«Утверждаю»:
директор ГБПОУ МО
«Чеховский техникум»
_____ Акимов К.А.
«___» _____ 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА
программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области
«Чеховский техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года и 10 мес.
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования
естественно-научный

1.1. Календарный график учебного процесса <u>43.01.09 Повар , кондитер</u>

1курс, 1 семестр 2023-2024учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по 1 семестру	
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
ОУД. 01	Русский язык		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 02	Литература		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 03	Иностранный язык		3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		54	
ОУД. 04	Математика		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 05	История		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 06	Физическая культура		3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3		58	
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		36	
ОУД 10	Информатика **(профильная)**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 11	Химия **(профильная)**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 12	Биология **(профильная)**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
		С.р																1	1		2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
		С.р																				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3		52	
		С.р		1													1				2	
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Об. уч.	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2		31	
		С.р					1				1					1					3	
	Всего час. в неделю	Об. уч.		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	**612**	

1 курс, 2 семестр 2023-2024учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Итого по
			5-11	12--18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19-	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-30	
			Порядковый номер недель учебного года																										
			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	
О.О О	**Общеобразо-вательный цикл**																												23 нед
ОДБ	**Базовые дисциплины**																												
ОУД .01	Русский язык	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				44
ОУД .02	Литература	Об. уч.		3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3			50
ОУД .03	Иностранный язык	Об. уч.			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44
ОУД .04	Математик	Об. уч.		3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	3			52
ОУД .05	История	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2			56
ОУД .06	Физическая культура	Об. уч.		2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			50
ОУД .07	Основы безопаснос жизнедеятельности	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2			36
ОУД .08	Астрономи			1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44
	Общеобразовательны	С.р																											

	е учебные дисциплин профильн																												
ОУД .10	Информатика **(профильная**	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			46
ОУД .11	Химия **(проф)**	С.р		3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			51
ОУД .12	Биология **(проф)**	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			46
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**																												
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			46
					1																					1			2
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			31
													1		1											1			3
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			57
				1				1						1												1			4
УП. 01	Учебная практика			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				132
	Всего час. в неделю	Об. уч.		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	**792**

2 курс, 3 семестр 2024-2025учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по 3 семестру
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**
ОУД. 01	Русский язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1		32
ОУД. 02	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34
ОУД. 03	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34
ОУД. 04	Математика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34
ОУД. 05	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34
ОУД. 06	Физическая культура		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51
ОУД 10	Информатика **(профильная)**		2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		46
ОУД. 11	Химия **(профильная)**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34
ОУД. 12	Биология **(профильная)**		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		17
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		34
					1													1			2
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68
			1			1													1		3
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		85
				1			1														2
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102
	Всего час. в неделю	Об. уч.	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35		
	Всего час. в неделю	С.р	1	1	1	1	1											1	1		7
	Всего часов в неделю		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612

2 курс, 4 семестр 2024-2025учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Итог
			5-11	12--18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19-	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-30	
			Порядковый номер недель учебного года																										
			19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34 пп	35 пп	36 пп	37 пп	38 пп	39 пп	40 пп	41 пп	42 пп	43 пп	44 пп	
																													14 нед
ОУД. 01	Русский язык			4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												44
ОУД. 02	Литература			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												28
ОУД. 03	Иностранный язык			2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												29
ОУД. 04	Математика			3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4												51
ОУД. 05	История			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3												53
ОУД. 06	Физическая культура			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4												56
ОУД. 11	Химия **профильна**			2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												41
ОУД. 12	Биология **(профильна**			2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2												23
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7												90
				1			1	1							1	1													5

УП. 02	Практическая подготовка (Учебная практика)			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6												84
ПП. 01	Практическая подготовка (Производственная практика)																	36	36	36									108
ПП. 02	Практическая подготовка (Производственная практика)																				36	36	36	36	36				180
	Всего час. в неделю	Об. уч.		35	36	36	35	35	36	36	36	36	36	36	35	35	36												**759**
	Всего час. в неделю	С.р		1			1	1							1	1													5
	Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		864

