Приложение 1
к ОПОП по профессии 43.01.09 Повар - кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, предметов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	168	169
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	4	8			7	2	2160	30	54	2052	904	1050	98		24	30		
ОУД	Базовые предметы	2	2	7			2	1	1114	30	30	1042	504	538			12	30		
ОУД.01	Русский язык	2							132		12	114	60	54			6			
ОУД.02	Литература			3					172			172	142	30						
ОУД.03	Иностранный язык	3					12		172		12	154		154			6			
ОУД.04	История			2					172			172	122	50						
ОУД.05	Физическая культура		12	3					114			114		114						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					70			70	46	24						
ОУД.07	Астрономия			4					36			36	20	16						
УДВ.01	Родной язык (русский язык)			3					40			40	30	10						
УДВ.02	Биология			3					170			170	84	86						
УДВ.03	Индивидуальный проект							2	36	30	6							30		
*																				
ОДП	Профильные предметы	2		1			5		756		24	720	230	392	98		12			
ОДП.01	Математика	4					1-3		392		12	374	76	298			6			
ОДП.02	Информатика			2					80			80			80					
ОДП.03	Химия	3					12		284		12	266	154	94	18		6			
*																				
ПОО	Предлагаемые ОО		2					1	290			290	170	120						
ДК.01	Проектная деятельность		2						94			94	54	40						
ДК.02	Введение в профессиональную деятельность		2						98			98	58	40						
ДК.03	Основы этики и этикет							4	98			98	58	40						
*																				
																			62.75%	37.25%
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	32			1		3672	180	42	1584	776	654	154		66		2304	1368
ОП	Общепрофессиональный цикл		1	13			1		926	68		858	404	432	22				324	602
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					104	10		94	48	44	2				36	68
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4					90	14		76	54	22					36	54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4					66	10		56	44	12					36	30
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7					50	8		42	22	20					36	14
ОП.05	Основы калькуляции и учета			7					66	6		60	32	28					32	34
ОП.06	Охрана труда			8					48	2		46	36	10					36	12
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			5		96			96		96					36	60
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4					72			72	10	62					36	36
ОП.09	Физическая культура		4	5					46	6		40		40					40	6
ОП.10	Информационные технологии / Адаптивные информационные технологии			6					72			72	38	34						72
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане			6					72	6		66	46		20					72
ОП.12	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных и кондитерских изделий			7					72	6		66	36	30						72
ОП.13	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности / Основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности			7					72			72	38	34						72
*																				
ПЦ	Профессиональный цикл	6		19					2746	112	42	726	372	222	132		66		1980	766
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					282	16	6	104	56	48			12		248	34
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					36	4		32	14	18					20	16
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4					90	12	6	72	42	30					72	18
МДК*																				
УП.01.01	Учебная практика			4		РП		час	72			72	нед	2					72	
УП*																				
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	72			72	нед	2					72	
ПП*																				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							12								12		12	
	Всего часов по МДК								126			104								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					582	10	6	158	76	42	40		12		556	26
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					58	2		56	30	26					32	26
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5					116	8	6	102	46	16	40				116	
МДК*																				
УП.02.01	Учебная практика			5		РП		час	144			144	нед	4					144	
УП*																				
ПП.02.01	Производственная практика			5		РП		час	252			252	нед	7					252	
ПП*																				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5							12								12		12	
	Всего часов по МДК								174			158								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					342	16	6	128	74	42	12		12		308	34
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					38	6		32	22	10					32	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					112	10	6	96	52	32	12				84	28
МДК*																				
УП.03.01	Учебная практика*			6		РП		час	72			72	нед	2					72	
УП*																				
ПП.03.01	Производственная практика*			6		РП		час	108			108	нед	3					108	
ПП*																				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							12								12		12	
