Календарный учебный график 2020-2021 учебный год 1 курс (начало обуч.2020г) на базе среднего общего образования профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				28	октябрь				ноябрь				29	декабрь			29	январь				февраль				март				29	апрель				26	май				31	июнь			29	ИТОГО	
		1	7	14	21	IX	5	12	19	26	2	9	16	23	XI	7	14	21	XII	4	12	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	III	5	12	19	IV	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	1сем	2сем
		5	12	19	26	3 X	10	17	24	31	7	14	21	28	5 XII	12	19	26 28	2 I	9 11	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3 IV	10	17	24	1 V	8	15	22	29	5 VI	12	19	26 28	3 VII		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	4				0	3	3	3	3	3	3	3		К	К												3	3	3	3	3	3	3	2	0				К	33	23
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3	3	3	3					0	3	3	3	3	3	3	2		К	К												0	4	4	4	4	4	4	4	4				К	32	32
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5	5	5	5	2				0	7	7	7	7	7	7	7		К	К												0	0	0	0	0	0	0	0	0				К	71	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	2	2	2	4				0	3	3	3	3	3	3	2		К	К												0	0	0	0	0	0	0	0	0				К	32	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0		К	К												3	3	3	3	3	3	3	2	1				К		24
ОП.09	Физическая культура																		К	К												2	2	2	2	2	2	2	4	4				К		22
ОП.13	Психология и эффективное поведение на рынке труда	0	0	0	0	0				0	0	0	0	0	0	0	0		К	К												0	2	2	2	2	2	2	4	7				К		23
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	24	8																К	К																									К	32	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		16	24	24	8													К	К																									К	72	
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					18	36	18											К	К																									К	72	
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							18	36	18									К	К																									К	72	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										20	12							К	К																									К	32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок											8	20	20	20	20	22	18	К	К																									К	128	
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		К	К	36	36	36	36																					К		144
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		К	К					36	36	36	36	36	36	36													К		252
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		К	К												10	22													К		32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		К	К														22	22	22	22	22	20	20					К		150
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		К	К																				36	36	36	36	К		144
ПА	**Промежуточная аттестация**									**18**								**18**	К	К												**18**													К	**36**	**18**
	Итого																		К	К																									К	**576**	**846**
	Всего часов в неделю учебных занятий	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	К	К	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	К	**1476**	