Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский северо-восточный техникум посёлка Провидения» 689251, Чукотский АО, п. Провидения, ул. Полярная, д. 38. Телефон: 2-23-53; 2-24-68.Факс: 2-23-12. e-mail: spu2@bk.ru

Рассмотрен на педагогическом совете техникума

И. о. дъректора Нуклатекото северо-восточно серхиматума поселка Провидения

Б. Н. Кузнецов

2024 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

ФГОС:	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
Квалификация	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Форма обучения:	очная Срок получения образования: 3 г 10 мес Год начала по	одготовки: 2024

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 1 курс 2024-2025 уч.год

Протокол № 5 от "19" августа 2024 г.

ype	Лекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик																		Пор	ядковь	не номе	ра неде	ель уч	бного	года																		акт 1 курс
I X	Ŧ	inpopeerionaliana soggistii ingget inpatrim	02.09- 07.09	09.09- 14.09	16.09- 21.09	23.09- 28.09	30.09- 05.10	07.10- 12.10	4.10- 21 19.10 26	.10- 28 .10 02	2.11 0	4.11- 11 9.11 16	1.11- 18 6.11 23	.11- 25. .11 30	11- 02. 11 07.	12- 09.1 12 14.1	2- 16.12 2 21.12	- 23.12- 28.12	29.12-	07.01	06.01- 11.01	13.01- 20 18.01 2:	0.01- 27 5.01 01	7.01- 03 1.02 08	.02- 10. 3.02 15.	02- 17.0 .02 22.0	02- 24.02 02 01.03	03.03 08.03	10.03- 15.03	17.03- 22.03	24.03- 3 29.03 0	1.03- 07 5.04 12	7.04- 1- 2.04 1	4.04- 21 9.04 20	.04- 28. 5.04 03	.04- 05.05 .05 10.0	5- 12.05 5 17.0	- 19.05- 5 24.05	26.05		14.06	21.09	28.06	Ð
			1	2	3	4	5	6	7	8			11 1	12 1	3 1	4 1:	16	17	18	19	20	21	22 :	23 :	24 2	5 20	6 27	28	29	30	31	32	33	34	35 3	6 37	38	39	40	41	42	43	44	
1	OII	Общеобразния тельная недгитонка																															4		4	4		4						
	БЛ	Баловые дисциплины																																						4				70
	ОДБ.01	Русский язык	2	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	_	4	4	2	2	2	2	\rightarrow	78
	ОДБ.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	0	0		4	2		4	4 2	4	2	2	4	4	4	2	4	4	2	2	2	2	4	2	2	\rightarrow	116
\Box	ОДБ.03	Иностранный язык	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2 :	2 2	2	2	0	0	2	2	4	2	4 4	4 2	4	4	2	4	2	4	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	\rightarrow	118
	ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	4	4	4	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4 4	1 6	6	6	0	0	2	4	4	4	4	4 4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2 2	4		4	2	4	2	\Box	156
\Box	ОДБ.05	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2 :	2 2	2	2	0	0	2	2	4	4	2	4	2	2	4	2	4	4	4	2	2	2 2	2	4	2	4	2	2	\vdash	120
\vdash	ОДБ.06	Физическая культура	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2 :	2 2	2	2	0	0	2	2	4	4	2 4	4 4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	1 2	4	4	4	2	2		\rightarrow	116
	ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности/ Безопасность жизнедеятельности и защита Родины с 01.09.2024	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4 2	4	2	0	0	2	2	2		2	. 2	2		2		2	2	2		2	2		2	2	2	2			70
\vdash	ОДБ.08	Физика	4	6	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4 :	2 4	4	4	0	0	2	2	2	4	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	4	2	2 2	2	2	4	2	2		\rightarrow	102
\vdash	ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	4	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			108
\vdash	ОДБ.10	География								\neg											2	4	2	4	2 .	4 4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	2 4	4	2	4	2			\rightarrow	72
\vdash	ОДБ.11	Экология																			2		2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	\perp	2	+	2	2	\rightarrow	36
\vdash	ОДП.12	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4	4 4	4 4	4	4	0	0		4	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2		\rightarrow	100
	ОДП.13	Химия	2	2	2	2	. 2	2	2	4	4	4	4	4	4	4 4	4	4	0	0	2	2	2	4	2	2 4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2 2	2	2	2	4	2		\rightarrow	108
\vdash	ОДП.14	Биология	4	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		1	2	2	2	2	2		\rightarrow	72
\Box	ДУП.15	Россия - моя история																	0	0		2		2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2 2	2	\perp	2	2				32
		Всего часов в неделю учебной нагрузки	36	36	36	38	38	36	36	36	36	30	36 :	36 3	36 3	6 3	36	36	0	0	18	36	36	36	36 3	6 3	6 36	30	36	36	36	36	36	36	36 3	30 24	36	36	36	36	36	12	0	1404

Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2 курс 2025-2026 уч год

курс	Текс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик																		Поряд	ковые н	юмера н	едель	чебноп	о года																	ит 2 курс
IR	ž	профессиональных модулен. мудк, практик	1	2	3	4 5	5 6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20 2	21 22	23	24	25	26 27	2	8 29	30	31	32	33	34	35	36 37	38	39	40	41 4	2 43	44	ĕ
2	nn	Профессиональная подготовка															4	<u> </u>				4			_		4	-											_	4		
	огсэ	Обинай гуманитарный и соннально-экономический пикл																																								
	ОГСЭ.02	История	4	4	4	4 4	4 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0.	0		_		\perp	_	_		-	\sqcup	_	\rightarrow	\rightarrow	_				_	_	+	—		68
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	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	22								68
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2	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						_		66
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																								
	OII.01	Микробиология, физиология питания, еанитария и гигиена	4	4	4	4 4	4 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2		0	0 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	2		2	24	12							110
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	6	6	6 6	6 4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	-	2 2	4	4	4	4	4		4	42		12						130
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2	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	22			_	_	\rightarrow	_		68
	ОП.04	Организация обслуживания	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0 4	4	4	4	4	_	4 4	2	2	2	2 2	2		2	22	12		_	_	-	_		96
	ОП.08	Охрана труда																	0	0 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	4		4	44			\rightarrow	\rightarrow	+	+		42
	ОП.10	Введение в специальность	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																						34
	IIM	Профессиональные модули																																								
	HM.01	Организания и введение процессов приготовления и подготовия к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного вссортименти																																								
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	0	0							\perp											_	_	\perp		38
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	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	24						\perp		68
	УП.01	Учебная практика																	0	0 6	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	6	6		6	66	-	5		_		+		108
	ПП.01	Производственная практика															_					_	_	\vdash	_	_	_	\vdash	\vdash	-	_	_	_	_		12	36	24	+	+		72
	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю																																							6	
	HM.07	Вънколнение рябот по рабочей профессии 16675 Повар														ŀ																										
	МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	8	8	8	8	8 4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	8	8	0	0 6	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	5 6	4		4	44		12		_		\perp		208
	УП.07	Учебная практика					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	5 6	6	-	66	6	-	9		- 10	26	36 36	24	
	ПП.07	Производственная практика										_		_	_	_	_	-			_	_	-		_	_	_	-	\vdash	\rightarrow	\rightarrow	-	_	+				12	36 3	36 36	24	144
	ПМ.07.ЭМ	Квалификационный экзамен														_				200		_			-	-					-	- 24	26	36	36.36	26	36	36	36 3	36 36	36	0
	Всего часов	в неделю учебной нагрузки	36	36	36	36	36 3	36 3	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36 36	6 30	36	36	36	36 3	36	36	36	36	36	36	36	3636	36	36	36	36 3	0 36	36	1500

Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курс 2026-2027 уч год

	Зекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик																	Поряд	ковые н	омера в	недель	учебног	о года																	
	ž	профессиональных модулей. МДК, практик	2	2 3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13 14	4	15 16	17	18	19	20 2	21 22	2 23	24	25	26 2	7	28 2	9 3	31	32	33	34	35	36	37	39	40	41	42	43	44
	m	Профессиональная подготовки																																							
	огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл															1																								4
-	OFC9.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности 2	2	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	_	_	_						_
(ОГСЭ.04	Физическая культура 2	- 2	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									
	EH	Математический и общий естественноваучный цикл																							4 2		-	_	-		4								12		10
_	EH.01	Химия 4		4 4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	0	04	4	4	4	4	4	4 2	2	2	2	4	4	4	4							12		
		Общеприфессивнальные дисцинлины											2	2	2	-	2		4		4	4	4	4	4 6	6	6	6	6	6	6	6									1
	OП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга 2 Информационные технологии в профессиональной 4		4 4	1 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4 4	4	4	4	0	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	\neg	\top				6.			T
_	ОП.09	деятельности Безопасность жизнедеятельности 2	-	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	0) 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	4	4						- 8			
	ОП:11	Национальные кухни 6		6 6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	0)																						
		Профессиональные модули														100									100																
		Организации в введение процессов приготовления, оформления в подготовки и реживнации гормчих бимо, кулинарных изделий, закусок сложного вссортинения с учетом погребностей различных контегорий потребителей, ищов в форм обслуживания																																							
N	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4 6	5 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	0	o																						4
N	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих 4 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4 4	4 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4 4	4	4	4	0	04	4	4	4	4	4	4 4	4	6	6	4	4	4	4								12	1
	УП.02	Учебная практика			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	0	06	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	6	6	-	12	26	26	26		-				1
	ПП.02	Производственная практика				_	_	_	_	+	-				_	_	_	0	0	-	+	+	\vdash	-	+	+	+	+	+	-	-	12	36	36	36	24	\vdash			6	-1
I	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю																																							
	11M.03	Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодивах блюх, куливарных ихвелий, закусов сложного вссортимента с учетом потребностей различных категирий 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								0	02	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		4	4	4	4	4	4	0	02	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2									6	86
УП.03	Учебная практика																	0	06	6	6	6	6	6	6 6	6	6	6	6	6	12										90
ПП.03	Производственная практика																	0	0																	12 3	6 36	36	24		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 3	6 3	36 3	6 36	36	36	36	36	0	0	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	0 1464

