

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Архангельской области  
«Архангельский политехнический техникум»  
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ АО «Архангельский  
политехнический техникум»

Д.П. Ермолин.

20 24 г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

государственного автономного профессионального  
образовательного учреждения Архангельской области  
«Архангельский политехнический техникум»  
ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

к учебному плану  
адаптированной основной программы профессионального обучения –  
адаптированной программы профессиональной подготовки  
по профессии рабочего, должности служащего  
по профессии рабочего  
16675 Повар

Наименование квалификации: повар.  
Уровень квалификации: 2, 3  
квалификационные разряды.  
Форма обучения: очная, с использованием  
дистанционных образовательных технологий.  
Срок обучения: 1 год и 9 месяцев.  
Контингент обучающихся: обучающиеся с  
ограниченными возможностями здоровья с  
умственной отсталостью (различными  
формами умственной отсталости,  
интеллектуальными нарушениями), не  
имеющие основного общего образования.

Архангельск  
2024

**Календарный учебный график  
16675 Повар**

Календарный учебный график (календарный график учебного процесса, календарный график аттестаций) 1 учебного курса (2024 - 2025 учебный год)

Курс	Индекс	Наименование элемента адаптированной образовательной программы (цикла, учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики, итоговой аттестации) и др.	Виды учебной нагрузки	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Всего часов 2 семестр	Всего часов	Формы промежуточной аттестации																
				02 сент. - 08 сент. - 5 учебн. дн.	30 сент. - 06 окт.	28 окт. - 03 нояб.	25 нояб. - 01 дек.	Всего часов 1 семестр	30 дек. - 05 янв.	13 янв. - 19 янв. - 5 учебн. дн.	27 янв. - 02 фев.	24 фев. - 02 март.	31 март. - 06 апр.				28 апр. - 04 мая	28 мая - 01 июня	09 июня - 15 июня - 5 учебн. дн.	Всего часов 1 семестр												
				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
<b>1</b>																																
<b>ОП.00</b>				<b>Общепрофессиональный учебный цикл.</b>																												
				<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>																												
ОП.01		Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. учеб.	12	12	12	12	з							48			0	48	з /												
			сам. раб.	6	6	6	6								24			0	24													
ОП.02		Основы товароведения пищевых продуктов	обяз. учеб.	10	6	6	6	6	з						40			0	40	з /												
			сам. раб.	5	3	3	3	3	з						20			0	20													
ОП.03		Оборудование предприятий общественного питания	обяз. учеб.											0																		
			сам. раб.											0	12	8	8	8	з			44	44	/з								
ОП.05		Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. учеб.	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	32						0	32	з /										
			сам. раб.	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	16						0	16											
ОП.06		Обществознание	обяз. учеб.											0																		
			сам. раб.											0			6	6	4				12	12	8	з	32	32	/з			
<b>АЦ.00</b>				<b>Адаптационный учебный цикл.</b>																												
				<b>Адаптационные учебные дисциплины</b>																												
АД.01		Коммуникативный практикум	обяз. учеб.			2	2	2	2	2	2	2	2	8	26						6	4	2	2	22	48						
			сам. раб.			1	1	1	1	1	1	1	1	4	13						3	2	1	1	11	24						
АД.02		Психология личности и профессиональное самоопределение	обяз. учеб.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	26						2	2	2	8	22	48						
			сам. раб.		1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	13						1	1	1	4	11	24						
АД.04		Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	обяз. учеб.	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	10	52						4	4	2	2	20	72						
			сам. раб.	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	5	26						2	2	1	1	10	36						
АД.06		Введение в основы финансовых отношений	обяз. учеб.											0						4	6	2	з	30	30	/з						
			сам. раб.											0						1	1	1	1	15	15							
<b>П.00</b>				<b>Профессиональный учебный цикл.</b>																												
				<b>Профессиональные модули</b>																												
ПМ.01		Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара Экзамен по ПМ.01 с консультациями к нему и самостоятельной работой обучающихся по подготовке к промежуточной аттестации по ПМ	обяз. учеб.			12	12	18	18	18	18	16	6	100							12	18	30	130	/з							
			сам. раб.			6	6	9	9	9	9	8	3	50						6	9	15	65									
			обяз. учеб.											0						12	18	30	30	/з								
		сам. раб.											0						6	9	15	15										
МДК		Технологии выполнения подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	обяз. учеб.		12	12	18	18	18	18	16	6	дз	100							0	100	дз /									
01.01			сам. раб.		6	6	9	9	9	9	8	3	50							0	50											
УП.01		Учебная практика																						з /								
ПП.01		Производственная практика																						/дз								
ПМ.02		Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	обяз. учеб.							2	12	18		32	18	20	20	20	20	18	18	18	16	168	200							
			сам. раб.							1	6	9		16	9	10	10	10	10	9	9	9	8	84	100							
МДК		Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	обяз. учеб.				2	12	18				32	18	20	20	20	20	18	18	18	16	дз	168	200	/дз						
02.01			сам. раб.				1	6	9				16	9	10	10	10	10	9	9	9	8	84	100								
УП.01		Учебная практика																														
<b>ФК.00</b>				<b>Физическая культура</b>																												
АФК.01		Адаптивная физическая культура	обяз. учеб.	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	34						2	2	2		22	56						
			сам. раб.	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	17						1	1	1		11	28						
<b>Всего часов в неделю</b>				<b>обязательной учебной нагрузки обучающихся</b>																												
				<b>Всего часов в неделю самостоятельной работы</b>																												
				<b>Всего часов в неделю</b>																												
				<b>Всего промежуточных аттестаций в неделю</b>																												
				<b>Каникулярное время</b>																												

