Подписано цифровой подписью: Шмакова Лариса Леонидовна
Дата: 2025.10.01 12:08:06 +07'00'

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ 32/1-Д от 18.04.2025 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Солонешенский лицей профессионального образования»
16675 Повар

1 курс

2024-2025 учебный год

Квалификация: Повар
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 1 года 10 месяцев
На базе основное общее образование специальных (коррекционных) общеобразовательных школ VIII вида без получения среднего (полного) общего образования

1.1 Календарный график учебного процесса

	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебных практик	Сентябрь			25.09 – 01.10	Октябрь				30.10 – 05.11	Ноябрь , 6 выходной			27.11- 03.12	Декабрь, 29 раб.д.				Январь				29.01 – 04.02	Февраль, 23 выходной				26.02 - 04.03	Март, 8,9 выходной				Апрель				30.04-06.05	Май, 11, 12 выходной			28.05.-30.05	Июнь, 11, 12 выходной				25.06-30.06
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**520**	**32**	**24**	**16**	**18**	**14**	**18**	**14**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**14**	**24**			**16**	**16**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**12**	**16**	**14**	**18**	**18**	**18**	**14**	**14**	**12**	**12**	**8**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		282	**8**	**16**	**5**	**14**	**7**	**12**	**9**	**8**	**6**	**3**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**10**	**16**			**8**	**7**	**10**	**8**	**10**	**10**	**11**	**8**	**10**	**14**	**12**	**8**	**6**	**4**	**9**	**2**	**5**	**5**	**2**					
	Общие учебные дисциплины	*420*	*26*	*20*	*12*	*16*	*8*	*16*	*10*	*8*	*10*	*6*	*10*	*10*	*8*	*10*	*10*	*12*	*20*			*14*	*12*	*12*	*12*	*12*	*10*	*10*	*10*	*14*	*12*	*16*	*14*	*16*	*12*	*10*	*10*	*10*	*4*	*2*					
		210	*6*	*12*	*2*	*12*	*4*	*10*	*6*	*6*	*6*	*2*	*4*	*4*	*4*	*2*	*4*	*8*	*12*			*6*	*4*	*10*	*6*	*8*	*7*	*9*	*6*	*7*	*5*	*10*	*5*	*4*	*2*	*6*	*2*	*5*	*2*	*2*					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**314**		**8**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**6**			**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**6**	**4**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**					
		180				**4**	**2**	**4**	**4**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**12**	**8**	**4**				**2**	**2**	**2**	**4**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**					
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	32		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																														
ОП 05	Безопасность жизнедеятельности	32																				**2**	2	2	2	2	2	2	2	**2**	2	2	2	2	2	2	2								
ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров	64			4	4	4	4	4	6	6	6	4	6																																
ОП03	Техническое оснащение и организация рабочего места	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																														
ОП 05	Основы калькуляции и учета	52	2	2	2	2	2															**4**	4	4	4	4	4	4	4																	

ОП06	Охрана труд	36																				**2**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						
	Физическая культура	60	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																				2	2	2	2	2	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**
АД 03	Коммуникативный практикум	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																											
		412			**4**	**2**	**8**	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**			**6**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**10**	**6**	**6**	**12**	**12**	**10**	**10**	**6**	**6**		**36**	**36**	**36**	**36**	
ПМ 00	Профессиональные модули	560	4	4	8	8	14	8	10	10	10	10	8	8	10	8	8	8	6			12	16	18	18	18	18	18	18	16	16	12	12	14	14	14	14	12	6	36	36	36	36	
		412			4	2	8	2	8	8	8	8	6	6	8	6	6	6	6			6	10	12	12	12	12	12	12	10	10	6	6	12	12	10	10	6	6		36	36	36	36	
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации п\ф для блюд, кулинарных изделий	460	4	4	8	8	14	8	10	10	10	10	8	8	10	8	8	8	6			12	16	18	18	18	18	18	18	16	16	6	6							36	36	36	36	
		356			4	2	8	2	8	8	8	8	6	6	8	6	6	6	6			6	10	12	12	12	12	12	12	10	10	6	6							36	36	36	36	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных п\ф	64	4	4	8	6	6	6	4	4	4	4	2	2	4	2	2	2																													
УП 01	Учебная практика	144					12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12																													
ПП 01	Производственная практика	60																30	30																												
ПМ 02	Приготовления оформление, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	100																														6	6	14	14	14	14	12	6						
		56																																12	12	10	10	6	6						
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий	170																	4			**12**	12	12	12	12	12	12	12	**12**	12	12	12	12	12	12	12								
	Итого	***1394***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***			***32***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***34***	***34***	***32***	***32***	***26***	***16***	***36***	***36***	***36***	***36***	***0***
		874	***8***	***16***	***9***	***20***	***17***	***22***	***21***	***24***	***26***	***23***	***24***	***24***	***24***	***22***	***24***	***24***	***24***			***14***	***24***	***22***	***22***	***24***	***24***	***25***	***24***	***22***	***24***	***22***	***16***	***20***	***20***	***23***	***16***	***15***	***15***	***6***	***36***	***36***	***36***	***36***	***0***

