Календарный учебный график по профессии "Повар, кондитер" 1 курс

Курс	Индекс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				ПН	Декабрь				ПН	Январь				ПН	Февраль				ПН	Март				ПН	Апрель				ПН	Май				ПН	Июнь				Сводные данные по бюджету времени[1]
			1	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21					
			5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26					
			30																																															
			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					
1	**О.00**	**Общеобразовательная подготовка**																																																**986**
		Базовые дисциплины																																																706
	ОДБ.01	Русский язык	4	2	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2		"–	"–	2	1	1	1	1	1	1	1	1					1	2	**2**	п	2	3	2	2	2	2	2	60
	ОДБ.02	Литература	4	4	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3	2	2	2	3	2	"–	"–	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	п	2	3	2	3	2	2	2	85
	ОДБ.03	Иностранный язык	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	"–	"–	3	3	3	3	3	3	3	2	3					2	2	3	п	2	2	3	3	3	2	2	88
	ОДБ.04	История																		"–	"–																	п								0
	ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	"–	"–	4	4	4	4	4	3	2	4					2	6	4	п	6	4	4	4	4	4	4	141
	ОДБ.06	Физика	3	2	3	2	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3		"–	"–	2	3	4	4	4	2	4	2	4					2	4	2	п	2	4	3	3	3	3	4	103
	ОДБ.07	Математика	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	2	3	3	3	3	2	2	"–	"–	2	2	2	2	2	2	1	2	1					1	2	2	п	2	2	2	2	3	3	4	90
	ОДБ.08	Экология																		"–	"–	1	1	1	1	1	1	1	1	1					1	1	1	п	2	2	2	2	2	2	2	26
	ОДБ.09	География																		"–	"–																	п								0
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности																		"–	"–																	п								0
	ОДБ.11	Физическая культура	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	"–	"–	1	2	2	1	2	1	2	1	2					2	2	2	п	2	2	2	3	3	3	3	78
	ОДБ.12	Астрономия																		"–	"–	2	2	2	2	2	2	2	2	2					1	2	2	п	2	2	2	2	2	2		35
																				"–	"–																	п								
		Профильные дисциплины																		"–	"–																	п								280
	ОДП.13	Химия	4	4	3	3	3	3	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	"–	"–	4	2	4	2	2	3	4	3	3					1	3	4	п	3	4	3	1	2	2	3	100
	ОДП.14	Биология																		"–	"–	4	4	4	4	4	4	4	4	2					4	4	4	п	5	4	4	4	2	4	3	72
	ОДП.15	Информатика и информационно-коммуникативные технологии	4	6	4	3	4	4	3	4	3	2	3	4	3	2	2	3	2	"–	"–	3	2	3	3	3	3	3	2	2					2	4	4	п	2	3	4	3	3	2	1	108
																				"–	"–																	п								0
		Дисциплины по выбору																		"–	"–																	п								0
	ОДП.16	Деловая культура																		"–	"–																	п								0
	ОДП.17	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности																		"–	"–																	п								0
	ОДП.18	Основы делового общения и трудоустройства																		"–	"–																	п								0
	ОДП.19	Индивидуальный проект																		"–	"–																	п								0
																				"–	"–																	п								0
		Профессиональная подготовка																		"–	"–																	п								418
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		"–	"–																	п								48
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																		"–	"–																	п								0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		"–	"–																	п								0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6								"–	"–																	п								48
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																		"–	"–																	п								0
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																		"–	"–																	п								0
	ОП.06	Охрана труда																		"–	"–																	п								0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		"–	"–																	п								0
	ОП.08	Физическая культура																		"–	"–																	п								0
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																		"–	"–																	п								0
																				"–	"–																	п								0
	П.00	**Профессиональный цикл**																		"–	"–																	п								370
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																		"–	"–																	п								370
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																		"–	"–																	п								382
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			6	4	6	4	5	2	2	2	4	2	2	3	4	4	4	"–	"–																	п								54
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				4	2	2	2	3	2	2	2	2	4	4	4	2	2	"–	"–	6	6	7	6	6	6	6	6	6								п								92
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	"–	"–	4	4	4	4	4	4	8	8	8								п								92
	ПП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		"–	"–										36	36	36	36					п								144
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																		"–	"–																	п								0
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		"–	"–																	п								0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		"–	"–																	п								0

УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																	"–"	"–"																п								0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	"–"	"–"																п								0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	"–"	"–"																п								0
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																	"–"	"–"																п								0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																	"–"	"–"																п								0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков																	"–"	"–"																п								0
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,																	"–"	"–"																п								0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																	"–"	"–"																п								0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																	"–"	"–"																п								0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																	"–"	"–"																п								0
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	"–"	"–"																п								0
																		"–"	"–"																п								0
ПА 01	Промежуточная аттестация ООП																	"–"	"–"																п								0
ПА 02	Промежуточная аттестация ПП																6	"–"	"–"													6			п								12
	консультации																6	"–"	"–"													6			п								12
	Всего час. в нед. учеб. занятий	35	34	37	36	38	37	38	40	39	38	35	34	34	33	34	34	36	"–"	"–"	40	38	43	39	40	38	44	38	41	36	36	36	36	33	34	32	п	32	35	33	32	31	31	30	1440

Календарный учебный график по профессии "Повар, кондитер" 2 курс

Курс	код	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Сводные данные по
			1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	22	
			4	11	18	25	2	9	16	16	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	20	
			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
	О.00	**Общеобразовательная подготовка**																																												**650**
		Базовые дисциплины																																												570
	ОДБ.01	Русский язык	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		"=	"=	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			п								54
	ОДБ.02	Литература	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3		"=	"=	4	3	3	3	4	2	3	3	2	3	3	3	3	2			п								86
	ОДБ.03	Иностранный язык	2	2	3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	2	"=	"=	1	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2			п								65
	ОДБ.04	История																		"=	"=	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											32
	ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	1	1	1	1	3	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2		"=	"=																	п								
	ОДБ.06	Физика	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	"=	"=	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3			п								63
	ОДБ.07	Математика	3	3	4	3	3	3	4	4	4	4	2	3	4	2	4	4	4	"=	"=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2			п								104
	ОДБ.08	Экология	4	4	4	4	3	4	3	2	2	3	2	3	2	2	2	2		"=	"=																	п								46
	ОДБ.09	География																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности																		"=	"=																	**п**								0
	ОДБ.11	Физическая культура	3	4	3	3	2	3	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	4	"=	"=	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	**3**	3			п								93
	ОДБ.12	Астрономия																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								
		Профильные дисциплины																		"=	"=																	п								80
	ОДП.13	Химия	3	4	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	"=	"=	2	3	3	4	4	3	2	2	3	3	3	3	3	3			**п**								80
	ОДП.14	Биология																		"=	"=																	**п**								0
	ОДП.15	Информатика и информационно-коммуникативные технологии																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								0
		Дисциплины по выбору																		"=	"=																	п								0
	ОДП.16	Деловая культура																		"=	"=																	п								0
	ОДП.17	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности																		"=	"=																	п								0
	ОДП.18	Основы делового общения и трудоустройства																		"=	"=																	п								0
	ОДП.19	Индивидуальный проект																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	**п**								
		Профессиональная подготовка																		"=	"=																	п								664
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		"=	"=																	п								48
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2	4	4	2	2	"=	"=																	**п**								48
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		"=	"=																	п								0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																		"=	"=																	п								0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																		"=	"=																	п								0
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																		"=	"=																	п								0
	ОП.06	Охрана труда																		"=	"=																	п								0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		"=	"=																	п								0
	ОП.08	Физическая культура																		"=	"=																	п								0
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								0
	П.00	**Профессиональный цикл**																		"=	"=																	п								616
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																		"=	"=																	п								616
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																		"=	"=																	п								0
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																		"=	"=																	п								0
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		"=	"=																	п								0
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		"=	"=																	п								0

