ДАВЫДОВ ВИТАЛИЙ ЮРЬЕВИЧ

Подписано цифровой подписью: ДАВЫДОВ ВИТАЛИЙ ЮРЬЕВИЧ
Дата: 2026.07.02 14:36:42 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ МО "ШЭТ"
_____ В.Ю. Давыдов

Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (1, 2 семестр)

курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь				29 сент.-05 окт.	октябрь			27 окт.-02 нояб.	ноябрь				декабрь				29 дек.-04 янв.	январь			26 янв.-01.02	февраль			23 фев.-01.03	март				30 март.-05 апр.	апрель			27 апр.-03 май	май				июнь				29 июн.-05 июл.	июль			27 июл.-02.08	август				всего часов
			1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 -28		6 -12	13 - 19	20 - 26		3 -9	10 -16	17 - 23	24 - 30	01 - 7	8 - 14	15- 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9- 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18- 24	25-31	01.06-07.06	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24- 31	
			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	
1 курс 2026-2027 учебный год	**О.00**	**Общеобразовательный учебный цикл**																																																				
	ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**		2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**6**		**66**	**Э**								**100**
	ОУД.02	Литература	2	2	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.03	История																		**0**		2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**80**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.04	Обществознание	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**80**	**ДЗ**																										**0**									**80**
	ОУД.05	География																		**0**		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	**80**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.06	Иностранный язык	2	2	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.07	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**З**	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.08	Основы безопасности и защиты Родины	2	2	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	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**46**	**ДЗ**								**80**
	ОУД.09	Химия (ин. проект)	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**90**		8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	6	6	10	**156**	**Э**								**246**
	ОУД.10	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	**80**	**ДЗ**																										**0**									**80**
	ОУД. 11	Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	**90**		8	8	8	6	6	6	8	8	6	4	8	6	6	6	6	6	8	8	6	6	6	6	4	**6**	**156**	**Э**								**246**
	ОУД.12	Физика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**68**	**ДЗ**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	**6**		**96**	**Э**								**164**
	ОУД.13	Информатика	2	2	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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**	**ДЗ**								**80**
	Всего часов в неделю обязательной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**		**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**	**864**								**1476**

1.1 Календарный график учебного процесса по специальности 2 курса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (3,4 семестр)

курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессинальных модулей, МДК, практик	сентябрь				29 сент.-05 окт.	октябрь			27 окт.-02 нояб.	ноябрь				декабрь				29 дек.-04 янв.	январь			26 янв.-01/02	февраль			23 фев.-01.03	март				30 март.-05 апр.	апрель			27 апр.-03 май	май				июнь				29 июн.-05 июл.	июль			27 июл.-02.08	август				всего часов
			1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 -28		6 -12	13 - 19	20 - 26		3 -9	10 -16	17 - 23	24 - 30	01 - 7	8 - 14	15- 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9- 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18- 24	25-31	01.06-07.06	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24- 31	
			порядковые номера недельучебного 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	
2 курс 2027-2028 учебный год	**ОГСЭ.00**	**Общегуманитарный и социально - экономический цикл**																																																				
	ОГСЭ.02	История	4	4	4	4	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**	**ДЗ**																																	**46**
	ОГСЭ.03	Иностранный языкв профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**		2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	4	2	4	2							**48**	**ДЗ**								**80**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	**32**	**З**		2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4							**44**	**ДЗ**								**76**
	ЕН.00	**Математический и общий естественно - научный цикл**																																																				
	ЕН.01	Химия	4	4	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**46**		6	8	6	8	6	6	6	6	8	8	6	8	8	8	8	6	8	12							**132**	**Э**								**178**
	П.00	**Профессиональный цикл**																																																				
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																				
	ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	**32**		2	4	2	2	2	4	2	8	4	6	4	4	4	4	2	4	4	6							**68**	**ДЗ**								**100**
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья																				6	6	4	6	4	6	6	6	4	6	4	4	6	6	6	6	6	12							**104**	**Э**								**104**
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6	6	6	6	4	4	6	6	4	4	2	2	2	2	4	6	**8**	**78**	**Э**																																	**78**
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные и коммуникационные технологии																				6	4	6	6	6	6	4	2	2	2	4	6	4	4	4	6	2								**74**	**ДЗ**								**74**
	ОП.08	Охрана труда	6	6	6	4	6	4	4	4	4	4	6	2	4	4	4	4	**8**	**80**	**Э**																																	**80**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																																				
	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																									**18**	**18**	**Э**								**18**
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**46**	**ДЗ**																																	**46**
	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		**32**		4	**4**	**4**	**4**	**4**	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	4								**80**									**112**
	УП.01	Учебная практика									6	6	6	6	6	6				**36**	**ДЗ**																																	**36**
	ПП.01	Производственная практика																																					36	36					**72**	**ДЗ**								**72**
	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовлени, оформлениия и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																									**18**	**18**	**Э**								**18**
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	**48**	**ДЗ**																																	**48**
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	2	4	4	6	4	6	4	4	6	4	2	2	4	4	4	**68**		4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4								**62**									**130**
	УП.02	Учебная практика												6	6	6	6	6	6	**36**		6		6		6		6		6		6														**36**	**ДЗ**								**72**
	ПП.02	Производственная практика																																							36	36	36		**108**	**ДЗ**								**108**
	Всего часов в неделю обязательной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**		**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**									**1476**

