

Календарный учебный график ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 3 курс 2025-2026 учебный год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Порядковые номера недель учебного года																																											Факт 3 курс							
			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								
3	ОД	Общеобразовательный цикл																																																			
	ОДБ	Базовые дисциплины																																																			
	ОД.03	Иностранный язык	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2				0	0																																	
	ОД.07	Обществознание	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4				0	0																																	
	ОД.08	География																	0	0	8	8	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																
	ОД.12	Физическая культура	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																
	ОД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0																																	
	ПП	Профессиональная подготовка																																																			
	ОП	Общепрофессиональный цикл																																																			
		ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2														30	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																	0	0	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2														42	
	П	Профессиональный цикл																																																			
	ПМ	Профессиональные модули																																																			
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																																			
	МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8				0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															198		
	УП.02.01	Учебная практика		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														144		
	ПП.02.01	Производственная практика																0	0																					18	36	36	36	36	36	36	36	18				288	
	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю																0	0																																0		
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента																																																			
	МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0																																84		
	УП.03.01	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0																																	72	
	ПП.03.01	Производственная практика													36	36	36	0	0																																	108	
	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю																0	0																																	0	
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																																			
	МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																0	0	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4															66	
	УП.04.01	Учебная практика																0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															72
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																																			
	МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																0	0	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																66
	ПА	Промежуточная аттестация																0	0																																		0
Всего часов в неделю учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	36	36	36	36	36	36	36	36	18	1404					

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

зам.директора по УР Орлова О.В.

-промежуточная аттестация

Календарный учебный график ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 4 курс 2026-2027 учебный год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Порядковые номера недель учебного года																																											Факт 4 курс								
			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									
4	ПП	Профессиональная подготовка																																																				
	ОП	Общепрофессиональный цикл																																																				
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	0	0						4	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6												136			
	ОП.06	Охрана труда	6	8	6	8	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0																															80		
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0																																	16			
	ОП.09	Физическая культура	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										52				
	ОП.10	Основы профессиональной деятельности																									2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2												38			
	ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																									2	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2														54		
	П	Профессиональный цикл																																																				
	ПМ	Профессиональные модули																																																				
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																																				
	МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	4	2	4	2	0	0																																	100
	УП.04.01	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																																							72	
ПП.04.01	Производственная практика																																																				144	
ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю																																																				0	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																																					
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8	6	4	6	4	6	0	0							4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6															172
УП.05.01	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6	6	12	18	18	18									12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18																252	
ПП.05.01	Производственная практика																																																					216
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																																																					0
ПА	Промежуточная аттестация																																																					0
ГИА	Государственная итоговая аттестация																																																					0
Всего часов в неделю учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	12	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	36	36	0	0	0	1332			

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

зам.директора по УР Орлова О.В.

☐ -промежуточная аттестация

☑ -государственная итоговая аттестация