Календарный учебный график

по программе подготовки специалиста среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

График учебного процесса по неделям (с учетом интенсификации на 40%)

Курс	ВУП	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Курс
		01-07	08-14	15-21	22-28	29 сен.-05	06-12	13-19	20-26	27 окт.-2	03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	8-14	15-21	22-28	29 дек.-04	05-11	12-18	19-25	26 янв.-01	02-08	09-15	16-22	23 фев.-01	02-08	09-15	16-22	23-29	30 мар.-5	06-12	13-19	20-26	27 апр.-03	04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29 июн.-	06-12	13-19	20-26	27 июл.-2	03-09	10-16	17-23	24-31	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	
1	ОЧ																	:: ::	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	1
	ВЧ																																										:: ::									
2	ОЧ																	:: ::	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	2
	ВЧ																																										:: ::									
3	ОЧ																	:: ::	=	=																	:: ::	Г	Г	Г	Г	Г	Г									3
	ВЧ																																																			

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная	практика	ГИА	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	41	1476	17	612	24	864	2	-	-	11	54
2 курс	42	1512	17	612	25	900	2	15	-	11	55
3 курс	41	1476	17	612	24	864	2	16	6	2	49
Итого	124	4464	51	1836	73	2628	6	31	6	24	158

уч.час.	Х
ПА	216
ГИА	216
Итог	432

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3906	342	216
нед	114	9	6

Обозначения:

Модули и дисциплины (обязательная часть)

Модули и дисциплины (вариативная часть)

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Г Государственная итоговая аттестация

Практики

Календарный учебный график по программе подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Компоненты программы	ПН	сентябрь	ПН	октябрь	ПН	ноябрь	ПН	декабрь	ПН	январь	ПН	февраль	ПН	март	ПН	апрель	ПН	май	ПН	июнь	июль	Всего часов
		Номера календарных недель																					
		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		
1 курс		1 семестр																	к	к	2 семестр																									
ООД	Блок ООД																																													1476
ООД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	6		92
ООД.02	Литература	2	4	4	4	2	4	4	2	2	4	2	2	4	4	4	4	2			2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4		144
ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		90
ООД.04	Математика	4	6	4	4	6	4	6	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6			6	6	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	4	6	4	6			202

ООД.05	Информатика	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2		100
ООД.06	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2		126
ООД.07	География																				2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2		58
ООД.08	Обществознание	4	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4			2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	6		126
ООД.09	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		76
ООД.10	Химия	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2			6	2	4	4	2	2	4	4	2	4	2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	8			122
ООД.11	Биология																				4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	4	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4		68
ООД.12	Физическая культура	2	4	4	4	2	4	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	4			4	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4		120
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности»	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	2	4	4	4	4	4	4																												68
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	4	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2																												42

Эк.02	Локальная история																				2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2		42
		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		
2 курс		3 семестр																			4 семестр																									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																														256
ОГСЭ.01	Основы философии																				2	4	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2									4	8					36
ОГСЭ.02	История	4	2	4	2	4	4	2	4	2			4			4																															36
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	2	4	4	4	4	4	4	4			6			6					4	4	4	2	2	2	4	4	4	2	4	2									2	2				4	92
ОГСЭ.04	Физическая культура	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4			4					4	4	4	2	4	4	2	2	2	2	2	2			2						4	4				4	92
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																														134
ЕН.01	Химия	6	4	4	4	4	4	4	4	4			8			8					4	2	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2									2	2				4	98

ЕН.02	Экологические основы природопользования	4	4	4	4	4	2	4	2	2			4			2																														36
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																													176
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4	4	4	2	4			2																																	36
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья																				4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2					2	2				4	36
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2	6	4	2	4	4	2	6	4			2																																	36
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																				2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2			2					2	2				4	36
ОП.08	Охрана труда																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								2	2				4	32
ПМ	Профессиональный цикл																																													946

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																																218
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	4	4	4	2	4	4	4	4																																							32
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	2	4	4	4	4	4	6																																							36
УП.01	Учебная практика										36	36																																					72
ПП. 01	Производственная практика													36	36																																		72

ЭМ	Экзамен по модулю															6																															6
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																														258
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																			2	2	2	2	4	4	2	4	2	2	2	2			4												34

МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																				4	6	4	6	4	6	8	4	8	6	6	4			8											74
УП.02	Учебная практика																																			36	36									72
ПП. 02	Производственная практика																																					36	36							72
ЭМ	Экзамен по модулю																																							6						6

ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																														192
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4						4	4					32

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4			4					4	10					46
ПП. 04	Производственная практика																																									36	36	36		108
ЭМ	Экзамен по модулю																																												6	6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																													38
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4					4					6	38

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"																																																240
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	2	2	2	4	2	2	4	2	2			6			6						4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8														90
ПП.07	Производственная практика																36	36																36	36													144
ЭМ	Экзамен по модулю																																			6												6
		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	36	36	36	36	36	1512
3 курс		5 семестр																				6 семестр																											
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																																																120
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	4	4	4	2	4	4				4	4						10																														44

ОГСЭ.04	Физическая культура	4	4	4	4	6	4	4				4	6					4																														44
ОГСЭ.05	Психология общения																				2	2	2	2	2	2	2	2				4	6	6														32
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																																															166
ОП.04	Организация обслуживания	2	4	2	2	2	4	2				4	4					6																														32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга																				2	2	2	4	2	2	2	2				4	6	6														34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																					2	2		2	2	2	2				6	8	6														32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8	4	6	6	6	4	6				8	10					10																														68
ПМ	Профессиональный цикл																																															

ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																																228
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	4	4	4	4	4	4				4	4																																				34

МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	4	4	4	4	4	4				6	8																																	44
УП.03	Учебная практика													36	36																															72
ПП. 03	Производственная практика															36	36																													72
ЭМ	Экзамен по модулю																	6																												6

ПМ. 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																													286
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																			6	4	4	6	4	2	2	4																			32

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																				10	10	8	8	6	10	10	6																	68
УП.05	Учебная практика																				8	8	10	8	10	8	10	10																	72
ПП.05	Производственная практика																												36	36	36														108
ЭМ	Экзамен по модулю																															6													6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																																												196
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6	6	6	6	6	6	6																																					42

МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	4	6	6	6	6	6	6																																							40
ПП.06	Производственная практика								36	36	36																																				108
ЭМ	Экзамен по модулю											6																																			6
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")																																														264
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания																																														264
МДК.08.01	Технология обслуживания в организациях питания																				2	2	2	2	2	2	2	2				8	8	4												36
МДК.08.02	Технология обслуживания за барной стойкой																				6	6	6	6	8	8	6	8				8	8	8												78
УП.08	Учебная практика																																	6	36	30											72

ПП. 08	Производственная практика																																						6	36	30								72
ЭМ	Экзамен по модулю																																								6								6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																																									36	36	36	36	36	36		216
	Всего час. в неделю учебных занятий	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	36	36	36	36		1476