Календарный учебный график на 2023-2024 уч.год по профессии 43.01.09 "Поварское, кондитер"

Индекс	Компоненты программы	1 сем.	2 сем.	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				28	декабрь			26	29		январь			30	февраль			27	март			27	апрель				май				29	июнь			26	остаток	
				1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	XI	5	12	19	XII	XII	6	12	16	23	I	6	13	20	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI	1сем	2сем
				7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	3 XII	10	17	24	28	5 I	11	14	21	28	4 II	11	18	25	4 III	11	18	25	1 IV	8	15	22	29	6	13	20	27	3 VI	10	17	24	28 VI		
	Недели	17	22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	К	К	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	1		
ОУД.01	Русский язык	**34**	**65**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3				**34**	**65**
ОУД.02	Литература	**34**	**70**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	6				**34**	**70**
ОУД.03	История	**52**	**80**	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4				**52**	**80**
ОУД.04	Обществознание	**34**	**34**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	0	2	2	2	0	2	2	0	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**34**	**34**
ОУД.05	География	**34**	**34**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	0	0	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2				**34**	**34**
ОУД.06	Иностранный язык	**68**	**67**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	4	3				**68**	**67**
ОУД.07	Математика	**70**	**117**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4		К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	4	4	4	4	4	6	6	5				**70**	**117**
ОУД.08	Информатика	**68**	**72**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4				**68**	**72**
ОУД.09	Физическая культура	**34**	**36**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2								**34**	**36**
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	**34**	**30**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К		2	2	2				2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2				**34**	**30**
ОУД.11	Физика	**34**	**70**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	К	К	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2				**34**	**70**
ОУД.12	Химия	**68**	**67**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	6	6	1				**68**	**67**
ОУД.13	Биология	**34**	**34**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		К	К	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**34**	**34**
ОУД.14	Индивидуальный проект	**14**	**16**	2		2		2		2		2				2		2				К	К			0	2	0	2	2	2	2					2					2			2				**14**	**16**
	Промежуточная аттестация																					К	К																											**1404+72**	
	Итого	**612**	**792**	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					

Календарный учебный график на 2023-2024 уч.год по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", группа ПК-201

Индекс	Компоненты программы	1 сем.	2 сем.	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				28	декабрь			26	29		январь			30	февраль			27	март			27	апрель				май				29	июнь			26	остаток	
				1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	XI	5	12	19	XII	XII	6	12	16	23	I	6	13	20	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI		
				7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	3 XII	10	17	24	28	5 I	11	14	21	28	4 II	11	18	25	4 III	11	18	25	1 IV	8	15	22	29	6	13	20	27	3 VI	10	17	24	28 VI	1сем	2сем
	Недели	16	24	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	К	К	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	1		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	64		6	2	6	6	8	8	6	6	8	8									К	К																										64	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	64		6	2	6	8	6	4	6	8	8	10									К	К																										64	0
ОП.06	Охрана труда	56		4	4	8	6	6	6	6	4	6	6									К	К																										56	0
ОП.07	Иностранный язык в профес. деятельности	16	23	2		2		2	2	2	2	2	2									К	К	2	2	2	4	4	4	2	2	1																16	23
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	16	34	2	2	2	2	2	2	2	2											К	К	4	2	6	4	4	4	4	4	2																16	34
ОП.16	Основы финансовой грамотности		74																			К	К	8	2	8	8	8	8	10	10	12																0	74
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	32		16	16																	К	К																									32	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	112			10	12	14	12	14	14	14	12	10									К	К																									112	0
УП.01	Учебная практика	72												36	36							К	К																										72	0
ПП.01	Производст. практика	144														36	36	36	36			К	К																										144	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		32																			К	К	22	10																								0	32
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		161																			К	К		20	20	20	20	20	20	20	21																	0	161
УП.02	Учебная практика		144																			К	К										36	36	36	36														0	144
ПП.02	Произв. практика		360																			К	К														36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			0	360
	Промежуточная аттестация																					К	К																											1404	
	Итого	576	828	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	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	0		

Календарный учебный график на 2023-2024 уч.год по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", группа ПК-301