	Всего часов по МДК								150			128								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					304	40	6	102	60	22	20		12		240	64
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					58	20		38	24	14					32	26
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					90	20	6	64	36	8	20				52	38
МДК*																				
УП.04.01	Учебная практика*			6		РП		час	72			72	нед	2					72	
УП*																				
ПП.04.01	Производственная практика*			6		РП		час	72			72	нед	2					72	
ПП*																				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							12								12		12	
	Всего часов по МДК								148			102								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3					1236	30	18	234	106	68	60		18		628	608
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6							68	4	12	46	32	14			6		32	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					220	26	6	188	74	54	60				116	104
МДК*																				
УП.05.01	Учебная практика			8		РП		час	216			216	нед	6					180	36
УП*																				
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП		час	720			720	нед	20					288	432
ПП*																				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							12								12		12	
	Всего часов по МДК								288			234								
ПМ*																				
	Учебная и производственная практики							час	1800			1800	нед	50						
	Учебная практика							час	576			576	нед	16						
	Концентрированная							час	576			576	нед	16						
	Рассредоточенная							час					нед							
	Производственная практика							час	1224			1224	нед	34						
	Концентрированная							час	1224			1224	нед	34						
	Рассредоточенная							час					нед							
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2						
	Защита выпускной квалификационной работы							час					нед							
	Проведение государственных экзаменов							час	72			72	нед	2					72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О										54									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										42									
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	10	5	40			8	2	5904	210	96	3636	1680	1704	252		90	30	4536	1368

Распределение по курсам и семестрам (итоговые строки)

	Курс 1, Семестр 1 (17 нед)	Курс 1, Семестр 2 (23 5/6 нед)	Курс 2, Семестр 3 (16 2/3 нед)	Курс 2, Семестр 4 (17 1/2 (6) нед)	Курс 3, Семестр 5 (6 2/3 (10) нед)	Курс 3, Семестр 6 (13 (10) нед)	Курс 4, Семестр 7 (10 5/6 (6) нед)	Курс 4, Семестр 8 (3 2/3 (18) нед)
Итого час/нед: Максим.	36	36	36	36	36	36	36	36
Итого час/нед: Обязательная	36	33.57	34.32	32.57	31.8	30.46	32.49	33.27
Учебная и производственная практики	час / нед	час / нед	час / нед	216 час / 6 нед	360 час / 10 нед	360 час / 10 нед	216 час / 6 нед	648 час / 18 нед
Учебная практика	час / нед	час / нед	час / нед	144 час / 4 нед	108 час / 3 нед	180 час / 5 нед	72 час / 2 нед	72 час / 2 нед
Концентрированная	час / нед	час / нед	час / нед	144 час / 4 нед	108 час / 3 нед	180 час / 5 нед	72 час / 2 нед	72 час / 2 нед
Рассредоточенная	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед
Производственная практика	час / нед	час / нед	час / нед	72 час / 2 нед	252 час / 7 нед	180 час / 5 нед	144 час / 4 нед	576 час / 16 нед
Концентрированная	час / нед	час / нед	час / нед	72 час / 2 нед	252 час / 7 нед	180 час / 5 нед	144 час / 4 нед	576 час / 16 нед
Рассредоточенная	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед
Государственная итоговая аттестация	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	72 час / 2 нед
Защита выпускной квалификационной работы	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед
Проведение государственных экзаменов	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	час / нед	72 час / 2 нед
КОНСУЛЬТАЦИИ по О		18	24	12				
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				6	6	24		6
ОБЪЕМ: Максим.	612	864	612	864	612	864	612	864
ОБЪЕМ: Самост.		10	4	42	22	54	44	4
ОБЪЕМ: Консульт.		18	24	18	6	24		6
ОБЪЕМ: Обязательная	612	800	572	570	212	396	352	122
ОБЪЕМ: Лекции, уроки	284	360	246	256	86	210	174	64
ОБЪЕМ: Пр. занятия	288	398	308	314	86	134	142	34
ОБЪЕМ: Лаб. занятия	40	42	18		40	52	36	24
ОБЪЕМ: Промежут. аттест.		6	12	18	12	30		12
ОБЪЕМ: Индивид. проект		30						
Экзамены (без учета физ. культуры)		1	2	2	1	3		1
Зачеты (без учета физ. культуры)		2						
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		4	4	6	3	7	4	4
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)								
Курсовые работы (без учета физ. культуры)								
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	3	3	1		1			