УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК "Туапсинский социально-педагогический колледж"
_____ В.П.Синихина
" 30 " августа 2022 г.

М.П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих и служащих

среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края
"Туапсинский социально-педагогический колледж"

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе ***основного общего*** образования

профиль получаемого среднего общего образования -
естественнонаучный

год начала реализации учебного плана 2022

Подписано цифровой подписью:
Синихина Виктория Павловна
DN: cn=Синихина Виктория Павловна, o=ГБПОУ КК ТСПК, email=college-tuapse@mail.ru, c=RU

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	40	0	0	1	0	11	52
II курс	37	2	0	2	0	11	52
III курс	21	9	9	2	0	11	52
IVкурс	18	8	11	2	2	2	43
Всего	**116**	**19**	**20**	**7**	**2**	**35**	**199**

2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2022-2026

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействиии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
						Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед. (14 +2ПП)	6 сем. 23 нед (16+7ПП)	7 сем. 16 нед. (13+3ПП)	6 сем. 21 нед (13+8ПП)
О.00	**Общеобразовательный цикл (Базовый уровень)**	**19ДЗ/3Э**	**2772**	**0**	**2772**	**1770**	**1002**				**612**	**828**	**402**	**527**	**124**	**131**	**80**	**68**
ОУД.01.	Русский язык	ДЗ,4	134	0	134	64	70		12	6	68	66						
ОУД.02	Литература	ДЗ,4	171	0	171	151	20				34	75	32	30				
ОУД.03	Иностранный язык	Э,4	243	0	243	72	171				51	69	64	59				
ОУД.04	История	ДЗ,4	178	0	178	157	21				74	104						
ОУД.05	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	237	0	237	76	161				51	69	48	69				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,2	72	0	72	65	7				34	38						
ОУД.07	Родная литература	ДЗ,8	72	0	72	49	23								32	40		
ОУДб.08	Астрономия	ДЗ,8	39	0	39	21	18					39						
ОУДб.09	Экология	ДЗ,8	65	0	65	43	22						32	33				
ОУДп.00	**Общеобразовательный цикл (профильный уровень)**																	
ОУДп.10	Математика	Э,4	286	0	286	189	97		12	6	68	97	64	57				
ОУДп.11	Химия	Э, 3	209	0	209	196	13		12	6			98	111				
ОУДп.12	Биология	Э,2	171	0	171	156	15		12	6	79	92						
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																	
УД.01	Кубановедение	ДЗ,2	57	0	57	50	7				34	23						
УД.02	Основы бюджетной и финансовой грамотности	ДЗ,2	72	0	72	54	18				51	21						
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,8	40	0	40	30	10										16	24
УД.04	Обществоведение	Э,6	171	0	171	131	40		12	6			32	54	34	51		
ЭК.00	**Элективные курсы**																	
ЭК.01	Технология проекта	ДЗ,2	51	0	51	36	15					51						
ЭК.02	Специальный рисунок и лепка	ДЗ,2	108	0	108	42	66										64	44
ЭК.03	Введение в профессию	ДЗ,2	72	0	72	72	0				34	38						
ЭК.04	Кухни народов мира	ДЗ,5	72	0	72	46	26							46	26			
ЭК.05	Художественная резка овощей и фруктов	ДЗ,6	108	0	108	34	74							36	32	40		
ЭК.06	Основы компьютерных технологий	ДЗ,4	144	0	144	36	108				34	46	32	32				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10ДЗ/1Э**	**606**	**102**	**504**	**208**	**296**				**0**	**0**	**174**	**118**	**46**	**49**	**54**	**165**

