## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

основной образовательной программы среднего профессионального образования -

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2018-2019 учебный год

группа ПКД-118

Приказ №01-20/296от 06.08.2018г.

၁	КС	Наименование циклов,	Виды учебной нагрузки	1	ентяб 8 1: 14 2	5 22	8	6	тябрь 13 2 19 2	$\simeq$	3	10	брь 17 2	4 1	дека 8	15 2 21 2	- 12	5		19 2	6 2	1 1	аль 16 2 22	23 2	-	16 2	30 20 20 20	: 1		20 26 26			ай 18	25		15	22	9.0605.07.		оль 13 20	7.0702.08.		август 10 17	7 24	Всего ч взаимо вии с п	дейст	сам.раб.
Курс	Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ды уч- нагру		1	8 39			42 4		45	10	23 3	0 /	50	51 5		2		-	_	омера		ендар	_	еделі	Ь		17		18 19	9 20	24	22	7 1	4 21	26	15	12	29 30	0 6	32				.:	) часов
			В			8 39	9 40	41	42 4.	3 44	43	40	4/ 4	8 49	30		-			Пор	эядко	вые н	омер	а нед	ель у	чебно	-				18 19	9   20	21	22	23   24	4   25	26	21	20		0   31		33 34		ебн	промеж аттест	Всего
				34	2 3	3 4	5	6	7 8	6 24	10	11	12 1	3 14	15	16 1		19	_	21 2	_		25 2	6 27	_	29 3	30 3	32	33	34 3	35 36	6 37	38	39	40 4	1 42	43	44	45	46 47	7 48	49	50 51	1 52	1347	= "	
	ОУП.00	Общеобразовательный цикл	уч.занятия ПА СР	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0 0	0	0	0 (	0 0	0	٠	0		34 0 0	0 (	0 0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0 0	0	0	2 0	0 34	2	0	2 0	) 14	34				Ŧ	H			1347	54	18
	ОУП 01	Русский язык	уч.занятия ПА	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	2	2	2 2	10		F		_	Ŧ	H			78	10	10
		,	СР уч.занятия	2	0 0	0 0 2 4	2	0	0 0	0 0	0	0	0 (	0 0	2	0	2		0 2	0 (	0 0	2	0 (	0 0 2 4	U	0	0 0	0 2	0	2	0 0 4 2	0 0	2	0	0 0	0	0			#	Ŧ	H			117		0
	ОУП 02	Литература	ПА СР	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 (	0	0	0	0		0	0 (	0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0				Ŧ	$\blacksquare$				0	0
	ОУП 03	Иностранный язык	уч.занятия ПА		4 2	2 4	2	4	2 4	1 2	4	2	4 2	. 4	2	4	2		4		1 2	4	2 4	4 2	4	2	4 2	4	2	4	2 4	2	4	2	4 1						ŧ				117	0	
	OVII 04	и	СР уч.занятия	2	4 2	0 0 2 4	2	4	2 4	1 2	4	2	4 2	2 4	2	4	2		2	0 (	0	2	0 (	0 0	2	0	2	2	2	2	0 0	2 2	2	2	2 3	0	0				ŧ	H			81	0	0
	O 9 11 04	История	ПА СР vч.занятия	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0 0	0	0	0 (	0	0	0	0		0	0 (	0 0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0				t				208	0	0
1	ОУП 05	Математика	ПА СР	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0 0	0	0	0 (	0	0	0	0		0	0 (	0 0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0 0	2	0	0 0	0 0	<b>10</b>			-	Ŧ	H			200	16	0