Календарный учебный график ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 4 курс 2027-2028 уч год

ПСКС	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик																		По	рядког	вые ном	ера не,	цель уч	ебного	года																		
ž	профессионалия этодулен практи	1	2	3	4	5	6	7 8	9	10	0 1	1 1	2 13	3 14	1 15	1	6 17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27 2	8 29	9 30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40 41	1 42	43	44	
m	Профессиональная подготовка																																										
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический пикл										T	\Box																							T								
OFC 3.01	Основы философии																	0	0	4	4	4	4	4	4	44	4	4	2														
огсэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2 2	2 2	2	2							0	0	4	4	4	4	4	4	22	2	2	2												100	\Box	Γ
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	-	_	+	+	+	+		0	0	2	2	2	2	2	2	22	2	2	+			_	_	+								$\overline{}$	\vdash
OFC 3.05	Психология общения	6	6	6	4	4	4	1 2	2 2	2	2		$\overline{}$	\dashv	$\overline{}$	+							7	7	_	+	Ť	f						-								$\overline{}$	г
EH	Матемитический и общий естес/пеннопаучный цикл																																										
EH.02	Экологические основы природопользования																	0	0	6	6	6	6	4	4	44	4	4	4										1000				
ОП	Общепрофессиональные дисинплины																																										
ОП.06	Правове основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	1 4	4	4	4							0	0																								
ПМ	Профессиональные модули																																										
ПМ.04	Организация и введение процессов приготовления, оформления в недготовки к реализация молодима и пирячик десертов, выпитков сложного асторгамента с учетом потребностей различама категорий потребителей, цилов 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						6	0	. 0																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	8	8	6	6	6	5 6	6	6	6				D.	r [*]	6	0	0																								
УП.04	Учебная практика				6	6	6 (5 6	6	6	6							0	0																								
ПП.04	Производственная практика										\Box	3	36	5				0	0				\Box																		200		
ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю																6																				100						_
IIML05	Организация и инведение привессов приготовления, оформления и полготовки к реализация клебобуловых, мучных концитерских изделий сложного всоортименти с учегом потробностей различных категчрий потребителей, валов и форм обслужив выпо																																										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулоных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	0	0	4	4	4	4	2	2	44	4	4	2							6						4	44
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулоных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	0	0	10	10	10	10	8	8	88	8	8	8							6							102
УП.05	Учебная практика																	0	0	6	6	6	6	12	12	12 12	12	12															96
TII 1.05	Производственная практика														\Box			0	0										18	36	36	36	36	36	36	18						2	252
ПМ.05.ЭМ	Экзамен по модулю																																			6							
11M.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонали																																										
МДК.06,01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	10	10	10	10	10	10	10	10 1	0 1	0 1	0			T	T	12	0	0																							ļ	12
ПП.06	Производственная практика								\neg	$\overline{}$				34	5 36	3	6	0	0				\neg	\neg	\neg							9-1									1.00	7	10
ПМ.06.ЭМ	Экзямен по модулю																6																										
		***************************************		-	-	**********	490500000000														-							P/ WARRANCE	AL MANAGEMENT	MANAGEMENT	CONTRACTOR OF THE PARTY OF THE							ACCRECATE VALUE OF	AND DESCRIPTION	A SECURIOR P.	00000000	· ·	én.

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

Заместитель директора по учебной работе

Е. Н. Кузнецов