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Э,3	56	10	46	32	14		12	6			56					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э,3	66	10	56	40	16		12	6			66					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,4	66	12	54	40	14						16	50				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ,8	46	10	36	20	16											46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ,4	32	6	26	14	12							32				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,3	36	6	30	20	10						36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, 8	128	24	104	0	104								32	23	32	41
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,4	36	4	32	14	18							36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ,6	40		40	0	40								14	26		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,8	50	10	40	8	32											50
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ,8	50	10	40	20	20										22	28
П.00	**Профессиональный цикл**	**$10_{дз}/8_{кэ}$**	**2202**	**178**	**2024**	**1732**	**292**				**0**	**0**	**0**	**183**	**406**	**648**	**442**	**523**
	Профессиональные модули																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ/ 1Э/1Эк	314	26	288	238	50				0	0	0	183	131	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,4	42	8	34	15	19							42				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э,5	92	18	74	43	31		12	6				69	23			
УП.01	Учебная практика	ДЗ,5	108		108									72	36			
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ,5 + Эк, 5	72		72				12	6					72			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Эк	622	38	584	506	78				0	0	0	0	181	441	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,5	42	8	34	18	16					0			42			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,6	148	30	118	56	62								55	93		
УП.02	Учебная практика	ДЗ,6	180		180							0			84	96		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ,6 + Эк,6	252		252				12	6		0				252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Эк	374	30	344	290	54				0	0	0	0	0	126	248	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,6	42	8	34	24	10									42		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,7	116	22	94	50	44		12	6						48	68	
УП.03	Учебная практика	ДЗ,7	108		108											36	72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ,7 + Эк, 7	108		108				12	6							108	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Эк	250	17	233	197	36				0	0	0	0	0	0	110	140
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	ДЗ,7	42	7	35	27	8										42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	ДЗ,8	64	10	54	26	28										32	32
УП.04	Учебная практика	ДЗ,8	72		72												36	36
ПП.04	Производственная практика	ДЗ,8 + Эк,8	72		72				12	6								72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ/1Эк	642	67	575	501	74				0	0	0	0	94	81	84	383
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ,5	42	12	30	20	10								42			
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э,8	168	55	113	49	64		12	6					16	45	48	59
УП.05	Учебная практика	ДЗ,8	216		216										36	36	36	108
ПП.05	Производственная практика	ДЗ,8 + Эк,8	216		216				12	6								216
ИТОГО			**5580**	**280**	**5300**	**1940**	**588**		**168**	**84**	**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
контрольные цифры											612	828	576	828	576	828	576	756
контроль значения											0	0	0	0	0	0	0	0
	Промежуточная аттестация		252									36	36	36	36	36	36	36
	Самостоятельная работа		280															
	ВСЕГО		**5904**															
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	2 нед. /72

Часы консультаций в общем количестве часов **В макете: Консультации на учебную группу по 100 час.**	Всего		Дисциплин и МДК	612	828	576	756	348	408	324	324
Государственная итоговая аттестация:			Учебной практики	0	0	0	72	156	168	144	144
В виде демонстрационного экзамена			Производственной практики	0	0	0	0	72	252	108	288
			Экзаменов	0	2	2	2	2	2	1	3
			ДЗ	0	7	1	8	3	5	1	8
			Зачётов								

Календарный график на 2022-2023 учебный год

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					сумма часов
				1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 29	30 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июл - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
				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	
1 курс	ОУД.01.	Русский язык	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	э										134
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУД.02	Литература	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	4	2	4	2	3	2	3	2	4	2	3	2	4	2	4	2	4	4	4	4	6	6												109
			СРС																		0	0																																		0
	ОУД.03	Иностранный язык	обязат уч	2	4	2	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	2	4	3	0	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3	3	3	3	3	3	4	2	4	3	э											120
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУД.04	История	обязат уч	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	0	0	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	э											178
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУД.05	Физическая культура	обязат уч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2		4	4	3	4	э											120
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					э											72
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУД.08	Астрономия	обязат уч																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1				э											39
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУДп.10	Математика	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	э											165
			СРС																		0	0																								э										0
	ОУДп.12	Биология	обязат уч	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	э											171
			СРС																		0	0																								э										0
	УД.01	Кубановедение	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	э											57
			СРС																		0	0																								э										0
	УД.02	Основы бюджетной и финансовой грамотности	обязат уч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												72
			СРС																																																					0
	ЭК.01	Технология проекта	обязат уч																		0	0	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	э											51
			СРС																		0	0																								э										0
	ЭК.03	Введение в профессию	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	э											72
			СРС																		0	0																								э										0
	ЭК.06	Основы компьютерных технологий	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												80
			СРС																																																					0
		ИТОГО обязательных учебных часов		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36												**1440**
		консультации		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0												0
		ВСЕГО:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36												1440

