Утверждаю
И.о. директора
О.О. Валентин

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

	Наименование циклов разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
		Номера календарных недель																																																					
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51		52	53	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		
		Порядковые номера недель учебного года																																																					
		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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
	1 курс , 2022-2023 уч.г																																																						2402
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	0	1252
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		57
ОУД.02	Литература	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		85
ОУД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		85
ОУД.04	Математика	2	2	4	2	4	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		109
ОУД.05	История	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		85
ОУД.06	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4					к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		45
ОУД.09	Физика	4	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		108
ОУД.10	Химия	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		485
ОУД.11	Биология	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
УД.00	**Дополнительные**																		к	к																																			0
УД.01	Основы проектной деятельности						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		49
УД.02	Формирование жизнестойкости	4	4	6	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		к	к																																			144
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4	2	4	4	4	2	2	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ПМ.00	**Профессиональный цикл**																		0	к																									12	к	к	к	к	к	к	к	к		1006
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		540
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		216
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																																												к	к	к	к	к	к	к	к	к		144
УП.01	Учебная практика																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		108
ПП.01	Производственная практика																		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ПМ.03	**Приготовление, оформление и**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	2	4	0	0	0	0	0	16	10	20	22	24	22	30	30	30	20	20	36	30	36	30	36	36	12	к	к	к	к	к	к	к	к		466
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		к	к	2	4						10	10	10															к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																		к	к										10	10	12	10	12	12	12	8	8	12						к	к	к	к	к	к	к	к	к		106
УП.03	Учебная практика																		к	к								6			12	12	12	18	18	18	12	12	24						к	к	к	к	к	к	к	к	к		144
ПП.03	Производственная практика																		к	к																																			
	Всего часов в неделю	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	к	к	к	к	к	к	к	к		180
	КОНСУЛЬТАЦИИ, ЭКЗАМЕН								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	6											12	####	к	к	к	к	к	к	к		#####
	2 курс , 2023-2024 уч.г	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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	16	18	20	16	18	14	18	14	16	16	18	16	18	16	14	16	16	12	42	к	18	18	18	18	18	18	18	14	18	18	18	24	33											к	к	к	к	к	к	к	к	к		585
ОУД.01	Русский язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		58
ОУД.02	Литература	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2		к	к	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	10											к	к	к	к	к	к	к	к	к		78
ОУД.05	Иностранный язык	2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2											к	к	к	к	к	к	к	к	к		60

ОУД.06	Математика: алгебра, начала	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	4	2	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	8											к	к	к	к	к	к	к	к	к		102
ОУД.08	Физическая культура	2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	5											к	к	к	к	к	к	к	к	к		57
ОДБ.09	ОБЖ		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		к	к	2	4	4	4	2	2	2	2	4	2	2	8	4											к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ОУД.11	Информатика	2	2		2		2	2	2		2	2	2	2		2	2		2	к	к	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4											к	к	к	к	к	к	к	к	к		60
