

Приложение 2 к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО

"ПТ им. О.В.Терёшкина"

Ж.А.Бушель

«23» ноября 2022 г.

Введен приказом №142/ОД от 23.11.2022



Календарный учебный график

образовательной программы
среднего профессионального образования

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (ии):

Повар
Кондитер

Форма обучения- очная
Срок получения образования– 3 года 10мес.
на базе основного общего образования

г. Лесной
2022 г

Календарный учебный график

43.01.09 Повар, кондитер / 1 семестр/

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь		ПН	Октябрь		ПН	Ноябрь		Декабрь		Январь		Всего часов							
		Номера календарных недель																			
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47		48	49	50	51	52	1	2
		Порядковые номера учебного года																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	14	15	16	17	18	19
ОУД.01	Общие учебные предметы	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	24	23	23	к	к	380	
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.03	Математика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОУД.04	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.05	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОУД.06	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.08	Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	к	к	40	
ОУД.09	История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОУД.10	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОУД.02	Дополнительные учебные предметы	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	к	к	85	
ОУД.01	Основы проектной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.02	Человек и общество	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	7	7	7	к	к	147	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	к	к	96	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
Всего часов в неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	

Календарный учебный график
43.01.09 Повар, кондитер/ 3 семестр/

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь		Всего
		Номера календарных недель																						
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2				
		Порядковые номера учебного года																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20				
ОУД.00	Общие учебные предметы	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	27	19	26	30	к	к	414			
ОУД.01	Русский язык (баз)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17			
ОУД.01.01	Родной (русский) язык(баз)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17			
ОУД.02	Литература (баз)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	к	к	54			
ОУД.03	Математика: (проф.)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51			
ОУД.04	Информатика (проф.)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0	0	к	к	30			
ОУД.05	Иностранный язык (баз)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34			
ОУД.06	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	7	к	к	39			
ОУД.07	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	6	0	к	к	34			
ОУД.09	История (баз)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
ОУД.10	Физическая культура (баз.)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34			
ОУД.11	ОБЖ (баз)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	к	к	72			
ОУД.02	Дополнительные учебные предметы	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	к	к	52			
ОУД.02	Человек и общество	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	к	к	52			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	5	11	5	2	к	к	114			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	к	к	50			
ОП.06	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	6	0	0	к	к	32			
П.00	Профессиональный цикл	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
ПМ.00	Профессиональные модули	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	32			
	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	612			

Календарный учебный график

43.01.09 Повар, кондитер / 4 семестр/

Индекс	Компоненты программы	Январь		Февраль				Март				ПН		Апрель				Май				Июнь				ПН		Всего часов				
		Номера календарных недель																														
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26							
		Порядковые номера учебного года																														
		20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43							
ОУД.00	Общие учебные предметы	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	18	18	18	17	17	17	17	15	20	15	7	11	7	417						
ОУД.01	Русский язык (баз)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	19							
ОУД.01.01	Родной (русский) язык(баз)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22							
ОУД.03	Математика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	5	0	66							
ОУД.05	Иностранный язык (баз)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	42							
ОУД.07	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	39							
ОУД.09	История (баз)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	42							
ОУД.10	Физическая культура (баз.)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	42							
АД.01	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	145						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	5	5	5	3	3	2	0	0	135							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	0	65							
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	38							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	32							
ВЧ.00	Вариативная часть	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24							
ВЧ.06	Кухни народов мира	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24							
П.00	Профессиональный цикл	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	11	12	12	12	12	14	14	12	13	18	27	25	29	288						
ПМ.00	Профессиональные модули	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	11	12	12	12	12	14	14	16	13	18	27	25	29	288						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	11	0	0	0	0	2	2	4	1	6	15	13	17	144						
УП. 02	Учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144						
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864							

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023