1. ККАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА I КУРСА на 2023-24 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
			01 - 02	04 –09	11 – 16	18 -23	25-30	02 – 09	09 – 14	16 – 21	23 - 28	30октября - 4 ноября	06 – 11	13 – 18	20-25	27ноября-2декабря	04 –09	11 – 16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29 января-03февраля	05-10	12-17	19-24	26 февраля -02 марта	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15 - 20	22 - 27	29 апреля-4мая	06-11	13-18	20 -25	27 мая -01 июня	03-08	09-15	17 -22	24 -29	01-06	08-13	15 - 20	22 -27	29-03	05-10	19-24	26-31	28-31
			Номера календарных недель																																																						
			35	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	28	29	30	31	32	33		34
			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	45	46	47	48	49	50	51	52	53
		1404	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	24	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	36	36	36	36	30	30	36	36	36	36	30	24	18	0	0	0	0	0	0	0		0
О.00	Общеобразовательный цикл		т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/э/т/э	т/э	к	к/т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т/э/т	Т/Э	к	к	к	к	к	к	к	к	к
ООД.01	Русский язык	66	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																				
ООД.02	Литература	102	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2			4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2										
ООД.03	История	136		4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2			4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4										
ООД.04	Обществознание	72		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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												
ООД.05	География	72		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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
ООД.06	Иностранный язык	144		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2		4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	2	2	2									
ООД.07	Математика	216		4	6	4	6	6	6	6	6	2	6	6	6	6	6	6	Э			2	6	6	6	6	6	4	6	4	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6										
ООД.08	Информатика	144	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2									
ООД.09	Физическая культура	72		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	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										
ООД.10	Основы безопасности	68																				4	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	4									
ООД.11	Физика	108																				4	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	2	4	2	4	2	4	4	6	4	6	4	4	2	6									
ООД.12	Химия	132		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э		4	6	6	6	4	6	2	4	2	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	2	2	2									
ООД.13	Биология	72	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																				
	Индивидуальный проект	32																																																						
	Итого	**1404**	**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	**6**	**0**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**36**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**30**	**24**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на 2023 - 24 учебный год

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА II КУРСА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль				Август				
			01 - 02	04 –09	11 – 16	18 -23	25-30	02 –09	09 – 14	16 – 21	23 - 28	30октября - 4 ноября	06 – 11	13 – 18	20-25	27ноября-2декабря	04 –09	11 – 16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29 января-03февраля	05-10	12-17	19-24	26 февраля -02 марта	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15 - 20	22 - 27	29 апреля-4мая	06-11	13-18	20-25	27 мая -01 июня	03-08	09-15	17 -22	24 -29	01-06	08-13	15 - 20	22 -27	29-03	05-10	19-24	26-31
			Номера календарных недель																																																				
			35	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	28	29	30	31	32	33	
			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	45	46	47	48	49	50	51	52
		1404	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	24	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	36	36	36	36	30	30	36	36	36	36	30	24	18	0	0	0	0	0	0	0	0
О.00	Общеобразовательный цикл		Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	УП	Т	УП	Т/Э	Т/Э/К	К	К/Т	Т	т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП/Т	Т	Т/Э	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПП	ПП	ПП	Т	Т/Э	Э/Т/К	К	К	К	К	К	К	К	К
ОГСЭ.01	Основы философии	48																				2	2	4	2	4						2	2	2	2	2	2	4	2	4				4	4	4								
ОГСЭ.02	История	48	2	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4		4		4																																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	64		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4		2				2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	4	2								
ОГСЭ.04	Физическая культура	64		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		4		2			2	2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	4				2	2									
ЕН.01	Химия	134	2	6	6	6	6	6	6	4	4	4	6	4	6		6		4			4	4	4	4	4						4	4	2	4	4	4	2	2	4				4	4	Э								
ОП.02	Организация, хранение и контроль запасов сырья	90	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		6		6	Э																																		
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	64																				4	6	4	6	4						2	4	4	6	4	6	2	4	4				4										
ОП.08	Охрана труда	46	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2		4		4	6																																		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68																				4	4	4	4	4						4	4	4	4	4	4	4	4	4				4	4	4								
ОП.14	Метрология и стандартизация	36																					2	2	2	2						2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	4	4								
ПМ.00	Профессиональные модули																																																					
