



Календарный график учебного процесса по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2 курс 2022-2023 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Порядковые номера недель года																															Факт 2 Курс												
			сентябрь	29сент-30сент	октябрь	27окт-29окт	ноябрь	декабрь	29дек-31дек	январь	26январь-1февр	февраль	23февр-1март	март	30март-31март	апрель	27апр-30апр	май	24мая-31 мая	июнь	29июнь-30июль																									
			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
2	ПП	Профессиональная подготовка																																												
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																												
	ОГСЭ.02	История	8	6	6	6	6	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	0	0																											68
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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	2	2	68	
	ОГСЭ.04	Физическая культура	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	2	2	66	
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																												
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	12							110		
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	8	6	6	6	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	0	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2		12						130	
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	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	2	2	68	
	ОП.04	Организация обслуживания	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	96
	ОП.08	Охрана труда																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	42	
	ОП.10	Введение в специальность	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	2	34		
	ПМ	Профессиональные модули																																												
	ПМ.01	Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																												
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																										38	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		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	4			68	
	УП.01	Учебная практика															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	108		
	ПП.01	Производственная практика																																										72		
	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю																																					12	36	24			6		
	ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар																																												
	МДК.07.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	6	6	6	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	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	208				
	УП.07	Учебная практика					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	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	180			
	ПП.07	Производственная практика																																					12	36	36	24	144			
	ПМ.07.ЭМ	Квалификационный экзамен																																									6			
		Всего часов в неделю учебной нагрузки	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	1500				

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

зам.директора по УР Орлова О.В.


■ -промежуточная аттестация

Календарный график учебного процесса по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 3 курс 2023-2024 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	сентябрь		29сент-30сент		октябрь		27 окт-29окт		ноябрь		декабрь		29дек-31дек		январь		26январь-1февр		февраль		23фев-1март		март		30март-31март		апрель		27апр-30апр		май		25мая-31 мая		июнь		29июнь-30июль		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	36	37	38	39	40	41	42	43	44						
3	ПП	Профессиональная подготовка																																																		
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																																																		
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	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													64			
	ОГСЭ.04	Физическая культура	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														62		
	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл																																																		
	ЕН.01	Химия	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	4	6	4	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2							12						160				
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины																																																		
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6													110		
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	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													98	
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													68
	ОП.11	Национальные кухни	6	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																																	46
	ПМ	Профессиональные модули																																																		
	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																																																		
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	6	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																																	42	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6							12						144		
	УП.02	Учебная практика				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	6	6	6	6			12	36	36	36	24								162			
	ПП.02	Производственная практика															0	0																																	144	
	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю																																																6		
	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																																																		
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	2		2		2		2		2		2		0	0	2		2		2		2		2		2		2		2		4															6	44	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2															6	86
	УП.03	Учебная практика															0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12																	90
	ПП.03	Производственная практика															0	0																																		144
	ПМ.03.ЭМ	Экзамен по модулю															0	0																																	6	
	Всего часов в неделю учебной нагрузки			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	36	0				1464		

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

зам.директора по УР Орлова О.В.

 -промежуточная аттестация