	ОУП 06	Астрономия	уч.занятия ПА																		2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2										36	0	
	ОУП 07	Δ	<u>СР</u> уч.занятия ПА	4	2 4	0 0 4 2	4	2	4 2	0 0 4	2	4	2 4	2	4	2	2		4	4 4	0 0	4	2 4	0 0	4	2	0 0 4 2	4	2	4	0 0	0 2	4	2	2 1	0	0				ŧ	H			117	0	0
	031107	3 31	СР Vч.занятия	0 4	0 0	0 0	0	0	0 0	0 0	0	0	0 (	0 0	0	0	0		0	0 (	0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0			#	Ŧ	Ħ			70	U	0
курс	ОУП 08	Основы безопасности жизнедеятельности	ПА СР	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 (	0	0	0	0		0	0 (	0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0		Ħ	+	Ŧ	Ħ				0	0
I	*	Индивидуальный проект	уч.занятия ПА						0 0																Н						Ε						18			Ŧ	ŧ				0	18	40
	ОУП 09	Естествознание	СР уч.занятия ПА	6	4 6	5 4	6	4	6 4	1 6	4	6	4 4	2	4	2	4		4	4 4	1 4	4	4 4	4 4	4	4	4 4	. 4	4	4	4 4	4	4	4	4 4	4	2			#	ŧ	Ħ			170	0	18
			СР уч.занятия	2	0 0	0 0	0	2	0 0	0 0	2	2	0 0	0 2	2	0	0 2	H	6	0 0	0 0	6	0 (	0 0	6	6	0 0	0	6	6	0 0	0 6	0	0	0 0	0	0		H	+	Ŧ	Ħ			158	Ů	0
	ОУП 10	Информатика	ПА CP	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 (	0	0	0	0		0	0 (	0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0				ŧ					0	0
	ОУП 11	Экономика	уч.занятия ПА СР	0	0 0	1 4	4	4	4 4	1 4	4	4	4 4	4	4	4	4		0	0 4	1 4	4	0 (	0 0	4	4	0 0	4	4	0	4 4	4	4	4	4 4	4	6			‡	ŧ				159	10	0
	ОУП 12	География родного края	уч.занятия ПА	-	2 2	2 2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2	2	4		U	0 (	0	U	0	0	U	U	0 (	0	U	U	0 0	0	U	U	0 (	0	U		Ħ	#	Ŧ	Ħ			36	0	0
			СР уч.занятия	0	0 0	0 0	2	0	0 0	0 2	0	0	0 0	0 0	2	0	2		2	0 0	0 0 2 2	0	0 (	0 0	0	2	0 0	0	2	0	0 0	0 2	0	2	0 0	0 3	0		H	+	Ŧ	H		+	48		0
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ПА СР	0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 (	0	0	0	0	H	0	0 (	0	0	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	0			#	Ŧ	Ħ				0	0
	0ГСЭ.00	Общие компетенции профессионала	уч.занятия ПА	2	2	2	2	U	2	2		2	2		2	v	2		2	2 2	2 2		2	2	U	2	2		2		2	2		2	3	3				Ŧ	Ŧ	H			48	0	9
	Всего час	(по уровням) с. в неделю во взаимодействии с препо	СР	36	0 0 36 3	0 0 6 36	0 5 36	0 36	0 0	0 6 36	36	0 36	0 ( 36 3	0 4 34	0 34	0 34 3	0 36		36	0 (	0 36	36	2 (	0 2	0 36	2 34 3	0 2	0 4 36	0 36	0 36 3	0 0	0 6 36	36	0 34	0 1 34 3	3 32	0 36			+	H	$oxed{\Box}$			1395	54	9
		. в неделю самостоятельной работы		0	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0	0 2	2	2	2	0		0	0 (	0	0	2 (	0 2	0	2	0 2	0	0	0	0 0	0	0	2	2 3	4	0										27
		ов в неделю максимальной нагрузки		36	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36 3	36		36	36 3	6 36	36	36 3	6 36	36	36 3	36 3	6 36	36	36 3	36 36	6 36	36	36	36 3	6 36	36					T					1476

