Приложение к ОП СПО - ППКРС
по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ,
утвержденной приказом директора
№ 39-д от 26.02.24

Календарный учебный график на 2024-2028 уч.г.г.
по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ИНДЕКС	Компоненты программы	месяц	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				ИЮЛЬ
		дни /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		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
		вт		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	1
		ср		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	2
		чт		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	3
		пт		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	4
		сб		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	5
		вс	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	6
				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			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4	4	4	
ОУП.02	Литература			2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	к	к	2	4	4	4	2	4	4	2	2	2	4	4	4	2	2	2	4	4	2	4	4	2	2	
ОУП.03	Иностранный язык			2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	2	к	к	2	4	4	4	2	4	4	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	
ОУП.04	История			2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	4	4	4	
ОУП.05	Физическая культура			4	4	2	4	4	2	2	2	4	2	4	4	2	2	2	4	4	к	к	2	2	2	4	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	4	2	2	4	4	4	4	2	
ОУП.06	Основы безопасности и защиты Родины			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	
ОУП.07	География			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	к	к																											
ОУП.08	Химия			2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4		
ОУП.09	Обществознание			2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	к	к	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	4	4	
ОУП.10	Математика, в том числе учебные курсы:																				к	к																									
	Алгебра и иначала математического анализа			4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
	Геометрия			2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	4	4	2	2	2	2	2			
	Вероятность и статистика																						2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОУП.11	Информатика			4	2	6	4	4	4	4	4	2	4	2	4	6	2	4	4	4	к	к	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	
ОУП.12	Биология			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2		4	к	к	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4		
ОУП.13	Физика			4	4	4	2	4	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2					2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2			2			2	2	
ОУП.14	Индивидуальный проект																		6		к	к	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**	
	2 курс обучения																																													
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																												
ОГСЭ.02	История			4	4	4	2	4	4	2	4	2	4	2	6	2	4	2	4	4																									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	2	2	2	4	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
ОГСЭ.04	Физическая культура			4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																												
ЕН.01	Химия			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	к	к	4	6	4	6	4	4	4	6	2	4	4	4	2	4	4	6	6						
ЕН.02	Математика			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	к	к																									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																				к	к																									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к																									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	2	4	4	2	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания																				к	к	4	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	2	2	2	2			6
ОП.08	Охрана труда			2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	4	4	2	к	к																									
П.00	**Профессиональный цикл**																				к	к																									
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																				к	к																									
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																				к	к	4	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																				к	к	4	8	4	8	2	8	4	8	2	8	6	8	8	8	6	8	6	8	6	8	8			
УП ПМ.02	Учебная практика																				к	к			6		6	6			6	6		6		6	6			6		6				
ПП ПМ.02	Производственная практика																				к	к																						36	36	24		
	Экзамен по модулю																				к	к																							6		

ПМ.07	**Освоение профессии рабочих, должностей служащих 16675 Повар**																				к	к																									
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			4	6	6	6	6	4	4	6	6	4	6	4	6	6	6	6	4			4	4	2	4		2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	6				
УП ПМ 07	Учебная практика																						6		6		6		6		6		6		6			6	6	12	12	12	12				
ПМ.08	**Освоение профессии рабочих, должностей служащих 12901 Кондитер**																																														
МДК 08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			4	6	4	6	4	6	6	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4			4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4				
УП ПМ.08	Учебная практика																										6		6		6		6		6		6		6		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**	**0**
3 курс обучения																																															
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																														
ОГСЭ.01	Основы философии																						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	4	2	2	2	2				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	4			2	2		2	2	2		2	2	2			2			4	2	2	2	2	2	4	2	4	4					2	2	8	4	4	2	8	6			
ОГСЭ.04	Физическая культура			2	2	2			2	2	2		2	2						4				2	2		2		2		2						2	2	2	2	2	2	2	2			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																														
ЕН.03	Экологические основы природопользования																						2	2	4	2	2	2	2	2	2						2	2	2	2	4	4					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																														
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																						6	4	6	6	6	6	6	4	4	4					4	6	4	8	6	8	8				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																						2	2	2	2	4	2	2	2	4	2					2	2	2	2							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																						4	4	4	4	4	4	4	4	2	2					2	4	4	4	4	2	4				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																						6	4	4	4	4	4	4	4	4	4						4	4	4	4	4	6				
ПМ.00	**Профессиональный цикл**																																														
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																														
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																						4	4	4	4	4	2	4	2	2	2															
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																						4	4	4	4	4	4	4	2	2	4															
УП ПМ.01	Учебная практика																													6	6	6															
ПП ПМ.01	Производственная практика																																36	36													
	Экзамен по модулю																																											6			
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																														
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	6	6	4	6	6	6	4	4	6	6	2	6	6																														
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	6	6	4	4																														
УП ПМ.03	Учебная практика			6				6		6		6			6		6																														
ПП ПМ.03	Производственная практика																	36	36	6																											
	Экзамен по модулю																			6																											
ПМ.07	**Освоение профессии рабочих, должностей служащих 16675 Повар**																																														
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			6	6	6	4	4	4	6	4	4	4	4	2	4	4			6			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4															
УП ПМ 07	Учебная практика					12	12	6	12	6	6	12	6	12	12	12	6			12				6		6		6		6		6															
ПП ПМ.07	Производственная практика																																		36	36	12										
	Экзамен по модулю																																											6			
ПМ.08	**Освоение профессии рабочих, должностей служащих 12901 Кондитер**																																														
МДК 08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			4	6	4	4	6	4	6	6	4	4	6		6	2	2																			8	8	8	4	6	6	6	4			
УП ПМ.08	Учебная практика				6		6				6		6		6		6																					6		6	6	6					
ПП ПМ.08	Производственная практика																																											12	36	30	
	Экзамен по модулю																																													6	
	Всего часов в неделю учебных занятий			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**34**	**36**	**38**	**36**	**36**	**к**	**к**	**38**	**40**	**38**	**40**	**38**	**38**	**38**	**40**	**38**	**40**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**38**	**38**	**38**	**38**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	

4 курс обучения

ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																														
ОГСЭ.04	Физическая культура			2		2		2		2		2		2		2					к	к	2	2		2	2		2	2	2	2		2	2					2							
ОГСЭ.05	Психология общения																						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					6							
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи																				к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																				к	к																									
ОП.04	Организация обслуживания			6	4	4	8	6	4	6	6	6	6	6	4	4					к	к																									
ОП.10	Кухни народов мира																						6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	2	2	4	6				6							
ОП.11	предпринимательства																						2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2				4							
П.00	**Профессиональный цикл**																																														
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																				к	к																									
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			4	2	2	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4				2	к	к	6	6	6	6	10	6	8	6	4	6	6	6	6	6											
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	6	4				4			8	8	8	8	8	6	8	8	8	10	8	8	8	8				2							
УП ПМ.04	Учебная практика																				к	к			6			6			6		6	6		6											
ПП ПМ.04	Производственная практика																				к	к																36	36								
	Экзамен по модулю																																							6							
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																				к	к																									
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			10	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				12																											
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			12	12	12	10	12	12	10	12	10	10	10	10	10				12	к	к																									
УП. ПМ 05	Учебная практика				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					к	к																									
ПП ПМ.05	Производственная практика																36	36	36			к																									
	Экзамен по модулю																			6																											
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																														
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																						8	8	6	6	6	6	8	8	6	6	8	6	8	6											
ПП ПМ.06	Производственная практика																																				36										
	Экзамен по модулю																																							6							
	ГИА																																								36	36	36	36	36	36	216
	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**	**0**