3 курс, 5 семестр 2025-2026 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по 5 семестру	
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
ОУД. 02	Литература	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 03	Иностранный язык	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 04	Математика	Об. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	
ОУД. 05	История	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 06	Физическая культура	Об. уч.	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2		23	
ОУД. 11	Химия **(профильная)**	Об. уч.	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3		60	
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	Об. уч.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		50	
		С.р															1	1			2	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Об. уч.	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		66	
		С.р												1		1					2	
УП.03	Практическая подготовка (Учебная практика)		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Об. уч.	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		50	
		С.р											1		1						2	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Об. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	
	Всего час. в неделю	Об. уч.	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	35	35	35	36			
	Всего час. в неделю	С.р											1	1	1	1	1	1				
	Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	36			

3 курс, 6 семестр 2025-2026 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Итог
			5-11	12--18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19-	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-30	
			Порядковый номер недель учебного года																										
			19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 ПП	34 ПП	35 ПП	36 ПП	37 ПП	38 ПП	39 ПП	40 ПП	41 ПП	42 ПП	43 ПП	44 ПП	
ОУД. 03	Иностранный язык			3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2													31
ОУД. 04	Математика			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4													50
ОУД. 11	Химия **(профильная**			4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3													47
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2													20
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4													42
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Об. уч.		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4													42
		С. р							1				1																2
МДК. 04.0	Процессы приготовления, подготовки	Об. уч.		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5													76

2	к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	С.р										1			1														2
УП. 04	Практическая подготовка (Учебная практика)			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12													156
ПП. 03	Практическая подготовка (Производственная практика)																36	36	36	36									144 /4
ПП. 04	Практическая подготовка (Производственная практика)																				36	36	36	36	36				180 /5
	Всего час. в неделю	Об. уч.		36	36	36	36	36	35	36	36	35	35	36	35	36													
	Всего час. в неделю	С.р							1			1	1		1														
	Всего час. в неделю	Об. уч.		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		**864**

4 курс, 7 семестр 2026-2027 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по 5 семестру	
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**
ОУД. 09	Родной язык		3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		40	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2		40	
		С.р															1	1			2	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1		28	
ОП.06	Охрана труда	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3		42	
		С.р				1										1					2	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Об. уч.	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		30	
		С.р				1													1		2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Об. уч.	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		36	
ОП.09	Физическая культура	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		40	
ОП.10	Информационные технологии в проф деятельности	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2		33	
ОП.11	Основы рисования и лепки	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3		44	
		С.р			1					1											2	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4		60	
		С.р		1				1													2	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Об. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102	
		С.р	1		1		1		1						1						5	
УП.05	Практическая подготовка (Учебная практика)		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102	
	Всего час. в неделю	Об. уч.	35	35	34	34	35	35	35	35	36	36	36	36	35	35	35	35	35			
	Всего час. в неделю	С.р	1	1	2	2	1	1	1	1					1	1	1	1	1		**15**	
	Всего часов в неделю		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	36		**612**	

4 курс, 8 семестр 2026-2027 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Итог
			5-11	12--18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19-	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-30	
			Порядковый номер недель учебного года																										
			19	20 УП	21 УП	22 УП	23 УП	24 ПП	25 ПП	26 ПП	27 ПП	28 ПП	29 ПП	30 ПП	31 ПП	32 ПП	33 ПП	34 ПП	35 ПП	36 ПП	37 ПП	38 ПП	39 ПП	40 ПП	41 пп	42 гиа	43 гиа	44 гиа	
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Об. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1														22
		С.р										1		1															2
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Об. уч.		3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2														28
		С.р						1							1														2
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	Об. уч.		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3														36
		С.р												1	1														2
ОП. 09	Физическая культура			3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3														40
ОП. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Об. уч.		3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3														33
		С.р									1		1																2
ОП. 12	Психология и этика профессиональной деятельности	Об. уч.		4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3														44
		С.р								1			1																2
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Об. уч.		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6														72
		С.р							1					1	1														3

УП. 05	Практическая подготовка (Учебная практика)			12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12														144
ПП. 05	Практическая подготовка (Производственная практика)																												324
ГИА	Защита выпускной квалификационной работы																												72
ПА	Промежуточная аттестация																												36
	Всего час. в неделю	Об. уч.		36	36	36	36	35	35	35	35	35	34	33	33														
	Всего час. в неделю	С.р						1	1	1	1	1	2	3	3														**13**
	Всего час. в неделю	Об. уч.		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		**864**