Календарный график на 2023-2024 учебный год

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				сумма часов
				1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 29	30 дек - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	
				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	
	ОУД.02	Литература	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1					0	0	0	0	0	0	0	0	0	62
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
курс	ОУД.03	Иностранный язык	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4	2					0	0	0	0	0	0	0	0	0	123
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.06	Физическая культура	обязат уч	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		0	0	2	4	3	3	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	3	4	4				0	0	0	0	0	0	0	0	0	117
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.09	Экология	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1					0	0	0	0	0	0	0	0	0	65
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОУДп.10	Математика	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	2	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	121
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.11	Химия	обязат уч	7	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		0	0	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	6	5	5	5	5	5	5	5					0	0	0	0	0	0	0	0	0	209
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	УД.03	Обществоведение	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				3	3	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	3	2	3	3	3	3	3	2	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	86
			СРС																																												0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЭК.04	Кухни народов мира	обязат уч																		0	0	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	46
			СРС																		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЭК.05	Художественная резка овощей и фруктов	обязат уч																				1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												36
			СРС																																																				0
	ЭК.06	Основы компьютерных технологий	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												64
			СРС																																																			0
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обязат уч	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2		2		0	0																																	46
			СРС												4	4	2				0	0																																	10
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3		1		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	56
			СРС														1	6	3		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обязат уч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2					0	0	0	0	0	0	0	0	0	54
			СРС																		0	0																		4	4	4					0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обязат уч																		0	0	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1		2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	26
			СРС																		0	0																			4	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
	ОП.06	Охрана труда	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
			СРС															4	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обязат уч																		0	0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
			СРС																		0	0																2	2								0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обязат уч																		0	0														2											0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
			СРС																		0	0											4	2	2												0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обязат уч																		0	0																3								0	0	0	0	0	0	0	0	0	51
			СРС																		0	0																1	5	4	4	4				0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
	УП.01	Учебная практика	обязат уч																		0	0																					36	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	72

	ИТОГО обязательных учебных часов	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	32	33	26	31		0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	34	34	36	34	33	31	28	24	26	36	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	1330
	ИТОГО самостоятельная аудиторная работа студентов и консультации	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	3	10	5		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	2	0	2	3	5	8	12	10	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	74
	ВСЕГО:	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1476

Календарный график на 2024 -2025 учебный год

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курс

3 курс

			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	виды учебной нагрузки	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 о	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 н	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 29	30 дек - 4 я	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 ф	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 м	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 а	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 м	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 и	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 а	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	сумма часов
			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	
ОУДб.07	Родная литература	обязат уч	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2																		72
		СРС																		0	0																																		0
УД.04	Обществоведение	обязат уч	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																		85
		СРС																		0	0																																		0
ЭК.04	Кухни народов мира	обязат уч	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0																																		26
		СРС																		0	0																																		0
ЭК.05	Художественная резка овощей и фруктов	обязат уч	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2																		72
		СРС																		0	0																																		0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной	обязат уч	3	3	3	3	2	2	2	3	2	1	2							0	0	2	3	2	2	2	2	1	1	1							1																		43
		СРС												1	2	3				0	0										1	1	1	1	1	1																			12
ОП.09	Физическая культура	обязат уч	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				0	0	2	3	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1																		40
		СРС																		0	0																																		0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обязат уч	2	2	2	2	2	2	3	3		1	1		1	2				0	0																																		23
		СРС																		0	0																																		0
УП.01	**Учебная практика**	обязат уч									6	6	6	6	6	6				0	0																																		36
ПП.01	**Производственная практика**	обязат уч															36	36																																					72
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обязат уч	4	4	4	4	4	4	4	4	2									0	0																																		34
		СРС									2	3	3							0	0																																		8
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обязат уч	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3			4	4				0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	3			4																		118
		СРС							3	3			3	5						0	0												1	2	5	5	3																		30
УП.02	**Учебная практика**	обязат уч	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																		180
ПП.02	**Производственная практика**	обязат уч																		0	0																	36	36	36	36	36	36	36											252
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обязат уч																		0	0	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3		1	1			2																		34
		СРС																		0	0													2	3	3																			8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обязат уч																		0	0	4	4	4	4	4	4		3	3	2			3			2																		37
		СРС																		0	0	2												1	4	4																			11
УП.03	**Учебная практика**	обязат уч																		0	0							6	6	6	6	6	6																						36
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обязат уч	3	3	3	4	4	4	4	3						2				0	0																																		30
		СРС					3	3				1		3	2					0	0																																		12

