


Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 3 курс 2021-2022 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь		29септ-5окт		октябрь		27окт-2нояб		ноябрь		декабрь		29дек-4январ		январь		26январ-1февр		февраль		23февр-1март		март		30март-5апр		апрель		27апр-3мая		май		25мая-31 мая		июнь		29июнь-5июл		Факт 3 курс								
			Порядковые номера недель года																																														
			Порядковые номера недель учебного года																																														
			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	17	18	19	20	21		22	23	24	25	26	27		
3	ОД	Общеобразовательный цикл																																															
	ОДБ	Базовые дисциплины																																															
	ОУД.02	Иностранный язык	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2				0	0																												40			
	ОУД.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	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		56			
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0																													26		
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4				0	0																												40			
	ОУД.17	География															0	0	8	8	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		72				
	ПП	Профессиональная подготовка																																															
	ОП	Общепрофессиональный цикл																																															
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности															0	0	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		30			
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности															0	0	6	6	6	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		42	
	П	Профессиональный цикл																																															
	ПМ	Профессиональные модули																																															
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																															
	МДК.02.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8				0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		198	
	УП.02.01	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0																														144	
	ПП.02.01	Производственная практика															0	0																														288	
	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю															0	0																													0		
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																															
	МДК.03.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0																													84		
	УП.03.01	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				0	0																													72		
	ПП.03.01	Производственная практика															36	36	36																													108	
	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю															0	0																														0	
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента																																															
	МДК.04.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков															0	0	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		66	
	УП.04.01	Учебная практика														0	0																																72
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																															
	МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий															0	0	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		66	
	ПА	Промежуточная аттестация															36	0	0																													72	
		Всего часов в неделю учебной нагрузки	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	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	0	1476		

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

зам.директора по УР Золотарев А.С.

 -промежуточная аттестация