	ПП.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																											0
2	**ПМ.02**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																																											616
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	4	4	6	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2			4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									96
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	3	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5									148
	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	8	8	8	8	8	8	8	8	4									156
	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																				6	36	36	36	36	36	30	216
	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 изделий, закусок																																											0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																											0
	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																											0
	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																											0
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																																											0
	МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																																											0
	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков																																											0
	УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																											0
	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																											0
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																																											0
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																											0
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																											0
	УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																											0
	ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																											0
	ПА 01	Промежуточная аттестация ООП																																		6	6		6						18
	ПА 02	Промежуточная аттестация ПП																	6																								6		12
		консультации																	6																6	30	30		24							96
		Всего час. в нед. обязат. учеб. нагр.	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	36	36	36	36	36	36	36	36		36	36	36	36	36	36	36	1440

Сводные данные по бюджету времени[1]

Календарный учебный график по профессии "Повар, кондитер" 3 курс

Курс	код	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				е данные по бюджету
			1	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19		
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24		
			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	6	13	38	39	40	41	42	43		
	О.00	**Общеобразовательная подготовка**																																													**416**
		Базовые дисциплины																																													271
	ОДБ.01	Русский язык																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.02	Литература																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.03	Иностранный язык																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.04	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2		"=	"=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**4**	4	4	5	п									127
	ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.06	Физика																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.07	Математика																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.08	Экология																		"=	"=																	п									0
	ОДБ.09	География	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	3	2	3		"=	"=	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	п									72
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3		"=	"=																	п	2	36							72
	ОДБ.11	Физическая культура																		"=	"=																	**п**									0
	ОДБ.12	Астрономия																		"=	"=																	п									0
																				"=	"=																	п									
		Профильные дисциплины																		"=	"=																	п									0
	ОДП.13	Химия																		"=	"=																	**п**									0
	ОДП.14	Биология																		"=	"=																	**п**									0
	ОДП.15	Информатика и информационно-коммуникативные технологии																		"=	"=																	п									0
																				"=	"=																	п									0
		Дисциплины по выбору																		"=	"=																	п									145
	ОДП.16	Деловая культура	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		"=	"=																	п									34
	ОДП.17	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности																		"=	"=	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	п	2								33
	ОДП.18	Основы делового общения и трудоустройства	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	2	2		"=	"=																	п									39
	ОДП.19	Индивидуальный проект																		"=	"=	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	4	п	2								39
																				"=	"=																	п									
		Профессиональная подготовка																		"=	"=																	п									927
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		"=	"=																	п									283
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																		"=	"=																	п									0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	"=	"=																	п									56
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																		"=	"=																	п									0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4			"=	"=																	п									48
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																		"=	"=																	п									0
	ОП.06	Охрана труда																		"=	"=	2	2	1	2	1	2	1	3	4	4	4	3	4	4	4	3	п	4								48
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		"=	"=	3	3	3	3	4	3	4	3	4	2	2	2	2	2	2	2	п	4								48
	ОП.08	Физическая культура	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		"=	"=	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2		п									40

3	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		"=	"=	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	п	1								43
																				"=	"=																п									0
	П.00	**Профессиональный цикл**																		"=	"=																п									644
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																												644
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																		"=	"=																п									0
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																		"=	"=																п									0
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		"=	"=																п									0
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		"=	"=																п									0
	ПП.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		"=	"=																п									0
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																		"=	"=																п									0
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		"=	"=																п									0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		"=	"=																п									0
	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		"=	"=																п									0
	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		"=	"=																п									0
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																		"=	"=																п									711
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	"=	"=	6	4	6	7	7	7	7	5	3	2	4	5	5	5	5	5	п	5								159
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	"=	"=	8	10	8	8	8	8	8	8	8	10	8	8	8	8	8	8	п	8								240
	УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	8	"=	"=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	п	8								144
	ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		"=	"=																п			36	36	36	36	24		168
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																		"=	"=																п									0
	МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																		"=	"=																п									0

	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков																	"=	"=																п									0
	УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	"=	"=																п									0
	ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																	"=	"=																п									0
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																	"=	"=																п									0
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																	"=	"=																п									0
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																	"=	"=																п									0
	УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	"=	"=																п									0
	ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	"=	"=																п									0
																			"=	"=																п									0
	ПА 01	Промежуточная аттестация ООП																	"=	"=																п									0
	ПА 02	Промежуточная аттестация ПП																6	"=	"=																п							6		12
		консультации																12	"=	"=																п							6		18
		Всего час. в нед. обязат. учеб. нагр.	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	36	36	36	36	36	36	п	36	36	36	36	36	36	36		1440

