

Приложение 2 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



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 специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ии):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Повар

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 года 10мес.
на базе основного общего образования

г. Лесной
2022 г

Календарный учебный график
43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 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	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	к	к	272
ОУД.01.01	Родной (Русский) язык	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17
ОУД.02	Литература	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17
ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	68
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	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	2	к	к	34
ОУД.07	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34
ОУД.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34
ОУД.02	Дополнительные учебные предметы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34
ОУД(д).01	Основы проектной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	к	к	136
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51
ОП.08	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34
ВЧ.00	Вариативная часть	10	10	10	10	10	2	4	к	к	78										
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов	5	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	к	к	39
ВЧ.03	Основы калькуляции и учёта	5	5	5	5	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	к	к	39
П.00	Профессиональный цикл	0	0	0	0	0	8	4	0	0	6	к	к	74							
ПМ.00	Профессиональные модули	0	0	0	0	0	8	4	0	0	6	к	к	74							
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	0	0	0	0	8	4	0	0	6	к	к	74							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0	0	0	0	0	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	32
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	4	0	0	6	к	к	42
	Промежуточная аттестация																	18	к	к	18
	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
43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 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	22	22	22	22	22	22	22	22	22	23	24	27	29	29	29	35	6	к	к	400	
ОУД.01	Русский язык	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	к	к	17	
ОУД.02	Литература	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	к	к	17	
ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	0	к	к	68	
ОУД.04	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	к	к	34	
ОУД.05	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	5	0	к	к	39	
ОУД.06	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	0	6	к	к	39	
ОУД.07	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	5	0	к	к	39	
ОУД.08	Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	6	0	к	к	40	
ОУД.09	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	3	0	0	к	к	34	
ОУД.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	0	к	к	39	
ОУД.11	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	0	0	к	к	34	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	0	12	к	к	78	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	0	6	к	к	39	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	0	6	к	к	39	
ВЧ.00	Вариативная часть	8	8	8	8	8	8	8	8	0	к	к	64									
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	к	к	64	
П.00	Профессиональный цикл	2	2	2	2	2	2	2	2	10	8	0	к	к	34							
ПМ.00	Профессиональные модули	2	2	2	2	2	2	2	2	10	8	0	к	к	34							
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	2	2	2	2	2	2	2	2	10	8	0	0	0	0	0	0	0	к	к	34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	2	2	2	2	10	8	0	0	0	0	0	0	0	к	к	34	
	Промежуточная аттестация																	36	к	к	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	612	

Календарный учебный график
43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 5 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	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	20							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	12	8	0	к	к	140																					
ОГСЭ.01	Основы философии	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	36						
ОГСЭ.02	История	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	34							
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	34							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	34							
ЕН.01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	к	к	34							
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	14	12	к	к	248							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			6	к	к	36							
ОП.04	Организация обслуживания	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	к	к	110							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	34							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	34							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	34							
ВЧ.00	Вариативная часть	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2				к	к	44							
ВЧ.06	Кухни народов мира	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2				к	к	44							
П.00	Профессиональный цикл	5	9	9	9	0	0	0	0	0	0	7	9	9	9	10	16		к	к	110							
ПМ.00	Профессиональные модули	5	9	9	9	0	0	0	0	0	0	7	9	9	9	10	16		к	к	110							
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	5	9	9	9	0	0	0	0	0	0	7	9	9	9	10	16	12	6	к	к	110						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	к	к	32						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	3	3	3	4	10	6		к	к	42						
УП. 04	Учебная практика											6	6	6	6	6	6	6	к	к	36							
	Промежуточная аттестация																	36	к	к	36							
	Всего часов в неделю учебных занятий	6	36	30	36	к	к	612																				

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023