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

группа ПКД-118

основной образовательной программы среднего профессионального образования -

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2019-2020 учебный год

Приказ № 01-20/113 от 27.03.2020г.

производственная практика

каникулы

**УТВЕРЖДАЮ** 

С.М. Медведева

январь **д** апрель октябрь декабрь февраль июнь июль август 3 10 17 24 Всего час. во 1 8 15 22 6 13 20 3 10 17 24 1 8 15 22 5 5 12 19 26 2 9 16 23 2 9 16 23 2 9 16 13 20 5 4 11 18 25 1 8 15 22 6 13 20 9 16 23 30 7 14 21 28 8 11 18 25 1 8 15 22 1 8 15 22 29 8 12 19 26 8 7 14 21 28 8 12 19 26 8 9 16 23 30 вин с препод. Kype Наименование циклов, дисциплин, профессиональных Инде модулей, МДК, практик Номера календарных недель 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 1 2 3 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 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 уч занятия 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 6 7 0 0 0 0 ОУП.00 Общеобразовательный цикл 0 ОУП 09 Естествознание уч.занятия 8 4 8 4 8 4 8 8 8 8 4 4 4 4 0 0 0 0 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 0 0 0 0 0 0 0 0 ОГСЭ. 00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл 1 0 2 0 0 0 0 4 2 2 0 1 0 0 0 0 0 ОГСЭ. 02 История ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности 
 СР
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0
 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 ОГСЭ, 04 Физическая культура ЕН. 00 Математический и общий естественнонаучный цикл 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 10 0 0 0 0 0 0 CP 0 0 0 0 0 1 0 0 2 0 3 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 2 2 2 0 0 0 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 уч.занятия 6 4 6 4 6 4 6 4 6 4 6 6 6 ЕН 01 Химия 4 2 4 2 4 2 EH 02 Экологические основы природопользования 8 уч.занятия 6 6 6 6 6 6 6 6 4 6 4 8 6 0 0 0 0 ОП 00 Общепрофессиональный цикл 0 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 2 4 2 2 4 0 0 0 0 0 0 0 CP 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 4 2 2 0 0 0 0 0 0 2 0 0 0 0 0 2 0 2 10 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 10 уч.занятия 4 4 4 4 4 4 4 4 2 4 2 4 2 6 4 4 4 6 4 6 2 2 2 2 ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 12 ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности 8 ОП 08 8 12 14 12 14 12 14 12 12 12 12 8 0 уч.занятия 10 14 10 16 10 16 12 10 10 10 10 10 11 36 36 36 36 П.00 Профессиональный цикл 0 0 4 0 0 0 0 0 2 0 0 ПМ. 00 Профессиональные модули 0 4 0 0 0 0 0 0 12 0 0 4 0 0 0 0 0 2 0 0 2 2 2 0 0 4 0 0 0 0 0 0 0 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к ПМ.01 реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 0 ассортимента 1 2 0 0 2 1 0 0 0 2 2 0 0 0 0 0 0 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 Организация процессов приготовления, полготовки к реализации 01.01 кулинарных полуфабрикатов 2 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 МДК уч.занятия Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных 01.02 полуфабрикатов 8 УП.01 Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) ПП.01. **уч.занятия** подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, ПМ.02 закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, полготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПА Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента ПА 0 02.02 CP 8 УП.02 Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности) ПП.02 144 34 32 34 34 34 34 36 32 32 28 28 32 34 36 36 36 36 36 34 32 34 36 36 36 32 32 28 26 34 32 28 32 32 28 36 36 36 36 36 36 36 36 1332 36 Всего час. в неделю во взаимодействии с препод. 2 4 2 2 2 2 0 4 4 8 8 4 2 0 0 0 0 0 2 4 2 0 0 0 4 4 8 10 2 4 8 4 4 8 0 0 0 0 0 0 0 108 Всего час. в неделю самостоятельной работы 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 Всего часов в неделю максимальной нагрузки

экзамен/защита КР(П) экзамен квалификационный учебная практика

зачет

дифференцированный зачет

УТВЕРЖДАЮ С.М. Медведева

основной образовательной программы среднего профессионального образования -

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2020-2021 учебный год

группа ПКД-118

Приказ № 01-20/214 от 24.08.2020г.