Календарный учебный график по профессии "Повар, кондитер" 4 курс

Курс	код	Код и наименование элементов учебного процесса	ПН	Сентябрь			ПН	Октябрь			ПН	Ноябрь				ПН	Декабрь			ПН	Январь			ПН	Февраль			ПН	Март				ПН	Апрель			ПН	Май				ПН	Июнь			
			1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15		
			7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21		
			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	
	О.00	**Общеобразовательная подготовка**																																												**0**
		Базовые дисциплины																																												0
	ОДБ.01	Русский язык																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.02	Литература																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.03	Иностранный язык																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.04	История																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.06	Физика																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.07	Математика																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.08	Экология																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.09	География																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности																		"=	"=																	п								0
	ОДБ.11	Физическая культура																		"=	"=																	**п**								0
	ОДБ.12	Астрономия																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								
		Профильные дисциплины																		"=	"=																	п								0
	ОДП.13	Химия																		"=	"=																	**п**								0
	ОДП.14	Биология																		"=	"=																	**п**								0
	ОДП.15	Информатика и информационно-коммуникативные технологии																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								0
		Дисциплины по выбору																		"=	"=																	п								0
	ОДП.16	Деловая культура																		"=	"=																	п								0
	ОДП.17	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности																		"=	"=																	п								0
	ОДП.18	Основы делового общения и трудоустройства																		"=	"=																	п								0
	ОДП.19	Индивидуальный проект																		"=	"=																	п								0
																				"=	"=																	п								
		Профессиональная подготовка																		"=	"=																	п								1284
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																		"=	"=																	п								44
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																		"=	"=																	п								0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		"=	"=																	п								0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																		"=	"=																	п								0

	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																	"=	"=																п									0
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																	"=	"=			2	2	4	4	4	4	4	4	6	6	4				п								44
	ОП.06	Охрана труда																	"=	"=																	п								0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	"=	"=																	п								0
	ОП.08	Физическая культура																	"=	"=																	п								0
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																	"=	"=																	п								0
																			"=	"=																	п								0
	П.00	**Профессиональный цикл**																	"=	"=																	п								1240
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																											1264
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																	"=	"=																	п								0
4	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																	"=	"=																	п								0
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	"=	"=																	п								0
	УП.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																	"=	"=																	п								0
	ПП.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																	"=	"=																	п								0
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																	"=	"=																	п								0
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																	"=	"=																	п								0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																	"=	"=																	п								0
	УП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"=	"=																	п								0
	ПП.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"=	"=																	п								0
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																	"=	"=																	п								0
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	"=	"=																	п								0

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	"=	"=																п								0
УП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"=	"=																п								0
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	"=	"=																п								0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																	"=	"=																п								444
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	12	12	12	12	12	12	12	8	4								"=	"=																п								96
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков	12	12	12	12	12	12	8	12	4								"=	"=																п								96
УП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	12	12	12	12	12	16	16	4								"=	"=																п								108
ПП.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента									24	36	36	36	12				"=	"=																п								144
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																	"=	"=																п								820
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий														12	12	12	"=	"=	12	12	10	10	8	8	8	8	8	8	12	12	8	8			п								180
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий													12	12	12	12	"=	"=	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10			п								226
УП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента														12	12	12	"=	"=	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6	6	12	6			п								198
ПП.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента																	"=	"=														12	36	36	п	36	36	36	24				216
																		"=	"=																п								0
ПА 01	Промежуточная аттестация ООП																	"=	"=																п								0
ПА 02	Промежуточная аттестация ПП													6				"=	"=																п				6				12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																	"=	"=																п					36	36		72
	консультации													6				"=	"=																п				6				12

		Всего час. в нед. обязат. учеб. нагр.	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	36	36	36	36	36	36	36	п	36	36	36	36	36	36		1404