1.1 Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курс (5,6 семестр)

курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь				29 сент.-05 окт.	октябрь			27 окт.-02 нояб.	ноябрь				декабрь				29 дек.-04 янв.	январь		26 янв.-01/02	февраль			23 фев.-01.03	март				30 март.-05 апр.	апрель			27 апр.-03 май	май				июнь				29 июн.-05 июл.	июль		27 июл.-02.08	август				всего часов
			1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 -28		6 -12	13 - 19	20 - 26		3 -9	10 -16	17 - 23	24 - 30	01 - 7	8 - 14	15- 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9- 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18- 24	25-31	01.06-07.06	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24- 31	
			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	
3 курс 2028-2029 учебный год	**ОГСЭ.00**	**Общегуманитарный и социально - экономический цикл**																																																				
	ОГСЭ.01	Основы философии																				2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**40**	**ДЗ**							**40**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2		2	2		2		2	2	2		2		2		2		**20**		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**38**	**ДЗ**							**58**
	ОГСЭ.04	Физическая культура		2	2		2		2		2	2		2	2	**2**	2	2		**22**	**З**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**38**	**ДЗ**							**60**
	ЕН.00	**Математический и общий естественно - научный учебный цикл**																																																			**0**
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	**2**	2	2		**40**	**ДЗ**																																			**40**
	ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																																																		**0**
	ОП.04	Организация обслуживания																				2	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2						**48**								**48**
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	8						**68**	**Э**							**68**
		Дополнительные учебные дисциплины																																																			**0**
	ДУД.01	Основы финансовой грамотности																				4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	2	2	2	4	4	8						**72**	**Э**							**72**
	П.00	**Профессиональный учебный цикл**																																																		**0**
	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления. Оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																		**18**	**18**	**Э**																																			**18**
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	6	4	4	**4**	2	2		**60**																																			**60**
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	8	6	6	4	4	6	4	4	4	6	6	6	**4**	4	4		**80**																																			**80**
	УП.03	Учебная практика	6	6	6	6	6	6												**36**	**ДЗ**																																			**36**
	ПП.03	Производственная практика					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		**72**	**ДЗ**																																			**72**
	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовлени, оформления ,и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																		**18**	**18**	**Э**																																			**18**
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	4	4	4	2	2	6	6	6	4	4	4	4	**4**				**60**																																			**60**
	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	4	4	4	4	4	4	6	4	4	6	4	4	**6**	8	6		**78**																																			**78**
	УП.04	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6						**72**	**ДЗ**																																			**72**
	ПП.04	Производственная практика													6	6	12	12		**36**																																			**36**
	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовлени, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																			**0**
	МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																				6	4	2	4	6	4	6	6	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2						**72**	**ДЗ**							**72**
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				8	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	6	4	2	4	4	2						**90**	**ДЗ**							**90**
	УП.05	Учебная практика																																6		6	6	6		6	6						**36**							**36**
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**																																																			**0**
	МДК. 06.01	Оперативное упрвление текущей деятельностью подчинённого персонала																				4	4	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**48**								**48**
	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**																																																			**18**
	МДК. 07.01	Выполнение работ по профессии - Повар																				2	4	2	2	2	4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	4	4	6	2	2						**18**	**80**	**Э**						**80**
	УП.07	Учебная практика																						6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6						**108**	**ДЗ**							**108**
	ПП.07	Производственная практика																																																			**144**
	Всего часов в неделю обязательной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**900**								**1512**

