Календарный учебный график по программе подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Курс I Семестр I

Индекс	**Компоненты программы**	сентябрь				27.09-02.10	октябрь				ноябрь				29.11.-04.12	декабрь			27.12.01.01	**Всего часов**
		Номера календарных недель																		
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
		Порядковые номера недель учебного года																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
О.00	**Общеобразовательный цикл**																			474
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**																			370
ОДБ.01	Русский язык																			28
ОДБ.02	Литература																			28
ОДБ.03	Иностранный язык																			54
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)																			0
ОДБ.05	История																			58
ОДБ.06	Физическая культура																			42
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																			36

ОДБ.08	Математика																			52
ОДБ.09	Физика																			0
ОДБ.10	География																			0
ОДБ.11	Экология																			72
ОДП.0n+m	**Профильные дисциплины**																			44
ОДП.12	Информатика																			44
ОДП.14	Химия																			0
ОДП.15	Биология																			0
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																			60
ДУД.16	Основы проектной деятельности																			0
ДУД.17	Астрономия																			0
ДУД.18	Родной язык																			36
ДУД.19	Основы финансовой грамотности																			24
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																			138
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																			36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																			66
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																			36
П.00	**Профессиональный цикл**																			0

ПМ.01	**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***																			0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																			0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																			0
УП.01	Учебная практика																			0
	Всего часов в неделю учебных занятий	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**612**

Курс I Семестр II

Индекс	**Компоненты программы**	январь				31.01-05.02	февраль			28.02-05.03	март			28.03-02.04	апрель				май				30.05.-04.06.	июнь				27.06-02.07	**Всего часов**
		Номера календарных недель																											
		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	
		Порядковые номера недель учебного года																											
		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	
О.00	**Общеобразовательный цикл**																												634
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**																												458
ОДБ.01	Русский язык																												30
ОДБ.02	Литература																												51
ОДБ.03	Иностранный язык																												58

ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)																												0
ОДБ.05	История																												60
ОДБ.06	Физическая культура																												39
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																												36
ОДБ.08	Математика																												68
ОДБ.09	Физика																												44
ОДБ.10	География																												72
ОДБ.11	Экология																												0
ОДП.0n+m	**Профильные дисциплины**																												136
ОДП.12	Информатика																												64
ОДП.14	Химия																												0
ОДП.15	Биология																												72
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																												40
ДУД.16	Основы проектной деятельности																												28
ДУД.17	Астрономия																												0
ДУД.18	Родной язык																												0
ДУД.19	Основы финансовой грамотности																												12

ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																												32
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																												0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																												0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																												32
П.00	**Профессиональный цикл**																												180
ПМ.01	**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***																												180
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																												36
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																												72
УП.01	Учебная практика																												72
	Всего часов в неделю учебных занятий	**0**	**0**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**12**	**0**	**0**	**846**

Курс II Семестр III

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				26.09-01.10	октябрь				31.10-05.11	ноябрь			28.11.-03.12.	декабрь				Всего часов
		Номера календарных недель																		
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
		Порядковые номера недель учебного года																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
О.00	**Общеобразовательный цикл**																			414
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**																			332
ОДБ.01	Русский язык																			26
ОДБ.02	Литература																			36
ОДБ.03	Иностранный язык																			59
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)																			0
ОДБ.05	История																			53
ОДБ.06	Физическая культура																			46
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																			0
ОДБ.08	Математика																			48
ОДБ.09	Физика																			64

ОДБ.10	География																			0
ОДБ.11	Экология																			0
ОДП.0n+m	**Профильные дисциплины**																			52
ОДП.12	Информатика																			
ОДП.14	Химия																			52
ОДП.15	Биология																			
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																			30
ДУД.16	Основы проектной деятельности																			12
ДУД.17	Астрономия																			18
ДУД.18	Родной язык																			0
ДУД.19	Основы финансовой грамотности																			0
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																			36
ОПД.06	Охрана труда																			36
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности																			0
П.00	**Профессиональный цикл**																			144
ПМ.01	**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***																			108

ПП.01	Производственная практика																			108
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			36
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			36
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			0
УП.02	Учебная практика																			0
	Всего часов в неделю учебных занятий	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**594**

Курс II Семестр IV

Индекс	**Компоненты программы**	январь				30.01.-04.02.	февраль			27.02.-04.03.	март			27.03.-04.04э	апрель				май				29.05.-03.06..	июнь				26.06.-01.07.	**Всего часов**
		Номера календарных недель																											
		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	
		Порядковые номера недель учебного года																											
		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	
О.00	**Общеобразовательный цикл**																												530
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**																												361
ОДБ.01	Русский язык																												30
ОДБ.02	Литература																												56