			ной	_	_	нтябр 3 15	-	- S	октя( 6 13	_	002.11.		оябрь ) 17	- +		абрь 15	22 -04.01		варь 12 19	01.02.	<b>—</b>	враль 9 1	<b>⊣</b> ≃	$\vdash$	март 9 16	5 23	5.	апре.	_	4-03.05	ма 11	й 18 2	5 1	июн		2-05.07.	т	юль 13 20	702.08.		згуст ) 17		сего час. і	
2	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебн	нагрузкі	7 1	4 21	28	29.0	12 19	26	27.10	9 10	5 23	30	7 14	21	28 8	11	18 25	5 29.0					15 22 их нед		30.0	2 19	26	10	17	24 3	7	14	21 2	29.0	12	19 26	27.0	9 10	5 23		и с препо	д.
			Ви	_	36 3	7 38	39	40	41 42	43	44	45 46	5 47	48	49 50	51	52 1	2	3 4						11   12 іь учеб			5 16	17	18 19	20	21 2:	23	24 2	25 2	6 27	28	29 30	31	32 33	34	35	ятів	тест
			Vч.зан:	атия	1 2	2 3	4	5	6 7	8	9 1	10 11	1 12	13	14 15 8 0	16	17 18				23		5 26			30	31 3	2 33	34 :	35 36 14 16	37	38 39	40	41 4	42 4	3 44	45	46 47	48	49 50	51	52 %	, a d	ā
	ОГСЭ. 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	TIA CF	4	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0		0	0 (	0 0	0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0 0								
Г	ОГСЭ. 01	Основы философии	уч.зан	ятия	-	F	H		Ŧ	П		Ŧ		П		H			Ŧ		П	-		П			4	2	4	2 4	2	4 2	4	2	4	2			H			36	36 0	Ŧ
F			СЕ уч.зан		0 0	0 0 2 2	2	2	0 0 2 2	2	2	0 0 2 2	2	2	0 0	0	0		0 0	0 0 2 2	2	0 (	0	0	0 0	0	0 (	2 2	2	0 0	2	2 2	2	2	0 2	2 0						64	64	+
	ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Π.A CF	4	2 1	1	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	2	2 (	0							0	)
	ОГСЭ. 04	Физическая культура	уч.зан: П.	4	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2	4				2 2	2 2	2	2					- 1	2	2	2 2	2	2 2	2	2	2 4							60	66 0	
H	OFFICE OF		СЕ уч.зан	ятия	0 1	0	1	0	1 0	0	0	1 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	4	4	0 0	4	4 4	4	1	1 (	0						32	32	
	ОГСЭ. 05	Психология общения	TI/	P	0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	) 4	2	0 0	0	0 2	0	0	0 (	0							- 0	)
	ОГСЭ. 06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	уч.зан П.	4	2	2	0	2	2	0	0	0 0		0	0 0	0	0		0 0		0	0 (		0	0 0		0 (		0	0 0		0 (	0	0	0 (							8	8 0	
F	ОГСЭ. 07	Рынок труда и профессиональная карьера/Психология личности и	уч.зан	RHTR	1 (	) 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	U	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	4	4	4 4	4	4 4	4	4	0 (	0						3	36	
L	01 0 3.07	профессиональное самоопределение	Π/ CF	P	0 (	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0 0							0	_
	ОП 00	Общепрофессиональный цикл	уч.зан: П./ СЕ	4	0 (	0 0	1	0	1 2	8	0	0 0	2	8	10 0	0	0		0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	2 1	0 8								
f	ОП 03	Техническое оснащение организаций питания	уч.зан	RHTR	6 6	5 6	6	6	4 6	4	6	4 6	4	8	0 0	U	U		0 0	0	U	0 (	, ,	U	0 0	U	0 (	, 2	U	0 0	U	0 (	U	3	1 (	, 4						6	64	
-	01103	Team reads conditions of distribution in the same series of the same s	СЕ уч.зан	P	4 1	2	1	1 4	1 0	6	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0						64		
	ОП 04	Организация обслуживания	TI/	4	0 1	1	1	1	1 1	0	0	0 0	0	0	5 0 0	0	кэ1		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0							5	;
	ОП 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	уч.зан П.	RUTR	6 4	6	4	6	4 6	4	6	4 6	4			H													4	4 4	4	4 4	4	4	4	5	кэ2		H			90	96	
-		7 7 7	СЕ уч.зан	P	1 (	0	1	0	0 1	0	0	1 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0 4	0 (	0	2	4	0			H			3	32	
	ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности	TIA CF	4	0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	1	0 1	0	кэ2						6	+
	ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	уч.зан П.																								8	6	6	6 6	6	6 6	6	6	6							68	68	
-			СЕ уч.зан		0 (	0 6	6	6	0 0	2	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0						4	44	
	ОП 10	Бухгалтерский учет в общественном питании	TIA CI		2 3	3 2	2	2	1 2 1 0	2	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0							- 11	1
<b>.</b>	ОП 11	Особенности приготовления блюд национальной кухни	уч.зан: П <i>А</i>	4												Н																	4	4	4 4	16	кэЗ					32	32 4	
-	07.14		уч.зан	RUTR	2 2	0 0 2 2	2	2	0 0	2	2	2 2	2	4	0 0	0	0		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 2	2 2						32	32	
