40	40						80			
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		6		100	30	70	36	34							70		
УП.04	Учебная практика		6							180						180		
ПП.04	Производственная практика		6							216						216		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции			6к	48	16	32	16	16	108	0	0	0	0	0	140		
МДК.05.01	Технологии упаковки и укладки готовой продукции		6		48	16	32	16	16							32		
УП.05	Учебная практика		6							36						36		
ПП.05	Производственная практика		6							72						72		
ФК.00	Физическая культура	5	6		80	40	40	0	40						20	20		
Всего					1080	360	720	332	388	1404	612	828	576	828	576	756		
Количество часов в неделю											36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00		
Консультации 300 часов (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) Промежуточная аттестация 5 недель Государственная итоговая аттестация 2 недели Выпускная квалификационная работа										Всего	дисциплин и МДК		540	648	396	612	324	252
											учебной практики		72	36	72	216	0	216
											производственной практики		0	144	108	0	252	288
											экзаменов		1	2	2	5	3	4
											дифференцированных зачетов		4	5	2	8	2	8
											зачетов		0	0	0	0	0	0