ОДБ.03	Иностранный язык																												0
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)																												171
ОДБ.05	История																												0
ОДБ.06	Физическая культура																												44
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности																												0
ОДБ.08	Математика																												60
ОДБ.09	Физика																												0
ОДБ.10	География																												0
ОДБ.11	Экология																												0
ОДП.0n+m	**Профильные дисциплины**																												119
ОДП.12	Информатика																												0
ОДП.14	Химия																												119
ОДП.15	Биология																												0
ДУД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**																												50
ДУД.16	Основы проектной деятельности																												32
ДУД.17	Астрономия																												18
ДУД.18	Родной язык																												0

ДУД.19	Основы финансовой грамотности																												0
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																												72
ОПД.06	Охрана труда																												0
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности																												72
П.00	**Профессиональный цикл**																												190
ПМ.01	**Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента***																												0
ПП.01	Производственная практика																												0
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																												190
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																												**0**
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																												154
УП.02	Учебная практика																												36
	Всего часов в неделю учебных занятий	**0**	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**0**	**0**	**792**

Курс III Семестр V

Индекс	Компоненты программы	сентябрь					октябрь				30.10-04.11	ноябрь			27.11.-02.12.	декабрь				Всего часов
		Номера календарных недель																		
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
		Порядковые номера недель учебного года																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																			126
ОП.05	Основы калькуляции и учета																			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																			0
ОП.09	Физическая культура																			20
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности																			50
ОП.12	Кулинарный дизайн																			56
ОП.14	Экологические основы природопользования																			0
П.00	**Профессиональный цикл**																			468
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			360
УП.02	Учебная практика																			108
ПП.02	Производственная практика																			252
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок																			0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																			0

	блюд, кулинарных блюд и закусок																			
УП.03	Учебная практика																			0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента**																			108
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков																			36
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков																			72
УП.04	Учебная практика																			0
ПП.04	Производственная практика																			0
	Всего часов в неделю учебных занятий	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	**0**	**594**

Курс III Семестр VI

Индекс	Компоненты программы	январь				29.01.-03.02.	февраль			26.02.-02.03.	март				апрель				29.04.-04.05.	май				27.05.-01.06..	июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																											
		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	
		Порядковые номера недель учебного года																											
		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	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																												128
ОП.05	Основы калькуляции и учета																												36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																												36
ОП.09	Физическая культура																												20
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности																												0
ОП.12	Кулинарный дизайн																												0
ОП.14	Экологические основы природопользования																												36
П.00	**Профессиональный цикл**																												718
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																												0
УП.02	Учебная практика																												0
ПП.02	Производственная практика																												0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																												358
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок																												54

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных блюд и закусок																												196
УП.03	Учебная практика																												108
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента**																												360
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков																												0
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков																												0
УП.04	Учебная практика																												144
ПП.04	Производственная практика																												216
	Всего часов в неделю учебных занятий	**0**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**0**	**846**

Курс IV Семестр VII

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				30.09.-05.10	октябрь				28.10-02.11	ноябрь				декабрь			30.12.-04.01	Всего часов
		Номера календарных недель																		
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	
		Порядковые номера недель учебного года																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																			50
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности																			0
ОП.09	Физическая культура																			14
ОП.11	Предпринимательская деятельность																			36
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности																			0
П.00	**Профессиональный цикл**																			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			180
ПП.03	Производственная практика																			180
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																			364
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																			48
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																			172
УП.05	Учебная практика																			144
ПП.05	Производственная практика																			0

ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																		
	Всего часов в неделю учебных занятий	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	**0**	**594**

Курс IV Семестр VIII

Индекс	**Компоненты программы**	январь				27.01.-01.02.	февраль			24.02.-01.03.	март				31.03.-05.04	апрель				28.04.-03.05.	май				июнь				30.06.-05.07.	**Всего часов**
		Номера календарных недель																												
		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		
		Порядковые номера недель учебного года																												
		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		
ОП.00	**Общепрофессиональный учебный цикл**																													108
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности																													36
ОП.09	Физическая культура																													16
ОП.11	Предпринимательская деятельность																													
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности																													56
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																													0
ПП.03	Производственная практика																													0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																													666
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки																													0

	к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																												
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																												198
УП.05	Учебная практика																												108
ПП.05	Производственная практика																												360
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																												72
	Всего часов в неделю учебных занятий	**0**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**0**	**0**	**774**