


Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курс 2025-2026 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Порядковые номера недель учебного года																																												Форм. 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	44								
3	ПП	Профессиональная подготовка																																																				
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																																				
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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												64			
	ОГСЭ.04	Физическая культура	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												62			
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																																																				
	ЕН.01	Химия	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				12					160					
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																																				
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								110			
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									98		
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	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	4	4										68		
	ОП.11	Национальные кухни	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																															46		
	ПМ	Профессиональные модули																																																				
	ПМ.02	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																				
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																																42		
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						12					144			
	УП.02	Учебная практика				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	6	6	6												162			
	ПП.02	Производственная практика																		0	0																															144		
	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю																																																	6			
	ПМ.03	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																				
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	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	2	2	2						6				44		
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						6			86
	УП.03	Учебная практика																	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12										90		
	ПП.03	Производственная практика																	0	0																																	144	
	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю																	0	0																																6		
	Всего часов в неделю учебной нагрузки		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	36	36	0	1464						

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

зам.директора по УР Орлова О.В.


 -промежуточная аттестация


Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 4 курс 2026-2027 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Порядковые номера недель учебного года																																												Формы 4 курса							
			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								
4	ПП	Профессиональная подготовка																																																				
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																																				
	ОГСЭ.01	Основы философии																																																				
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																									
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																									
	ОГСЭ.05	Психология общения	6	6	6	4	4	4	4	4	2	2	2	2																																								
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																																																				
	ЕН.02	Экологические основы природопользования																																																				
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																																				
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																									
	ПМ	Профессиональные модули																																																				
	ПМ.04	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																				
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4																																									
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6																																									
	УП.04	Учебная практика				6	6	6	6	6	6	6	6																																									
	ПП.04	Производственная практика												36	36																																							
	ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю																	6																																			
	ПМ.05	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																				
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																																				
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																																				
	УП.05	Учебная практика																																																				
	ПП.05	Производственная практика																																																				
	ПМ.05.ЭМ	Экзамен по модулю																																																				
	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																																				
	МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10																																									
	ПП.06	Производственная практика																																																				
	ПМ.06.ЭМ	Экзамен по модулю																																																				
	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																																																				
		Всего часов в неделю учебной нагрузки	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

зам.директора по УР Орлова О.В.

 -промежуточная аттестация

 -государственная итоговая аттестация