Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 1 курс 2022-2023 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь				29сент-5окт	октябрь				27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь				26янв-1февр	февраль				23фев-1март	март				30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май				25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 1 курс
			Порядковые номера недель 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							
			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							
1	**ОД**	**Общеобразовательный цикл**																																																			
	ОДБ	**Базовые дисциплины**																																																			
	ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2				58
	ОУД.01.01	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	4	2	4	2	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2				104
	ОУД.02	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	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				80
	ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	4	6	4	6	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				130
	ОУД.04	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				126
	ОУД.05	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	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				80
	ОУД.08	Физика	2	2	2	2	2	2	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				80
	ОУД.10	Обществознание (включаяя экономику и право)																		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				46
	ОУД.19	Родная литература (русская)																		0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2				22
	ОДП	**Профильные дисциплины**																																																			
	ОУД.07	Информатика	2	2	2	2	2	2	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				80
	ОУД.09	Химия	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4				182
	ОУД.15	Биология	2	2	2	2	2	2	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				80
	ПОО	**Предлагаемые ОО**																																																			
	ПОО.01	Технология исследовательской деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																												34
	ПП	**Профессиональная подготовка**																																																			
	ОП	**Общепрофессиональный цикл**																																																			
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				74
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				74
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	0	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				74
	ОП.11	Психология общения и социальная адаптация	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																												34
	П	**Профессиональный цикл**																																																			
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																			
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																																			
	МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов																		0	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				82
	ПА	**Промежуточная аттестация**																		0	0																												0
	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**	**0**	**0**	**1440**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер **зам.директора по УР Орлова О.В.**

-промежуточная аттестация

Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 2 курс 2023-2024 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь				26янв-1февр	февраль				23фев-1март	март					30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май				25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 2 курс
			Порядковые номера недель 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							
			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							
2	**ОД**	**Общеобразовательный цикл**																																																			
	ОДБ	**Базовые дисциплины**																																																			
	ОУД.01	Русский язык	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	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				58
	ОУД.01.01	Литература	2	2	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				70
	ОУД.02	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0	2	2	2	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2				52
	ОУД.03	Математика	6	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4					0	0	4	4	4	4	6	8	8	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				118
	ОУД.04	История	2	2	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				70
	ОУД.05	Физическая культура	2	2	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				70
	ОУД.06	Основы безопастности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0				48
	ОУД.08	Физика	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0																											28
	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2					0	0	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				92
	ОУД.18	Астрномия																		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				44
	ОУД.19	Родная литература (русская)	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2					0	0																											14
	ОДП	**Профильные дисциплины**																																																			
	ОУД.07	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0	2	2	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0				52
	ПП	**Профессиональная подготовка**																																																			
	ОП	**Общепрофессиональный цикл**																																																			
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4					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				92
	П	**Профессиональный цикл**																																																			
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																			
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																																																			
	МДК.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2					0	0																											48
	УП.01.01	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					0	0																											72
	ПП.01.01	Производственная практика														36	36	36		0	0																											108
	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю																		0	0																											0
	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																		0	0	6	4	6	4	6	4	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				66
	УП.02.01	Учебная практика																		0	0								12	12	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				108
	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																		0	0	6	6	6	6	6	6	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4				86
	УП.03.01	Учебная практика																		0	0											6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				72
	ПА	**Промежуточная аттестация**																		0	0																											0
	Всего часов в неделю учебной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**1368**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер **зам.директора по УР Орлова О.В.**

-промежуточная аттестация

Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 3 курс 2024-2025 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь				26янв-1февр	февраль				23фев-1март	март				30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май				25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 3 курс
			Порядковые номера недель 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					
			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	4	2					0	0																														40
	ОУД.05	Физическая культура	2	2	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													56
	ОУД.06	Основы безопастности жизнедеятельности	2	2	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	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													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													30
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																		0	0	6	6	6	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	8					0	0	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				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													144
	ПП.02.01	Производственная практика																		0	0																18	36	36	36	36	36	36	36	18		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	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		0	0																														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													66
	УП.04.01	Учебная практика																		0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													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													66
	ПА	**Промежуточная аттестация**																		0	0																														0
	Всего часов в неделю учебной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**0**	**1404**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер **зам.директора по УР Орлова О.В.**

-промежуточная аттестация

Календарный график учебного процесса по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер 4 курс 2025-2026 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	сентябрь				29сент-5окт	октябрь			27окт-2нояб	ноябрь				декабрь				29дек-4янв	январь				26янв-1февр	февраль				23фев-1март	март				30март-5апр	апрель				27апр-3мая	май				25мая-31 мая	июнь				29июнь-5июл	Факт 4 курс
			Порядковые номера недель 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					
			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					
4	**ПП**	**Профессиональная подготовка**																																																	
	ОП	**Общепрофессиональный цикл**																																																	
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	0	0					4	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6											136
	ОП.06	Охрана труда	6	8	6	8	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0																														
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0		0	0																														
	ОП.09	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												52
	ОП.10	Основы профессиональной деятельности																		0	0					2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2												38
	ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания																		0	0					2	6	6	6	6	6	6	6	6	2	2												54
	П	**Профессиональный цикл**																																																	
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																	
	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	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6	4	2	4	2	0	0																													100
	УП.04.01	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6						0	0																													72
	ПП.04.01	Производственная практика																		0	0	36	36	36	36																									144
	ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю																		0	0																													0
	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	8	8	8	8	8	8	6	8	6	8	6	8	6	4	6	4	6	0	0					4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6												172
	УП.05.01	Учебная практика						6	6	6	6	6	6	6	12	18	18	18		0	0					12	12	12	12	12	12	12	12	12	18	18												252
	ПП.05.01	Производственная практика																		0	0																36	36	36	36	36	36							216
	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен																		0	0																													0
	ПА	**Промежуточная аттестация**																		0	0																													0
	ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																		0	0																													0
	Всего часов в неделю учебной нагрузки		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**12**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1332**

Составлено согласно учебному плану по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

зам.директора по УР Орлова О.В.

-промежуточная аттестация

-государственная итоговая аттестация