

УТВЕРЖДАЮ

Директор

М.А. Малышев

01

июля 2023 года



ОПОП

*государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение*

Владимирской области

«Ковровский транспортный колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	14
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	8	11			18	3078	1026	2052
ОДБ	Общие учебные дисциплины	3	3	7			12	1850	617	1233
ОУД.01	Русский язык	4					1-3	285	90	195
ОУД.02	Литература			4			1-3	230	54	176
ОУД.03	Иностранный язык			4			1-3	230	54	176
ОУД.04	Математика	24					13	414	130	284
ОУД.05	История		1	2				156	52	104
ОУД.06	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура		13	24				204	68	136
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				132	44	88
ОУД.08	Астрономия			4				102	34	68
ОДБ.09	Индивидуальный проект(предметом не является)						4	97	91	6
*										
ОДП	Учебные предметы (по выбору из обязательных предметных областей)	3		1			3	436	145	291
ОУД.09	Родной язык / Родная литература			4				58	19	39
ОУД.10	Химия	23					1	189	63	126
ОУД.11	Биология	3					12	189	63	126
*										
ПОО	Учебные предметы и курсы (дополнительные по выбору обучающихся)		5	3			3	792	264	528
ОУД.12	Дизайн хлебобулочных изделий / Дизайн упаковки		4					54	18	36
ОУК.01	Введение в профессию		1				1	102	34	68
ОУК.02	Основы проектной деятельности		2				1	141	47	94
ОУК.03	Общая физика			2				128	43	85
ОУК.04	Основы оформления документации		2				1	126	42	84
ОУК.05	Поведение на рынке труда/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		1					127	42	85
ОУК.06	Основы экологии			3				60	20	40
ПОО.08	География России			3				54	18	36
*										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7		14			5	1080	360	720
ОП	Общепрофессиональный цикл	2		2			2	321	107	214
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве						3	41	2	39
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности						4	95	32	63

40	ОП.03	Безопасность жизнедеятельности			6			45	71	31	40
41	ОП.04	Основы финансовой грамотности и предпринимательства			4				60	24	36
42	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5						54	18	36
43	*										
44											
45	П	Профессиональный учебный цикл	5		12			3	671	209	462
46											
47	ПМ	Профессиональные модули	5		12			3	671	209	462
48											
49	ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	1		2				54	18	36
50											
51	МДК.01.01	Технологии производства дрожжей			2				54	18	36
52	МДК*										
53											
54	УП.01.01	Учебная практика				РП		час	72		72
55	УП*										
56											
57	ПП.01.01	Производственная практика			2	РП		час	108		108
58	ПП*										
59											
60	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2								
61		Всего часов с учетом практик							234		216
62											
63	ПМ.02	Приготовление теста	1		2			1	198	66	132
64											
65	МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий						3	96	32	64
66	МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий			4				102	34	68
67	МДК*										
68											
69	УП.02.01	Учебная практика				РП		час	144		144
70	УП*										
71											
72	ПП.02.01	Производственная практика			4	РП		час	144		144
73	ПП*										
74											
75	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4								
76		Всего часов с учетом практик							466		420
77											
78	ПМ.03	Разделка теста	1		3				135	45	90
79											
80	МДК.03.01	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок			5				63	21	42
81	МДК.03.02	Технологии разделки мучных кондитерских изделий			5				72	24	48
82	МДК*										
83											
84	УП.03.01	Учебная практика				РП		час	108		108
85	УП*										
86											
87	ПП.03.01	Производственная практика			5	РП		час	216		216
88	ПП*										
89											
90	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5								
91		Всего часов с учетом практик							435		414
92											
93	ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	1		3			2	230	62	168
94											
95	МДК.04.01	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			6			5	99	29	70

#	Зачеты (без учета физ. культуры)
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)

Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на один учебный год Государственная итоговая
Выпускная квалификационная работа, состоящая из практической выпускной квалификационной работы
экзаменационной работы: с 15.06.2023 по 28.06.2023

нагрузка обучающихся, ч.						Курс 1														
Обязательная						Семестр 1							Семестр 2							
в том числе						17 нед							18 нед							
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогрупп. занятия	Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе		
									Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогрупп. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия
16	17	18	19	20	21	25	26	28	29	30	31	32	33	34	38	39	41	42	43	44

