Приложение к ОПОП СПО -ППКРС
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,
утвержденной приказом директора
№144д от 30.08.22

Календарный учебный график на 2022-2026 уч.г.г.
по профессии 43.01.09 Повар,кондитер

ИНДЕКС	Компоненты программы	месяц	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь			
		дн /нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43
		пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
		вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
		ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
		чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
		пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
		сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
		вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
1 курс обучения																																													
ОУП.00	**Общеобразовательный цикл**																				к	к																								
ОУП.01	Русский язык			6	6	6	4	6	4	6	6	6	6	4	6	6	4	6	6	6	к	к																							
ОУП.02	Литература			4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	4	2	4	2	2	4	к	к	2	4	2	4	2	4	4	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	4	4	2	4	2	2	4
ОУП.03	Иностранный язык			4	2	2	4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	2	4	к	к	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2
ОУП.04	Родная литература																				к	к	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2		
ОУП.05	История			2	4	2	2	4	4	4	4	4	2	4	4	2	2	4	2	4	к	к	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4
ОУП.06	Физическая культура			4	2	4	4	2	2	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	к	к	2	4	4	2	2	2	4	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			
ОУП.08	Астрономия																				к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
	Индивидуальный проект																		2	2	к	к		2	2	2	2			2																
	Профильные предметы																				к	к																							
ОУП.09	Математика			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	4	к	к	6	4	4	6	4	6	6	6	6	8	6	4	6	8	6	8	8	6	6	8	6	6	8	8
ОУП.10	Химия			2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	к	к	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4
ОУП.11	Биология			4	4	6	4	4	4	4	4	2	4	2	4	6	4	4	4	4	к	к	2	2	2	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	6	6	4	4	2	4	4	4	6	6	6
	Дополнительные учебные предметы по выбору обучающегося																																												
ОУП.12	**Основы учебно-профессиональной деятельности**																																												
Разд.1	*Основы профессиональной деятельности*																						2		2		2		2		2	2															
Разд.2	*Организация учебной деятельности*																							2		2		2		2		2		2												
Разд.3	*Основы обществознания*																						4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
Разд.4	*Основы информатики*																						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Разд.6	*Основы физики*			2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	2	4	4																											
Разд.7	*Основы проектной деятельности*				2		2		2		2		2		2	2	2		2				2		2			2		2		2			2			2			2					
	Всего часов в неделю учебных занятий			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**к**	**к**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
2 курс обучения																																													
ОУП.00	**Общеобразовательный цикл**																																												
ОУП.02	Литература			2	2		2	2		2	2		2		2	2		2					2	2	2		2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2				
ОУП.05	История			2	2	2	2		2	2		2		2	2		2		2	2			2	2		2	2	2		2	2		2	2	2		2	2	2						
ОУП.06	Физическая культура			2	2	4	2	2	4	2	4	4	2	2	2	2	4	2	2	4			2	2	4	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2		2	4	2	2			4
	Профильные предметы																																												
ОУП.09	Математика			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	6	2	4	4	4	4			4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	6	2	6	4	2	4	4	6	4	6	6			6
ОУП.10	Химия			4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	6	4	4	6			2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4			6
ОУП.11	Биология			4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	6	4	6			2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4
	Дополнительные учебные предметы по выбору обучающегося																																												
Разд.3	*Основы обществознания*			4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2		2	2	2	2		2	2		2		2	2	2	2	2						
Разд.4	*Основы информатики*			2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	4	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2				2