1.1 Календарный график учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 4 курс (7,8 семестр)

курс	индекс	наименование циклов, разделов, дисциплин, профессинальных модулей, МДК, практик	сентябрь				29 сент.-05 окт.	октябрь			27 окт.-02 нояб.	ноябрь				декабрь				29 дек.-04 янв.	январь			26 янв.-01/02	февраль			23 фев.-01.03	март				30 март.-05 апр.	апрель			27 апр.-03 май	май				01.06-07.06	июнь			29 июн.-05 июл.	июль			27 июл.-02.08	август				всего часов
			1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 -28		6 -12	13 - 19	20 - 26		3 -9	10 -16	17 - 23	24 - 30	01 - 7	8 - 14	15- 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9- 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18- 24	25-31		8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24- 31	
			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	
4 курс 2029-2030 учебный год	**ОГСЭ.00**	**Общегуманитарный и социально - экономический цикл**																																																				
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	2					**36**	**ДЗ**																																	**36**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4					**34**	**ДЗ**																																	**34**
	ОГСЭ.05	Психология общения	2	4	2	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4					**36**	**ДЗ**																																	**36**
	П.00	**Профессиональный цикл**																																																			
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																			
	ОП.04	Организация обслуживания	4	4	4	4	2	6	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2		**50**	**ДЗ**																																	**50**
	ОП. 05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	**70**	**ДЗ**																																	**70**
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	2	2	2	2	4	2	4	4	2	4	4	2	2					**36**	**ДЗ**																																	**36**
	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовлени, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																								18			**18**	**Э**								**18**
	МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	6	6	8	6	6	4	8	4	4	4	4	4	8	8	4	8	**98**		8	4																							**12**									**110**
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4	8	6	4	4	4	4	6	4	4	2	4	4	4	8	6	8	**84**		6	6																							**12**									**96**
	УП.05	Учебная практика										6		6		6		6		**24**		6	6																							**12**	**ДЗ**								**36**
	ПП.05	Производственная практика																						36	36	36	36	36	36																	**216**	**ДЗ**								**216**
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**																																								18			**18**	**Э**								**18**
	МДК. 06.01	Оперативное упрвление текущей деятельностью подчинённого персонала	4	2	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2	4	2	4	4	**56**		2	6																							**8**									**64**
	МДК 06.02	Компеткиция "Поварское дело"	4	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	6	2	8	6	10	4	**64**		8	8																							**16**									**80**
	УП.06	Учебная практика											6		6		6		6	**24**		6	6																							**12**	**ДЗ**								**36**
	ПП.06	Производственная практика																												36	36	36	36	36												**180**	**ДЗ**								**180**
	ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**																																	**36**	36	36	36								**144**									**144**
	ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																																				
	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																																					36	36	36	36				**144**									**144**
	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																																									**36**	**36**	**72**									**72**
	Всего часов в неделю обязательной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**		**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**									**1476**