


Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 3 курс 2022-2023 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь		29сеп-5окт		октябрь		27окт-2нояб		ноябрь		декабрь		29дек-4январ		январь		26январ-1февр		февраль		23фев-1март		март		30март-5апр		апрель		27апр-3мая		май		25мая-31 мая		июнь		29июнь-5июл		Факт 3 курс											
			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					
			Порядковые номера недель года																																																	
			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	37	38	39	40	41	42	43	44	45						
3	ОД	Общеобразовательный цикл																																																		
	ОДБ	Базовые дисциплины																																																		
	ОУД.02	Иностранный язык	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2																																						40	
	ОУД.05	Физическая культура	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	2																																				26		
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2																																				40		
	ОУД.17	География																	8	8	8	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												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												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	8						0	0	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	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	6						0	0																													84		
	УП.03.01	Учебная практика	6	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												66		
	УП.04.01	Учебная практика																		0	0																															72
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																																		
	МДК.05.01	Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий																			0	0	6	6	6	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	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

