

Приложение 2 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«ПО. СПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»



Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО
"ГТТ им. О.В.Терёшкина"
Ж.А.Бушель

«13» августа 2025 г.

Введен приказом №057/ОД от 13.08.2025

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 10 мес.
на базе основного общего образования

г. Лесной
2025 г (Реализация 2024-2028гг)

Календарный учебный график

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 1 семестр/ 2024-2025 уч.года

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	24	24	24	24	24	24	24	24	24	28	28	28	28	28	28	24	24	к	к	432	
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.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	68	
ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.05	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.06	Физика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	к	к	64	
ОУД.07	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	10	10	к	к	92	
ОУД.08	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6			к	к	72	
ОУД.12	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	к	к	102	
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	
ВЧ.00	Вариативная часть	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2	6	6	к	к	78	
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	6	к	к	42	
ВЧ.08	Введение в специальность	4	4	4	4	4	4	4	4	4									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 / 3 семестр/ 2025-26 уч.год

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	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	17	22	к	к	384			
ОУД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	32			
ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	68			
ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34			
ОУД.05	Информатика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	к	к	66			
ОУД.09	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	к	к	78				
ОУД.10	Обществознание	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	к	к	72			
ОУД.13	Основы безопасности и защита Родины	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17			
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34			
ВЧ.00	Вариативная часть	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	4	к	к	64				
ВЧ.03	Технологии бережливого производства	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	64			
ВЧ.04	Основы калькуляции и учёта	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	45				
П.00	Профессиональный цикл	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				к	к	68				
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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1				к	к	68			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1				к	к	34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												2	3	3	3	12	11	к	к	34	
	Всего часов в неделю учебных занятий	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/ 2026-2027 уч.год

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								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	12	8	к	к	140																						
ОГСЭ.01	Основы философии	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	36							
ОГСЭ.02	История	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	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	2	к	к	34							
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	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	2	к	к	34							
ЕН.01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34							
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	12	к	к	140							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	38							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	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	2	к	к	34							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34							
ВЧ.00	Вариативная часть	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	4	3	3	3			к	к	112							
ВЧ.06	Кухни народов мира	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			к	к	45							
ВЧ.09	Основы предпринимательства и финансовой	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	1						к	к	67							
П.00	Профессиональный цикл	5	9	14	15	15	15	18	14	к	к	186																
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	6					к	к	110																	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5	9	9	9									6					к	к	32							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					9	3	3	3	3	3	3	9						к	к	42							
УП. 04	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6							к	к	36							
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													5	9	15	15	18	14		76							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												5	9	15	3					32							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента															12	18	14			44							
	Всего часов в неделю учебных занятий	6	36	30	36	36	36	36	36	36	к	к	612															

Календарный учебный график

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 7 семестр/2027-2028 уч.год

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								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	12	12	12	12	12	12	8	18	18									к	к	116							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	3		9	15									к	к	42							
ОГСЭ.04	Физическая культура	5	5	5	5	5	5	4	5	3									к	к	42							
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	4	4	4	4	4	4										к	к	32							
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3	3	3	3	3	3	4											к	к	22							
ЕН.01	Химия	3	3	3	3	3	3	4											к	к	22							
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	5	5	5	5	5	5	8	2	2									к	к	42							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	3	3	3	3	3	6											к	к	24							
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2									к	к	18							
ВЧ.00	Вариативная часть	16	16	16	16	16	16	16	16	10									к	к	138							
ВЧ.01	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов	6	6	6	6	6	6	6	6	6									к	к	48							
ВЧ.05	Кулинария и здоровье	4	4	4	4	4	4	4	4	4									к	к	36							
ВЧ.07	Кухни народов мира	6	6	6	6	6	6	6	6	6									к	к	54							
П.00	Профессиональный цикл									6	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	294							
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента															36			к	к	42							
ПП. 01	Производственная практика													6	36				к	к	42							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)[1]																36	36	36	к	к	252						
УП. 07	Учебная практика									6	36	36	36	30					к	к	144							
ПП .07	Производственная практика															36	36	36	к	к	108							
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	к	к	612							