Разд.5	*Основы географии*																						2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2		2	2	2			2
Разд.6	*Основы физики*			2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	к	к																								
ОП.ОО	**Профессиональная подготовка**																																													
	Общепрофессиональный цикл																				к	к																								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	6	4	к	к																								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																						4	4	2	2	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2		4	4	4	4	4	4			4
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2						
ОП.08	Охрана труда																				к	к	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2			2
ОП.11	Основы финансовой грамотности и предпринимательства			4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4																										
П.00	**Профессиональный цикл**																				к	к																								
ПМ.00	Профессиональные модули																																													
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																				к	к																								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																				к	к	4	2	2	2	2	2	2	2		2	4	2	2	2	4	4	2	2	2	4	4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																				к	к	4	6	4	6	2	6	4	6	2	2	4	4	6	6	6	6	6	4	6	4	6			
УП.01	Учебная практика																				к	к			6		6		6		6	6		6		6	6		6	6		6	6			
ПП.01	Производственная практика																				к	к																						36	36	
ПМ.01 Эм	Экзамен (по модулю)																				к	к																								6
	Всего часов в неделю учебных занятий			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**к**	**к**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
3 курс обучения																																														
О.00	**Общеобразовательный цикл**																																													
ОУП.06	Физическая культура			2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	4																										
	Профильные предметы																																													
ОУП.10	Химия			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	4																										
ОУП.11	Биология			2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2																										
ОУП.12	**Дополнительные учебные предметы по выбору обучающегося**																																													
Разд.8	*Психология общения*			**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**																										
Разд.13	*Введение в профессию*				**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**																										
Разд.14	*Основы бережливого производства*			4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	2	4	4																										
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																						6	4	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2											4	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																						6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	4											6	
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	4	4																										
ПМ.00	**Профессиональный цикл**																																													
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	4	2	2	4	4										2	2		2											2	6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,			8	8	8	6	8	8	6	6	8	6	8	6	6	8	6	8	8			4	6	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4											6	6
УП.02	Учебная практика			6	6	6	12	6	6	6	6	6	6	6	12	6	6	12							6		6		6		6	6		6												
ПП.02	Производственная практика																																		36	36	36	36	36	36	36					
ПМ.02 Эм	Экзамен (по модулю)																																													6
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																													

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																						4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4											6	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																						10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10											10	6
УП.03	Учебная практика																						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6												
ПП.03	Производственная практика																																									36	36	36		
ПМ.03 Эм	Экзамен (по модулю)																																													6
	Всего часов в неделю учебных занятий			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**к**	**к**	**36**	**36**	**36**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**38**	**38**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**34**	**36**
4 курс обучения																																														
ОУП.12	Дополнительные учебные предметы по выбору обучающегося																				к	к																								
Разд.9	*Эстетика и дизайн*																				к	к	8	4	4	6	6	6	8	6	6	6	6	8	6	6	6	8	4							
Разд.10	*Основы права*			2	2	2		2	2		2	2		2	2	2	2						2	4	4	2	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4							
Разд.11	*Основы экономики*			6	6	4	6	4	6	6	4	6	6	4	6	4	6			6																										
Разд.12	*История кухонь народов мира*																						6	4	4	6	6	2	6	4	4	6	4	6	6	4	6	6								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																													
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																						4	2	2	2	2	4	2			2	2	2	2		2	4	6							
ОП.05	Основы калькуляции и учета																						6	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	2	4	4	6	4							
ОП.09	Физическая культура			2	2		2	2		2	2		2	2		2				2				2	2		2	2		2	2		2	2		2	2	2								
ОП.10	Экологические основы природопользования			2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2			4																										
П.00	**Профессиональный цикл**																																													
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																				к	к																								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков			6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4			6	к	к																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			8	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			8																										
УП.04	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				к	к																								
ПП.04	Производственная практика																	36	36		к	к																								
ПМ.04 Эм	Экзамен (по модулю)																			6																										
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																				к	к																								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4	8	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4			4																										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																				к	к	10	10	10	10	12	10	10	10	10	10	8	10	10	10	6	8	6							
УП.05	Учебная практика			6	6		6	6	6	6	6	6	6	6		6	6				к	к		6	6	6		6		6	6	6	6		6	6	6		6							
ПП.05	Производственная практика																					к																		36	36	36	36	36		
ПМ.05 Эм	Экзамен (по модулю)																																						6							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																																												36	36
	Всего часов в неделю учебных занятий			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**к**	**к**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**