Календарный график учебного процесса по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 1 курс 2022-2023 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, 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	36	37	38	39	40	41	42	43	44							
1	**ОП**	**Общеобразовательная подготовка**																																																			
	БД	**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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								78
	ОУД.01.01	Литература	4	4	4	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	4	2	4	3								117
	ОУД.02	Иностранный язык	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	0	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3								117
	ОУД.04	История	2	4	2	4	2	4	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	4	2	4	2	4	3								117
	ОУД.05	Физическая культура	4	4	4	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	4	2	4	2	4	2	1								117
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	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								70
	ОУД.11	Обществознание	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								78
	ОУД.13	Право																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2								52
	ОУД.14	Естествознание	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	4	4	4	4	4	4	4	4	4								108
	ОУД.16	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	0	0																															36
	ОУД.18	Астрономия																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2								36
	ОУД.19	Родная литература (русская)																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2		2							36
	ПД	**Профильные дисциплины**																																																			
	ОУД.03	Математика	6	6	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	6	6								234
	ОУД.07	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2								100
	ОУД.12	Экономика	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		4							72
	ПОО.01	Технология исследовательской деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	0	0																															36
	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**	**0**	**0**	**0**	**1404**						

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 2 курс 2023-2024 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, 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	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
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	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	2	2	0	0	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	2	2	0	0	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	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	4			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	2	2	0	0	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	2	2	0	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	12								96
	ОП.08	Охрана труда																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2									42
	ОП.10	Введение в специальность	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0																										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	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	2	2	0	0	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								108
	ПП.01	Производственная практика																																						12	36	24					72
	ПМ.01.ЭМ	Экзамен по модулю																																												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	6	6	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6		12							208
	УП.07	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	6	6	6	6	6	6								180
	ПП.07	Производственная практика																																								12	36	36	36	24	144
	ПМ.07.ЭМ	Квалификационный экзамен																																												6	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**	**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 2024-2025 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, 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	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	2	2	2	0	0	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	2	2	2	0	0	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	6	6	6	0	0	4	6	4	6	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	2	2	2			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	4	4	4	0	0	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	2	2	2	0	0	4	2	4	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	2	2	0	0																															46
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																			
	ПМ.02	**Организация и введение 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	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	4	4	4	0	0	2	2	2	2	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	6	6	6	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6															162
	ПП.02	Производственная практика																		0	0															12	36	36	36	24										144
	ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю																																												6				
	ПМ.03	**Организация и введение 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		2		2	0	0		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	2	4	2	0	0	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	12															90
	ПП.03	Производственная практика																		0	0																			12	36	36	36	24						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**	**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**	**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

Календарный график учебного процесса по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 4 курс 2025-2026 уч год

курс	индекс	Наименование циклов, разделов, 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	36	37	38	39	40	41	42	43	44							
4	**ПП**	**Профессиональная подготовка**																																																			
	ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																																			
	ОГСЭ.01	Основы философии																		0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																			42
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							0	0	6	4	6	4	2	2	2	2	2	2	2																			56
	ОГСЭ.04	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																				42
	ОГСЭ.05	Психология общения	6	6	6	4	2	4	2	4	2	4	2																																							
	ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																																			
	ЕН.02	Экологические основы природопользования																		0	0	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	4																			52
	ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																			
	ОП.06	Правове основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							0	0																															44
	ПМ	**Профессиональные модули**																																																			
	ПМ.04	**Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																			
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4						6	0	0																															42
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	6						6	0	0																															78
	УП.04	Учебная практика				6	6	6	6	6	6	6	6							0	0																															48
	ПП.04	Производственная практика												36	36					0	0																															72
	ПМ.04.ЭМ	Экзамен по модулю																	6																																	
	ПМ.05	**Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																			
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулоных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		0	0	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4							6												44
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулоных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		0	0	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	6							6												102
	УП.05	Учебная практика																		0	0	6	6	6	6	12	12	12	12	12	12																				96
	ПП.05	Производственная практика																		0	0											18	36	36	36	36	36	36	18												252
	ПМ.05.ЭМ	Экзамен по модулю																																					6													
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																																			
	МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10						12	0	0																															122
	ПП.06	Производственная практика														36	36	36		0	0																															108
	ПМ.06.ЭМ	Экзамен по модулю																	6																																	
	ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																																			0
	Всего часов в неделю учебной нагрузки		**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1200**

Составлено согласно учебному плану по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело **зам.директора по УР Орлова О.В.**

-промежуточная аттестация

-государственная итоговая аттестация