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обязат уч	2	2	2	2														0	0			4	4	4	4	3	2	1					3		2																		35
		СРС					2	2	2	2										0	0										2	2	3	3	3		3	2																		26
УП.05	**Учебная практика**	обязат уч									6	6	6	6	6	6				0	0											6	6	6	6	6	6																		72
	ИТОГО обязательных учебных часов		36	36	36	36	31	31	31	31	34	32	30	27	32	33	36	36	12	0	0	34	36	36	36	36	36	36	36	34	33	32	31	27	23	20	31	36	36	36	36	36	36	36	12										1321
	ИТОГО самостоятельная работа студентов и консультации		0	0	0	0	5	5	5	5	2	4	6	9	4	3	0	0	24	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	3	4	5	9	13	16	5	0	0	0	0	0	0	0	24										155
	ВСЕГО:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36										1476

Календарный график на 2025 -2026 учебный год

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь						Январь			Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	виды учебной нагрузки	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 о	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 н	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 29	30 дек - 4 я	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 ф	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 м	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 а	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 м	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 и	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 а	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31	сумма часов
			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	
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	обязат уч	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					0	0	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2																					40
		СРС																		0	0																																		0
ЭК.02	Специальный ресунок и лепка	обязат уч	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4					0	0	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3																					108
		СРС																		0	0																																		0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обязат уч																		0	0	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3			2																					36
		СРС																		0	0				1						1	3	4	1																					10
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обязат уч	3	2	2	2	2	2	3	3	3	2			2					0	0	4	3	4	3	2	2	3	2	3	4	3		2																					61
		СРС										1	3	2						0	0												4	2																					12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обязат уч																		0	0	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3			2																					40
		СРС																		0	0							2			1	4	3																						10
ОП.11	Организация обслуживания	обязат уч	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2			1					0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		1	2																					40
		СРС											2	2	1					0	0											2	2	1																					10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обязат уч	6	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5		3					0	0																																		57
		СРС											1	6	4					0	0																																		11
УП.03	**Учебная практика**	обязат уч		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					0	0																																		72
ПП.03	**Производственная практика**	обязат уч														36	36	36		0	0																																		108
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	обязат уч	4	2	2	2	3	3	4	3	4	3	2		3					0	0																																		35
		СРС											1	4	2					0	0																																		7
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	обязат уч	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																					54
		СРС											2	2	1					0	0							2					3																						10

курс

4 курс

УП.04	**Учебная практика**	обязат уч	6	6	6	6	6	6											0	0	6	6	6	6	6	6																											72
ПП.04	**Производственная практика**	обязат уч																	0	0													36	36																			72
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обязат уч	5	4	5	5	5	5	5												8	9	8	9				1	4				5																			78
		СРС							4	4	3	3										2						5		3	5																						29
УП.05	**Учебная практика**	обязат уч								6	6	6	6	6	6				0	0					12	12	12	12	12	12	12	12	12																			144
ПП.05	**Производственная практика**	обязат уч																	0	0															36	36	36	36	36	36													216
	ИТОГО обязательных учебных часов		36	36	36	36	36	36	32	32	33	32	27	20	28	36	36	36	6	0	36	34	36	35	36	36	32	31	36	31	22	20	32	36	36	36	36	36	36	36	36	18											1233
	ИТОГО самостоятельная работа студентов и консультации		0	0	0	0	0	0	4	4	3	4	9	16	8	0	0	0	30	0	0	2	0	1	0	0	4	5	0	5	14	16	4	0	0	0	0	0	0	0	0	18											147
	ВСЕГО:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36										1476

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январе				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.09 - 05.10	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.10. - 02.11.	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.12. - 04.01.	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26.01 - 01.02.	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23.02. - 01.03	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30.03. - 05.04	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.04. - 03.05.	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29.06. - 05.07	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27.07. -02.08	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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
1																		к	к																								::	к	к	к	к	к	к	к	к
2																	::	к	к																					0	0	::	к	к	к	к	к	к	к	к
3		8	8														::	к	к																	8	8	8	8	8	8	8	к	к	к	к	к	к	к	к
4		8	8	8						0	0	0	0	0				к	к										0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	и	и								

Теоретическое обучение	Практика учебная концентрированная	Практика производственная	Практика учебная рассредоточенная 1 раз в неделю	Практика учебная рассредоточенная 2 раза в неделю	Промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	Каникулы
	0	8			::	и	к

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка;
2	Литературы;
3	Математики;
4	Истории;
5	Обществознания;
6	Химии;
7	Биологии;
8	Физики;
9	Социально-экономических дисциплин;
10	Иностранного языка;
11	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
12	Экологических основ природопользования;
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии;
2	Метрологии и стандартизации;
3	Микробиологии, санитарии и гигиены;
4	Учебный кулинарный цех;
5	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал;
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;