ОУД.13	Химия	2	4	4	4	4	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	к	2	2	2	2	2	2	2																	к	к	к	к	к	к	к	к	к		98
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2	4	4	4	4	4	2	2	0	2	0	2	0	0	0	2	4	0	к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		
ОП.06	Охрана труда	2	4	4	4	4	4	2	2		2		2				2	4		к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	10	10	10	16	14	14	14	20	20	10	18	18	18	20	22	18	16	12	к	к	18	18	18	18	18	12	18	16	18	18	18	12	4	36	36	36	30	36	36	36	36	36	18	к	к	к	к	к	к	к	к	к		542
ПМ.02	Приготовление, оформление и	10	10	10	16	14	14	14	20	20	10	18	18	18	20	22	18	16	12	к	к	18	18	18	18	18	12	18	16	18	18	18	12	4	36	36	36	30	36	36	36	36	36	18	к	к	к	к	к	к	к	к	к		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10	10	10	6															к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				10	8	8	8	8	8	4	6	6	6	8	10	6	4		к	к	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	4											к	к	к	к	к	к	к	к	к		174
УП.02	Учебная практика					6	6	6	12	12	6	12	12	12	12	12	12	12	12	к	к	12	12	12	12	12	6	12	12	12	12	12	6												к	к	к	к	к	к	к	к	к		276
ПП.02	Производственная практика																			к	к														36	36	36	30	36	36	36	36	36	18	к	к	к	к	к	к	к	к	к		336
	КОНСУЛЬТАЦИИ, ЭКЗАМЕН								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	6											к	к	к	к	к	к	к	к	к		62
	Индивидуальный проект	2	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	2																	к	к	к	к	к	к	к	к	к		50
	Всего часов в неделю	28	32	34	36	36	32	34	36	36	28	36	36	36	36	36	36	36	24	608		36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	36	37	36	36	36	30	36	36	36	36	36	18	793	к	к	к	к	к	к	к	к		1401
3 курс, 2024-2025 уч.г.		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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	14	22	22	18	20	12	18	14	18	14	18	18	22	20	20	19	18	12	0	к	24	24	24	0	0	0	0	22	30	30	30	30	31	24	24	24	22	17	12	13					к	к	к	к	к	к	к	к		700
ОУД.02	Литература	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	1			к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		37
ОУД.03	Родной язык																			к	к	4	2	4					2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2					к	к	к	к	к	к	к	к	к		34
ОУД.05	Иностранный язык		2	2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	4					2	4	4	2	2	4	4	2	4	2		2					к	к	к	к	к	к	к	к	к		70
ОУД.06	Математика: алгебра, начала	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		42
ОУД.07	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	4					2	4	2	4	4		2	2	2	4	2						к	к	к	к	к	к	к	к	к		72
ОУД.08	Физическая культура	2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2					2	2	4	4	4	3	2	2	2	2							к	к	к	к	к	к	к	к	к		57
ОУД.09	Астрономия																			к	к	2	2	2					2	4	4	4	4	4	2	2	2	2							к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
ОУД.11	Информатика											2	2	2		2	2	2		к	к	4	2	2					4	2	4	4	2	4	2	2	2	2							к	к	к	к	к	к	к	к	к		48
ОУД.12	Физика	2	4	2	4	2	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	к	к	2	4	2					4	6	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4				к	к	к	к	к	к	к	к	к		108
ОУД.13	Химия	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	4	4	4					2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6				к	к	к	к	к	к	к	к	к		115
ОУД.14	Обществознание (включая экономику и право)	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2		к	к	2	4	2					2	2	2	2	4	4	2	4	2	2	2						к	к	к	к	к	к	к	к	к		81
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2	4	4	4	4	4	2	2	0	2	0	2	0	0	0	2	4	0	к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2	4	4	4	4	4	2	2		2		2				2	4		к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	4	10	10	14	16	20	16	20	18	14	18	18	14	16	16	16	14	0	к	к	12	12	12	36	36	30	36	6	6	6	6	6	6	12	12	12	6	12	24	24	36	36	36	6	к	к	к	к	к	к	к	к		680
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных**	4	10	10	14	16	20	14	20	14	12	14	14	8	12	12	12	0	0	к	0	0	0	0	36	36	30	36	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к		350
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	10	10	10	2														к	к																								к	к	к	к	к	к	к	к	к		36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				4	8	8	8	8	8	6	8	8	2																															к	к	к	к	к	к	к	к	к		68

УП.04	Учебная практика					6	12	6	12	6	6	6	6	6	12	12	12			к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	102