ПМ.01	*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*																																												Э									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	60		6	4	6	4	6	4	6	6	4	4	6	4																																							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	162		6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6		4					8	8	8	8	8							8	8	6	8	6	4	4	4														
УП.01	Учебная практика	36																36																																				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	108																																						36	36	36												
ПМ.02	*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*																																																					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		4		2																																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	110																					6	6	6	6						6	8	4	8	8	8	8	8	8				8	8	4								
ПМ.07	*Выполнения работ по профессии 16675 Повар*																																	Э																				
УП.07	Учебная практика	36														36																																						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	180																									36	30	36	30	36	12																						
	Итого	1404	12	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	24	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	30	36	36	36	30	36	36	36	30	30	36	36	36	36	30	30	18	0	0	0	0	0	0		0

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА III КУРСА на 2023-24 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей МДК практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль					Август				
			01 -02	04 –09	11 – 16	18 -23	25-30	02 – 09	09 – 14	16 – 21	23 - 28	30октября - 4 ноя	06 – 11	13 – 18	20-25	27ноября-2декабря	04 –09	11 – 16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29 января-03фев	05-10	12-17	19-24	26 февраля -02 м	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15 - 20	22 - 27	29 апреля-4мая	06-11	13-18	20 -25	27 мая -01 июня	03-08	09-15	17-22	24 -29	01-06	08-13	15 - 20	22 -27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	28-31
			Номера календарных недель																																																						
			35	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	28	29	30	31	32	33	34	35
			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	45	46	47	48	49	50	51	52	53
		1440)	12	36	36	36	36	36	36	36	30	24	36	36	36	36	36	36	36	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	30	36	36	36	30	30	36	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0
			т	т	т	т	т	т	т	т	т/э	т/э/к	уп	уп	пп	пп	пп	пп	пп	Т/Э/К	К	К/Т	т	т	т	т	т	т	т	уп	т	уп	т	пп	пп	пп	пп	т/э/к	т	пп	пп	пп	т/э	т	пп	пп	т/э/к	к	к	к	к	к	к	к	к
ОГСЭ.03	Иностранный язык	50		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								
ОГСЭ.04	Физическая культура	50		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								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	60																				4	4	4	4	4	4	2	4		4		4					4	4				4	6			4								
ОП.04	Организация обслуживания	42																					4	4	4	4	4	4	4		4		4					2	4																
ОП.11	Национальная кухня	56																				4	4	4	4	4	4	4	4		4		4					4	4				4	4											
ОП.18	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	62	6	8	6	8	6	8	6	8	6																																												
ОП.19	Диетическое питание	50		6	6	6	6	4	6	4	6	6																																											
ПМ.02	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***																			Э																																				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54		6	6	6	6	6	6	6	4	6								2																																				
УП.02	Учебная практика	36												36																																									
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	180													36	36	36	36	36																																				
ПМ.03	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***																																										Э												
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	50	2	4	6	4	6	6	6	6	4	6																																										
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74																					8	8	8	8	8	8	8		8		8											2												
УП.03	Учебная практика	36																												36																										
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	108																																						36	36	36														
ПМ.04	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***																																													Э								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32																				4	2	2	2	2	2	2	2		2		2						2				4	4											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36																				4	2	2	2	2	2	2	2		2		2					2	4				4	4											
УП.04	Учебная практика	36																														36																								
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	72																																											36	36										
ПМ05	***Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания***																																																						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	68	4	8	8	8	8	8	8	8	6	2																																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	50																					4	4	4	4	4	2	4		4		4					4	4				4	2			2								
ПМ06	***Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала***																																																						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	58																				4	4	4	4	4	4	2	4		4		4					4	4				6	4			2								
ПМ08	***Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер***																																					Э																	
УП.08	Учебная практика	36											36																																										
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)	144																																36	36	36	36																			
		1440	12	36	36	36	36	36	36	36	30	24	36	36	36	36	36	36	36	6	0	24	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	30	36	36	36	30	30	36	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0