Индекс	Компоненты программы	1 сем.	2 сем.	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				28	декабрь			26	29		январь			30	февраль			27	март			27	апрель				май				29	июнь			26	остаток	
				1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	XI	5	12	19	XII	XII	6	12	16	23	I	6	13	20	II	6	13	20	III	3	10	17	24	1	8	15	22	V	5	12	19	VI	1сем	2сем
				7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	3 XII	10	17	24	28	5 I	11	14	21	28	4 II	11	18	25	4 III	11	18	25	1 IV	8	15	22	29	6	13	20	27	3 VI	10	17	24	28 VI		
	Недели	16	23	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	К	К	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	1		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72			8	8	8	6	6	6	6	8	8	8								К	К																										72	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		54																			К	К					2	2	4	2	2	2	2	2	2	8	6	8	8	4							0	54
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	16	24	2	2	2		2		2		2	2	2								К	К					2	2	2		2		2	4	2	2	2		2	2							16	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	32	38	2	2	2	4	2	2	2	4	4	4	4								К	К					2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	4	6							32	38
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура	16	31	2		2		2	2		2	2	2	2								К	К					2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	1							16	31
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	32	69	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2								К	К					4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	8	8	8	7							32	69
ОП.15	Организация обслуживания в общественном питании		78																			К	К					4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							0	78
ОП.18	Карьерное моделирование	64			8	8	8	8	8	8	4	4	4	4								К	К																									64	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	32		28	4																	К	К																									32	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	132			10	12	14	14	14	14	16	12	12	14								К	К																									132	0
УП.03	Учебная практика	72													36	36						К	К																									72	0
ПП.03	Производ. практика	108	144														36	36	36			К	К	36	36	36	36																					108	144
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32																			К	К					20	12																			0	32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		178																			К	К						8	18	16	18	18	18	16	16	14	10	10	6	10							0	178
УП.05	Учебная практика		144																			К	К																			36	36	36	36						
ПП.05	Производ. практика		36																			К	К																							36				
	Промежуточная аттестация																					К	К																										1224	
	Итого	576	828	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				

каникулы практика последняя неделя в семестре

Календарный учебный график на 2023-2024 уч.год по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер", группа ПК-401

Индекс	Компоненты программы	1 сем.	2 сем.	сентябрь				29	октябрь			27	ноябрь				28	декабрь			26	29	6	янв арь		26	февраль				24	март				29	апрель				май				31	июнь			28	остаток	
				1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	XI	5	12	19	XII	XII	I	12	19	I	2	6	9	16	II	1	9	15	22	III	5	12	19	26	3	10	17	24	V	7	14	21	VI	1сем	2сем
				7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	3 XII	10	17	24	28	5 I	11	18	25	1 II	8	11	15	22	29 II	7	14	21	28 IV	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6 VI	13	20	28	28 VI		
	Недели	16	13	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	К	К	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	1		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности//Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	66													12	14	12	14	14																															66	0
ОП.07	Иностранный язык в проф. деятельности	16	17												4	2	4	2	4			К	К	2		2		2	2	2		2		2		2	1													16	17
ОП.09	Физическая культура /Адаптационная физическая культура	24	13												4	6	4	6	4			К	К		2	2			2			2		2	2		1													24	13
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		84																			К	К	2	6	6	6	6	6	6	8	6	6	6	8	6	6												0	84
ОП.12	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		64																			К	К	2	4	6	6	4	4	6	8	4	6	2	4	4	4												0	64
ОП.13	Профессиональная этика и психология	26	38												6	4	6	4	6			К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4												26	38
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	48	72												10	10	10	10	8			К	К	2	2	6	6	8	6	6	4	6	6	6	6	6	2												48	72
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности		80																			К	К	2	2	6	8	6	6	6	6	6	6	6	4	6	10												0	80
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		32																			К	К	24	8																								0	32
МДК.04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		104																			К	К		10	6	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8												0	104
УП.04	Учебная практика		72																			К	К															36	36											0	72
ПП.04	Производственная практика		180																			К	К																	36	36	36	36	36						0	180
ПП.05	Производственная практика	396		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36								К	К																											396	0
	Промежуточная аттестация																					К	К																											1332	
	Итого	576	756	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	0	0	0	0	0		

каникулы практика последняя неделя в семестре