ПП.04	Производственная практика																			к	к				36	36	30	36	6																	к	к	к	к	к	к	к	к	к	144
ПМ.06	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	0	0	0	0	0	0	2	0	4	2	4	4	6	4	4	4	14	0	к	0	12	12	12	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	12	12	12	6	12	24	24	36	36	36	6	к	к	к	к	к	к	к	к	к	330
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира							2		4	2	4	4	6	4	4	4	2		к	к	6	6	6						6	6	6														к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
УП.06	Учебная практика																	12		к	к	6	6	6									6	6	12	12	12	6	12	24	6					к	к	к	к	к	к	к	к	к	126
ПП.06	Производственная практика																			к	к																			18	36	36	36	6	к	к	к	к	к	к	к	к	к	132
	КОНСУЛЬТАЦИИ ЭКЗАМЕН								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	12	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	18												к	к	к	к	к	к	к	к	к	80
	Индивидуальный проект	2	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	2																		к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
	Всего часов в неделю	20	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	37	36	12	603		36	36	36	36	36	30	36	28	36	36	36	36	37	36	36	36	28	29	36	37	36	36	36	6	к	к	к	к	к	к	к	к	к	807
4 курс. 2025-2026 уч.г.		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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	1271
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	10	20	22	20	20	20	18	20	16	14	14	12	16	12	16	12	14	10	286	к	14	14	12	12	10	14	12	10	12	10	12	8	6	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0		к	к	к	к	к	к	к	к	к	733
ОУД.03	Родная литература																			к	к	4	4	2	4	2	2	4	4	4	4	4	2													к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
ОУД.07	История		4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			к	к	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	6	4	4	11											к	к	к	к	к	к	к	к	к	99
ОУД.14	Обществознание (включая Экономику и Право)	2	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	2	4	2	4		2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	4		2	2	2	2	2	4											к	к	к	к	к	к	к	к	к	90
ОУД.15	Биология	2	4	6	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
ОУД.16	География	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	2	4	4	4	2	к	к	2	2	2	2	2	2		2	2																к	к	к	к	к	к	к	к	к	77
ОУД.17	Экология	4 4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	1	к	к	2	2	2	2	2	2																			к	к	к	к	к	к	к	к	к	69
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	2	10	8	10	10	10	6	8	8	6	4	6	2	6	8	6	6	0	к	к	4	4	6	6	8	4	6	6	6	8	6	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0		к	к	к	к	к	к	к	к	к	188
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	2		2	2				к	к			4	2	4		2	2	2	4	2														к	к	к	к	к	к	к	к	к	58
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2		2	2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		к	к	2	2		2	2	2	2	2	2	4	4	2		4											к	к	к	к	к	к	к	к	к	56
ОП.09	Физическая культура		2	2		2	4			2		2			2	2	2			к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2													к	к	к	к	к	к	к	к	к	40
ОП. 10	Финансовая грамотность		2	4	4	2	2	2	2	2	2		2		2	2	2	4		к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	34
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	0	6	6	6	6	6	12	8	12	10	18	18	18	18	12	18	16	18	к	к	18	18	18	18	18	12	18	12	18	18	18	24	30	18	36	24	30	36	36	36	36	36	36		к	к	к	к	к	к	к	к	к	736
МДК.05.01	Организация приготовления		6	6	6	6	6	6												к	к																									к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							6	8	6	4	6	6	6	6	6	6	4		к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12											к	к	к	к	к	к	к	к	к	160
УП.05	Учебная практика									6	6	12	12	12	12	6	12	12	18	к	к	12	12	12	12	12	6	12	6	12	12	12	18	18	6											к	к	к	к	к	к	к	к	к	270
ПП.05	Производственная практика																			к	к															36	24	30	36	36	36	36	36			к	к	к	к	к	к	к	к	к	270
	КОНСУЛЬТАЦИИ ЭКЗАМЕН								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2		6									36		к	к	к	к	к	к	к	к	к	98
	Индивидуальный проект	2	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	2																		к	к	к	к	к	к	к	к	к	50
	Всего часов в неделю	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	28	610		36	36	36	36	36	30	36	28	36	36	36	36	36	37	36	24	30	36	36	36	36	36	36	797	к	к	к	к	к	к	к	к	к	1594