						54		36							54		36				
751	1295		6			918	306	612	323	289					918	306	612	288	324		
263	964		6			492	169	323	102	221					523	178	345	93	252		
	195					49	15	34		34					94	40	54		54		
91	85					46	12	34	34						69	12	57	57			
	176					63	12	51		51					48	12	36		36		
	284					113	45	68		68					105	33	72		72		
104						103	35	68	68						53	17	36	36			
	136					51	17	34		34					54	18	36		36		
	88					50	16	34		34					82	28	54		54		
68																					
			6			17	17								18	18					

	291					95	27	68		68					102	30	72		72		
	39																				
	126					50	16	34		34					53	17	36		36		
	126					45	11	34		34					49	13	36		36		

488	40					331	110	221	221						293	98	195	195			
36																					
68						102	34	68	68												
94						51	17	34	34						90	30	60	60			
85															128	43	85	85			
84						51	17	34	34						75	25	50	50			
85						127	42	85	85												
	40																				
36																					

	720														54	18	36		36		
	214																				
	39																				
	63																				

98																				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед	5	час	нед	час	нед
-----	---	-----	-----	-----	-----

нед	8	час	нед	час	нед
-----	---	-----	-----	-----	-----

--	--	--	--	--	--

36																				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

36																				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед	1	час	нед	час	нед
-----	---	-----	-----	-----	-----

нед	3	час	нед	час	нед
-----	---	-----	-----	-----	-----

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

44																				
----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед	39	час	нед	час	180	нед
-----	----	-----	-----	-----	-----	-----

нед	15	час	нед	час	72	нед
-----	----	-----	-----	-----	----	-----

нед	15	час	нед	час	72	нед
-----	----	-----	-----	-----	----	-----

нед		час	нед	час		нед
-----	--	-----	-----	-----	--	-----

нед	24	час	нед	час	108	нед
-----	----	-----	-----	-----	-----	-----

нед	24	час	нед	час	108	нед
-----	----	-----	-----	-----	-----	-----

нед		час	нед	час		нед
-----	--	-----	-----	-----	--	-----

нед	2	час	нед	час		нед
-----	---	-----	-----	-----	--	-----

нед		час	нед	час		нед
-----	--	-----	-----	-----	--	-----

нед	2	час	нед	час		нед
-----	---	-----	-----	-----	--	-----

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

751	2015	6	918	306	612	323	289	972	324	648	288	360
-----	------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

751	2015	6	918	306	612	323	289	972	324	648	288	360
-----	------	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	3	2
		5

вая аттестация 2 недели.
ты и письменной

Распределение по курсам и семестрам

Курс 2																				
Семестр 3 12 нед												Семестр 4 19 нед								
числе			Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе						Максим.	Самост.	Обязательная	в том числе					
Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогр. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогр. занятия				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивиду. занятия	Мелкогр. занятия
45	46	47	51	52	54	55	56	57	58	59	60	64	65	67	68	69	70	71	72	73
			54		36							54		36						
			580	212	368	36	332					662	202	460	104	350		6		
			285	105	180		180					550	165	385	68	311		6		
			51	15	36		36					91	20	71		71				
			48	12	36		36					67	18	49		49				
			48	12	36		36					71	18	53		53				
			70	22	48		48					126	30	96		96				
			36	12	24		24					63	21	42		42				
												102	34	68	68					
			32	32								30	24	6				6		
			181	69	112		112					58	19	39		39				
												58	19	39		39				
			86	30	56		56													
			95	39	56		56													
			114	38	76	36	40					54	18	36	36					
												54	18	36	36					
			60	20	40		40													
			54	18	36	36														
			68	4	64		64					364	140	224		224				
			41	2	39		39					193	76	117		117				
			41	2	39		39													
												95	32	63		63				

		1
	2	7



21	7	14		14					12	4	8		8						48
54	18	36		36															

255	77	178		178					164	48	116		116						650
255	77	178		178					164	48	116		116						650
																			54
																			54

час		нед							час		нед								
-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

час		нед							час		нед								
-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

																			186
																			96
																			90

час		нед							час		нед								
-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

час		нед							час		нед								
-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

135	45	90		90															135
63	21	42		42															63
72	24	48		48															72

час	108	нед	3						час		нед								
-----	-----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

час	216	нед	6						час		нед								
-----	-----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

120	32	88		88					110	30	80		80						221
46	12	34		34					53	17	36		36						90

3	6

альная
нная
узка

Вар.
часть

157

20%

216

187

50

23
60
54

21

21

12

12

9

9