	ОП 12	Организация производства предприятий общественного питания	Π.A CF	P	0 1	0	1	0	1 0	0	1	0 0	0	0	0 0	0	0 K91		0 0	0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0							5	,
	ОП 14	Основы диетологии	уч.зан	4	0 (		0	0	0 0	0	0	0 0		0	0 0	0	0		0 0		0	0 (		0	0 0	0	0 (		0	2 2	2	2 2	2	2	2 8	4	кэЗ					32	32 4	
F	ОП 15	Oquanu maayiiniiiii qaraa (Oquanu miraayiaasii a u mara xayii	уч.зан	ятия	0 (	0	U	U	0 0	U	0	0 0	U	U	0 0	U	U		0 0	0	U	0 (	0	U	0 0	U	0 (	6	4	6 4	6	4 4	U	U	0 2	2						3	34	#
L	OH IS	Основы предпринимательства/Основы интеллектуального труда	Π/ CF	P	0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	2	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0							0	
	П.00	Профессиональный цикл	уч.зан: П.А СЕ	4	0 0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0	0 24	0	0 0	0 30	0	0 0	0	0 2	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0 0								
	ПМ. 00	Профессиона и и на матили	уч.зан	витк	0 (	0 0	0	2	4 2	4	12	12 12	2 12	10	10 36	36	36	-	22 20	6 24	24	26 3	6 36	36	36 36	36	36 (	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0 0								
	11.00	Профессиональные модули	CF	P	0 (	0 0	0	0	0 0	0	1	2 2	2	6	0 0	0	0		10 6	5 8	8	6 (	0 0	0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0 0								I
	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	уч.зан		0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	6	0	0 0	0	0		0 0	0 0	16	0 (	24	0	0 0 0	0	0 1	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0				+			10	5
		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	CF	P	0 (	0	0	0	0 0	0	1	0 1	0	2	0 0	0	0		6 4		6	4 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 (	0								
	МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	уч.зан: П.А	4	0			2	2 2	2	2	2 2	2	0	0 6	-	0		8 8	8 8	8	8		0	0 6		0		0	0 6		0		0	0		кзІ					50	56 0	#
F	MHV 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	Уч.зан: П.	RUTR	0 (	0	0	0	0	0	4	4 4	4	4	4	0	0		6 8	3 6	8	2 (	0	0	0 0	0	0 (	0	U	0	0	0 (	0	0	0 (	0	кзІ					62	62	
L	МДК 03.02	изделий, закусок сложного ассортимента	CF	P	0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	2	0 0	0	0		2 0	) 2	4	2 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0							0	
F	УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	уч.зан уч.зан				H		+	$\vdash$	-	+			12	12	12		-	+	H	1	8 18	18	6 6	12	12					+					кз2			+			72	+
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	уч.зан:	ятия	0 (	0	0	0	2 0	2	6	6 6	6	6	6 24	24	24		8 10	0 10	8	8 1	2 12	18	12 18	18	18 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0								I
	ПМ.05	реализации элеоооулочных, мучных кондитерских изделии сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обстуживания	TIA CE		0 (	0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0		0 0		0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 1	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 0	0 0			H				10	4
F	МДК 05.01	-r	уч.зан	ятия	1		Ħ		2		2	2 2	2	2						1 4	2	2															кз3					3	32 0	#
L	дк. 05.01	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	CF	P	0 (	0	0	0	0 0	0	0	2 1	2		0 0	0	0		4 0		0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 (	0	123					50		,
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	уч.зан П./ СЕ	4	0 4	) 0	0	0	0 0						0 0	0	0					2 (		0	0 0	0	0 4	) 0	0	0 0	0	0 (	0	0	0 4	) 0	кзЭ					5.	52 0	)
þ		Учебная практика Производственная практика (по профилю специальности)	уч.зан	ятия	J (	, 0	9	v	0	U	-	J 0	U	-	12	12	12		J 2	2 2		1	2	6	_	6	6	U	J	J 0	J	0 1	U	v	0 (	. 0	кз4						72	
B	ПП.05 Всего час. в не	производственная практика (по профилю специальности) делю во взаимодействии с преподавателем	уч.зан		26 2	8 30	29	32	31 34	34	34	32 34	1 34	30	36 36	12 36			26 36	0 28	28	30 3			12 12 36 36		12 36 3	6 26	30	36 36	36	36 3	1 36	30	32 2	8 32	кз4		H				108 302 72	1
В	всего час. в не	делю самостоятельной работы			10 8	6	7	4	5 2	2	2	4 2	2	6	0 0	0	0		10 6	5 8	8	6 (	0	0	0 0	0	0 (	10	6	0 0	0	0 2	0	6	4 8	3 4						13		1
B	сего часов в	неделю учебной нагрузки			36 3	0 36	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36 36	36	36		36 30	0 36	36	36 3	0 36	36	36 36	36	36 3	0 36	36	36	36	36 3	36	36 .	36 3	0 36								1:

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

группа ПКД-118

основной образовательной программы среднего профессионального образования -

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2021-2022 учебный год

Приказ № 01-20/265 от 19.08.2021г.

**УТВЕРЖДАЮ** 

С.М. Медведева

- каникулы

группа пкд-118											202	Z1-ZUZ.	- учео	пыи	год														търика	13 Nº U	11-20/2	05 OT 15	z.08.20	0211.
		сент	гябрь	01	октябрі	ь =	н	оябрь		дека	брь	10 5	январь	02	февра	аль 🕾		март	¥	апр	ель	05	Ma	ай		июн	њ	07	июли	ь ∞	a	вгуст		
	ŎĬ	1 8	15 22	2 5 -	6 13 2	20 2	3 10	0 17	24 1	8	15 22	5 5	12 19	9 5	2 9	16	2	9 16	23 50 50	6 1	3 20	0.504	- 11	18 2	25 1	8	15 22	2 50.	6 13	20 8	3 1	0 17 24		час. во юдейст
S Banasananana masana manananan	жи			0.0		7.1	0 1		20 5	ايا	13 22	1.5		26.01	-   -	300			0.0			27.04		24 2		1	24	90.06	12 13	70.73	0 1		ви	ии с
Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебно нагрузки	7 14	21 28	<u> 1 '                                  </u>	12 19 2	26	9 1	5 23	30 7	14	21 28	<sup>81</sup> 11	18 25	) (1	8 15			15 22		12 1	9 26	. 10	17	24 3	1 7	14	21 28	5	12 19	26	9 1	6 23 30	<b>Ј</b> пре	епод.
=	Ha E	26 27	38 39	T 40 I	41 42	12 11	15 1	6 47	19 10	50	51 52	1 2	2 /	T 5 T	6 7	ра кале				15 1	6 17	19 10	20	21 2	2 22	24	25 26	6 27	28 29	20 21	22 2	3 34 35	5 % 5	l a .
	<b>B</b>	30 37	30 37	T-40 L-	71 72	10 11	73 7	3 77	70 77	7 50	31 32	1 2	تك		дковые						0 17	10 17	, 20	21 2	2 23	127	23 20	ناتنا	20 27	30 31	32 3.	134 35		
		1 2		5	6 7	8 9	10 11	1 12	13 14	1 15	16 17	18 19	20 21		23 24		5 27	28 29	30 31	32 3	3 34	22 20	5 37	38 3	9 40	41	42 43	3 44 /	45 46	47 48	49 50	) 51 5	2 5. 8	атте
ОГСЭ 00 Оощии гуманитарный и социально-экономический					0 0	0 4					0 0	$\vdash$	4 2 0 0		0 0				4 0 0 0								0 0		+	$\vdash$	++	+		
цикл	CP				0 0				0 0	0	0 0		2 0		0 0		0	0 0	2 0										ш					
ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	уч.занятия ПА	2 2	2 2	6	++	2	2 2			+	$-\!\!\!\!+\!\!\!\!\!-$	<del></del>	2	+	$\leftarrow$	++	8	8 8	2	++			+		-	1 1	_	++	+	$\vdash\vdash$	++	++	48	0
or co. co	CP	0 0	0 2	4	0 0	0 2	0 0	0	0 0	0	0 0		1 0	0	0 0	0 0	0	0 0	1 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							
ОГСЭ. 04 Физическая культура	уч.занятия ПА	2 2	2 2	6	$+\!+\!+$	2	2 2		_	+	+		2 2	+	$\vdash \vdash$		8	6 6	2		-		+			1-1		++	+	$\vdash$	++	++	46	0
01 CO. VV	CP	1 1	1 1	2	0 0	0 2	0 0	0	0 0	0	0 0		1 0	0	0 0	0 0	0	0 0	1 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							Ů
ОП 00 Общепрофессиональный цикл	уч.занятия ПА	4 4		4	0 0	0 4	4 4	0	0 0	0	0 0	-	0 0		0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	++	+		
он оо сощенрофессиональный цикл	CP	0 0	0 0	0		0 0	2 2			-	0 0		0 0		0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	Ü	0 0	0 0	v	0 0							
ОП 11 Кулинарное моделирование	уч.занятия ПА	4 4	4 4	4	+	4	4 4			+	+		$\vdash$	$\dashv$	$\vdash$	$\vdash$	+	_		$\vdash$	+		+		+	$\vdash$	_	$oldsymbol{+}$	$\blacksquare$	H		+	32	0
от тт кулипарное моделирование	CP	0 0	0 0	0	0 0	0 0	2 2	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							0
