Утверждаю
Директор ГБПОУ КК «КТЭК»
_____ Е.А. Мусаева
«___» _____ 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2023/2024 учебный год

Статистика

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				Всего часов обязательной учебной нагрузки
				01-02	04-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27 нояб-02 дек	04-09	11-16	18-23	25-30	I полугодие	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	II полугодие	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	
				Номера календарных недель																																																							
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		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		
				Порядковые номера недель учебного года																																																						
				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		
I курс	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**			6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6				86								134
	ОУД.02	Литература	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**70**			4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6				102								172
	ОУД.03	Математика	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	**76**			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				112								188
	ОУД.04*	Иностранный язык	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**50**			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4				64								114
	ОУД.05*	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**56**			2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2				88								144
	ОУД.07	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**56**			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2				88								144
	ОУД.08	Биология	обяз. уч.																			**0**			4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2				56								56
	ОУД.09	История	обяз. уч.		4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2				88								136
	ОУД.12	Физическая культура	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**				2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				40								72
	ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**			2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				36								68
		Индивидуальный проект	обяз. уч.																			**0**				2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				32								32
	ДУП.01	Ведение в специальность	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2		**36**			2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				36								72
	ДУП.02	Кубановедение	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2		**36**																													0								36
	ДУП.03	Основы финансовой грамотности	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2		**36**																													0								36
	ДУП.04	Основы бережливого производства	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2		**36**																													0								36
	итого			12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	612	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	0	0	0	828	0	0	0	0	0	0	0	1440

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2024/2025 учебный год

Статистика

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					I полугодие	Январь				Февраль			Март						Апрель				Май				Июнь					Июль		II полугодие	Август									Всего часов обязательной учебной нагрузки
				02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04 - 09	11-16	18-23	25-30	02 - 07	09-14	16-21	23-28	30-04		06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19		21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-30					
				Номера календарных недель																																																											
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		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					
				Порядковые номера недель учебного года																																																											
				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					
II курс	ОУД.03	Математика	обяз. уч.	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6			**70**																													0											70
	ОУД.04*	Иностранный язык	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2			**58**																													0											58
	ОУД.06	Физика	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			**60**		6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	6		6				6	6				6					84											144
	ОУД.08	Биология	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	6	6	6			**88**																													0											88
	ОУД.10*	Обществознание	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			**60**		6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4		6				6	6				6					84											144
	ОУД.11	География	обяз. уч.	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4			**48**		2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4				4	4				4					60											108
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.																			**0**		2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4		4				4	4				4					56											56
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			**34**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4				4	4				4					40											74
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**30**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2				2	4				4					36											66
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			**36**																													0											36
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.		2		2		2		2		2		2		2		2			**16**		2		2		2		2		2		2			2				2	2				2					20											36
	ОП.12	Специальный рисунок и лепка	обяз. уч.	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**34**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2				4	4				4					38											
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		2				**42**																													0											42
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																			**0**		4	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2		4				4	2				2					46											46
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.																			**0**														36															36											36
	ПП. 01	Производственная практика																				**0**																36	36	36										108											
	МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	обяз. уч.																			**0**		4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2		2														42											42
	МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																			**0**		4	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	8																70											70
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.																			**0**																			36	36	36								108											108
	итого			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	576	0	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	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2025/2026 учебный год

Статистика

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь				I полугодие	Январь				Февраль				Март					Апрель					Май				Июнь					Июль		II полугодие		Август								Всего часов обязательной учебной нагрузки
				01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03 - 08	10-15	17-22	24-29	01- 06	08-13	15-20	22-27	29-03		05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-22	23-28	02-07	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18		20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	23-28					
				Номера календарных недель																																																											
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		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					
				Порядковые номера недель учебного года																																																												
				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					
III курс	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	4	4	4		6			6		6						6			**36**																													0										36
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	2	4	4		4			4		4						4			**26**		4	4	4	4	6				6					6									6					40										66
	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2		2			2		4						4			**18**		2	2	2	2	2				4					4									4					22										40
	ОП.11	Организация обслуживания	обяз. уч.																			**0**		6	6	6	6	6				6					6									8					50										50
	ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	обяз. уч.	4	4	4		4			4		4						4			**28**		6	6	6	4	4				6					6									6					44										72
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	8	8	6		6			6		6						6			**46**																													0										46
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.				36															**36**																													0										36
	ПП. 01	Производственная практика	обяз. уч.						36	36												**72**																													0										72
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																			**0**		6	4	4	4	6				6					6									6					42										42
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																			**0**		12	14	14	16	12				8					8									6					90										90
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.																			**0**							36	36	36																				108										108
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																			**0**											36	36	36	36	36														180										180
	МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	16	14	16		14			14		12						12			**98**																													0										98
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.									36										**36**																													0										36
	ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.											36	36	36	36	36				**180**																	36	36	36	36	36	36	36						252										432
итого				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	576	0	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	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2026/2027 учебный год

Статистика

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					I полугодие	Январь				Февраль					Март				Апрель					Май				Июнь				Июль			II полугодие	Август							Всего часов обязательной учебной нагрузки
				01-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30 нояб-05 дек	07-12	14-19	21-26	28-02			04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-07	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17		19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-04		
				Номера календарных недель																																																										
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			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		
				Порядковые номера недель учебного года																																																										
				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		
IV курс	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2									4		4	2		**20**		2	2	2	4	4								4			4					4						26									46
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	2	2	4	4	4									4		4	2		**26**																														0								26
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.	4	4	4	4	4									4		6	2		**32**		6	6	6	6	6								6			6					8						50									82
	ОП.14	Психология общения	обяз. уч.	4	4	4	4	4									6		6			**32**		4	4	4	4	4								4			4					4						32									64
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	8	8	8	8	8									8		10			**58**																														0								58
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.						36	36	36	36	36	36	36	36						**288**																														0								288
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	4	6	6	6	8									8		4			**42**																														0								42
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	6	10	8	8	6									2		2			**42**		10	10	8	8	8								10			10					10						74									116
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.															36				**36**							36																						36								72
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																			**0**								36	36	36	36	36	36																216								216
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	обяз. уч.																			**0**		4	4	6	4	4								6			6					8						42									42
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	обяз. уч.																			**0**		10	10	10	10	10								6			6					2						64									64
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.																			**0**															36	36													72								72
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.																			**0**																		36	36	36	36								144								144
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	обяз. уч.																			**0**																							36	36					72								72
	итого			30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6	0	576	0	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	756	0	0	0	0	0	0	0	1332