

**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	
<b>ОУД.01</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	к	к	<b>380</b>
ОУД.01	Русский язык	2	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	2	к	к	34
ОУД.03	Математика	3	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	2	к	к	34
ОУД.05	Иностранный язык	3	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	2	к	к	34
ОУД.08	Астрономия	2	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	3	к	к	51
ОУД.10	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51
<b>ОУД.02</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	к	к	<b>85</b>
ОУД.01	Основы проектной деятельности	2	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	3	к	к	51
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	к	к	<b>147</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	6	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	3	к	к	51
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	к	к	<b>612</b>



**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				
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>27</b>	<b>19</b>	<b>26</b>	<b>30</b>	к	к	<b>414</b>			
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			
<b>ОУД.02</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	к	к	<b>52</b>			
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			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	к	к	<b>114</b>			
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			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	к	к	<b>32</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	к	к	<b>32</b>			
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	к	к	<b>32</b>			
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			
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	к	к	<b>612</b>			

**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								
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>417</b>							
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	7	145							
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</b>							
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	2	0	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							
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>24</b>																			
ВЧ.06	Кухни народов мира	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>288</b>							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>288</b>							
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	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	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144							
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>864</b>							





**Календарный учебный график**

43.01.09 Повар, кондитер / 7 семестр/

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь					ПН	Октябрь					ПН	Ноябрь					ПН	Декабрь					Январь		Всего часов
		Номера календарных недель																										
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	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								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>56</b>							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	4	4	4	4	4	4	4	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>42</b>							
ОП.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>14</b>							
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>80</b>							
ВЧ.05	Метрология и стандартизация	4	4	4	4	4	4	4	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>42</b>							
ВЧ.06	Кухни народов мира	2	2	2	2	2	2	2	6	6	2	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>38</b>							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	24	24	24	24	24	24	24	24	24	30	36	36	36	36	36	36	36	к	к	<b>476</b>							
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	24	24	24	24	24	24	24	24	24	30	36	36	36	36	36	36	36	к	к	<b>476</b>							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	12	12	12	12	12	12	12	12	30	36	36	36	36	36	36	36	к	к	<b>86</b>							
УП. 05	Учебная практика	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	<b>108</b>							
ПП .05	Производственная практика	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	36	36	36	36	36	36	36	к	к	282							
<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>612</b>							



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023