н о н н	уч.занятия	22 22	22 20	12 3	36 36 2	24 16	20 18	3 36	36 36		36 36		26 24	1 36	36 36	24 12	2 18	18 18	24 36	36 3	0 36	36 36	36	36 3	6 36	36	36 36	5	$\blacksquare$	-		$\blacksquare$		
П.00 Профессиональный цикл	ПА CP	0 0	0 0	0 0	0 0	0 8	6 6	0	0 0	-	0 0	H	0 10	0	0 0	0 0	2	4 4	2 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0		+	+		+		
	уч.занятия	22 22		) 12 3		24 16			36 36		36 36		26 24	4 36	36 36	24 12	2 18	18 18	24 36	36 3	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							
ПМ. 00 Профессиональные модули	ПА CP	0 0		0		12 0	0 2		0 0	-	0 0		0 10	) 0	0 0	12 2	4 0	0 0	4 0	0 (	5 0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	_		$\vdash$	++	+	4	-
Организация и ведение процессов приготовления,	уч.занятия	22 22		12	36 36	24 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0		+	$\vdash$	+			
ПМ.04 оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	ПА	0 0	0 0	2	0 0	12 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	+			14
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	CP	5 5	5 5	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 (	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	+			+
потребностей различных категорий потребителей, видов и	уч.занятия	8 8	8 8		0 0	0 0	0 0		0 0	0	0 0	ЛЗк1	0 0	-		0 0		0 0	0 0	0 1	3 0	0 0	U	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	++	+	32	
МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	ПА	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +		1	+					1 1	+			+++				_											$\blacksquare$		++		32	0
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	CP	3 3	3 3	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и	уч.занятия ПА	14 14	14 12	4+	$+\!+\!+$			4		$\perp$		ДЗк1	-	+	$\vdash$	$\vdash$	4						$\perp$		_	1	_	—		$\vdash$	++	+	54	0
горячих десертов, напитков сложного ассортимента	CP	2 2	2 2	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							0
УП.04 Учебная практика профилю	уч.занятия			12 2	24							Д3к2																					36	
ПП.04 специальности)	уч.занятия		1 1		12 36	24						Д3к2			1																	/ 17		
·	уч.занятия	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		12 1	2 0	0 0	0 0	18	18 18	24 36	36 3	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash\vdash$	++	++	72	+
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности	уч.занятия ПА	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	0	0 0	4 0	0 (	<b>6</b> 0	0 0	0	0 0	0 0	0	0 0							10
подчиненного персонала	CP	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	2	4 4	_	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	4	$\blacksquare$	-		$\blacksquare$	0.6	
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью	уч.занятия ПА	+++	$\vdash \vdash$	++	++				_		$+\!\!\!\!-$	<del></del>	12 12	4	$\leftarrow$		18	18 18	18				+					+	+	$\vdash$	++	+	96	0
подчиненного персонала	CP	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0	0 0	2	4 4	2 0	0 (	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0							
УП.06 Учебная практика производственная практика (по профилю	уч.занятия	$+\!\!+\!\!\!-$	$+\!\!\!\!\!+$	$+\!\!\!+\!\!\!\!+$	$\rightarrow \rightarrow$	$\perp$		$\perp$	_	$\bot$	$\bot$		$oldsymbol{\perp}$	$\perp \! \! \perp \! \! \! \! \! \mid$	$\vdash$	$\perp \perp$	44		6 30	)	4		$\perp$		_	$\perp \downarrow$						ш	36	
ПП.06 специальности)	уч.занятия														i				6	36 3	0												72	
	уч.занятия	0 0	0 0	0	0 0	0 16	20 1	36	36 36	5 36	36 36		14 12	2 36	36 36	24 1	2 0	0 0	0 0	0 (	) ()	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	$\pm$	+	$\vdash$	++	+	12	
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям	ПА	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 2	0	0 0	0	0 0		0 10	0 0	0 0	12 2	4 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	++			38
служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	CP	0 0	0 0	0	0 0	0 8	6 6	0	0 0	0	0 0		4 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	) 0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	+	+	$\vdash$	++	+	_	30
	уч.занятия	0 0	0 0		0 0	4	8 8		0 0	0	0 0		6 6	, 0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 1	5 0	0 0	U	0 (	0 0	U	0 0	+	+	$\vdash$	++	+	32	
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии Повар	ПА			耳	$\Box$		1						4															Эк	$\blacksquare$					5
	СР уч.занятия	0 0	0 0	0	0 0	12	12 10	0	0 0	0	0 0	-	8 6	, 0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	) ()	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	4	+	$\vdash$	++	+	48	
МДК 07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер	ПА			其			1						4															Эк						5
VII 07 Vyofyog mayyyyo	CP	0 0	0 0	0	0 0	0 4	3 3	36	0 0	0	0 0	H	2 0	0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 (	0	0 0	0	0 (	0 0	0	0 0	H	+	+		+	16	
УП.07 Учебная практика профилю профилю	уч.занятия	++	+	++	++	+	$\vdash$	30	30 36	30		H	$\vdash$				+	-	$\vdash\vdash$	++	+	+	+	$\vdash \vdash$	+	++	+	+		$\vdash$	++	+	144	
ПП.07 специальности)	уч.занятия										36 36			36	36 36	24 1	2																216	
ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)	обяз. уч.	$\Box$		$\dagger \dagger$	$\neg \neg$				_	1 1								1			36	36 36	5 36				1						144	
Государственная итоговая аттестация		$\sqcap$			$\top$					1 1				11	$\sqcap$		11							36 3	36	36	36 30	5					216	
Всего час. в неделю во взаимодействии с преподавателем			-	-		26 24	28 2			_	-			$\overline{}$	-			_					. 26	26 2		26	26 2	4						1 1
		30 30	30 28	30 3	36 36 .	36 24	28 2	8 36	36 36	5 36	36 36		30 30	6 36	36 36	36 36	6 34	32 32	32 36	36 3	6 36	36 36	36	30 3	50 30	36	30 30	0					1108	72
Всего час. в неделю самостоятельной работы Всего часов в неделю учебной нагрузки		30 30 6 6 36 36	6 8	6		0 12		8 36	36 36 0 0	0	36 36 0 0 36 36		30 30 6 0 36 30	0 0		36 36 0	6 34	32 32 4 4	32 36	0 0	0 0	36 36 0 0	0	0 (	0 0		0 0				世	世	1108	72

- ГИА - экзамен - экзамен по модулю - дифф. зачет - зачет - учеб. практика - производственная практика - произв. практика (преддипл)