1.2 Календарный график аттестации

	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь			25.09 – 01.10	Октябрь				30.10 – 05.11	Ноябрь , 6 выходной			27.11- 03.12	Декабрь, 29 раб.д.				Январь				29.01 – 04.02	Февраль, 23 выходной			26.02 - 04.03	Март. 8,9 выходной				Апрель				30.04-06.05	Май. 11, 12 выходной			28.05.-30.05	Июнь. 11,12 выходной				25.06-30.06	Форма промежу точной аттестации
		Номера календарных недель																																													
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
		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		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																														**4 ДЗ**
ОП 01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены																	x																													ДЗ
ОП 02	Основы товароведения продовольственных товаров																	x																													ДЗ
ОП03	Техническое оснащение и организация рабочего места																	x																													ДЗ
ОП 05	Основы калькуляции и учета																																						x								ДЗ
П00	**Профессиональный цикл**																																														**1 Э/ 5 ДЗ**
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных п\ф																x																													**ДЗ**
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных п\ф																													x																	**Э**
УП 01	Учебная практика																															x															**ДЗ**
ПП 01	Производственная практика																																													**x**	**ДЗ**
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных																																						x								**ДЗ**

	изделий																																												
УП. 01	Учебная практика																																					x							**ДЗ**
Всего аттестаций в неделю																**1**	**3**												**2**		**1**						**1**	**2**						

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ 33/1-Д от 19.04.2024 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Солонешенский лицей профессионального образования»
16675 Повар

2 курс

2025-2026 учебный год

Квалификация: Повар
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения 1 года 10 месяцев
На базе основное общее образование специальных
(коррекционных) общеобразовательных школ
VIII вида без получения среднего (полного)
общего образования

1.1 Календарный график учебного процесса

27	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебных практик	Сентябрь				Октябрь				29.10 - 4.11	Ноябрь , 6 выходной				Декабрь, 29 раб.д.				Январь		28.01 – 03.02			Февраль, 23 выходной			25.02 - 3.03	Март. 8,9 выходной				Апрель				29.04 – 5.05	Май. 11, 12 выходной				Июнь. 11,12 выходно			
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
П00	**Профессиональный цикл**	**694**	**6**	**6**	**12**	**12**	**18**	**12**	**18**	**12**	**18**	**24**	**18**	**24**	**18**	**24**	**15**	**12**	**12**			**10**	**16**	**10**	**16**	**10**	**16**	**12**	**16**	**16**	**13**	**10**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
		558			**6**	**6**	**12**	**6**	**12**	**6**	**12**	**18**	**12**	**18**	**12**	**18**	**9**	**12**	**12**			**6**	**12**	**6**	**12**	**6**	**12**	**6**	**18**	**12**	**9**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
ПМ 00	Профессиональные модули	694	6	6	12	12	18	12	18	12	18	24	18	24	18	24	15	12	12			10	16	10	16	10	16	12	16	16	13	10	6	6	6	6	6	6	36	36	36	36	36	36	36
		558			6	6	12	6	12	6	12	18	12	18	12	18	9	12	12			6	12	6	12	6	12	6	18	12	9	6	6	6	6	6	6	6	36	36	36	36	36	36	36
ПМ 02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	594			6	6	12	12	18	12	18	12	18	24	18	24	18	24	15			6	12	6	12	6	12	6	12	6	3								36	36	36	36	36	36	36
		504					6	6	12	18	12	18	12	18	12	18	12	18	9			6	12	6	12	6	12	6	12	6	3								36	36	36	36	36	36	36
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных п\ф	198			6	6	12	12	12	18	12	18	12	18	12	18	12	18	12																										
		108					6	6	6	6	6	6	6	12	6	12	6	12	6																										
УП 03	Учебная практика	168	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12																													
ПП 02	Производственная практика	252																																					36	36	36	36	36	36	36
ПМ 03	Приготовления оформление,	100																				4	4	4	4	4	4	6	4	10	10	10	6	6	6	6	6	6							

	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	54																											6	6	6	6	6	6	6	6	6								
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	112	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	6	6																										
Пп 03	Производственная практика	90															30	30	30																										
Пп 04	Производственная практика	72																																								**30**	**30**	**12**
Уп 04	Учебная практика	186																				**12**	**12**	**12**	12	12	12	12	12	12	**6**	12	12	12	12	12								
Мдк 04.01	Процессы приготовления	98																				**6**	**6**	**6**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8								
АД 01	Основы интеллектуального труда	36																				**2**	**2**	**2**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
АД 02	Психология личности и профессионального самоопределения	36																				**2**	**2**	**2**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
АД 04	адаптационные информационные и коммуникативные технологии	60	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																												
АД 05	Социальная адаптпция	60																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
Оп 04	Основы калькуляции	46	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2																															

ОП 07	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	32		2	2	2	2	2	2	2	**2**	2	2	2	2	2	2	2	2																												
Оп 05	безопасность жизнедеятельности	32		2	2	2	2	2	2	2	**2**	2	2	2	2	2	2	2	2																												
	Физическая культура	78	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	4	2	2	2	2			
	Итого	***1406***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***			***30***	***30***	***28***	***32***	***32***	***32***	***34***	***34***	***32***	***34***	***33***	***32***	***34***	***34***	***32***	***30***	***30***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***
		937	***8***	***17***	***17***	***18***	***23***	***23***	***23***	***20***	***26***	***26***	***25***	***22***	***28***	***26***	***20***	***29***	***30***			***12***	***19***	***18***	***17***	***19***	***17***	***17***	***28***	***18***	***18***	***17***	***17***	***23***	***18***	***17***	***16***	***15***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***

1.2 Календарный график аттестации

27	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь				Октябрь				29.10 - 4.11	Ноябрь . 6 выходной			Декабрь, 29 раб.д.				31 - 6.01	Январь			28.01 – 03.02	Февраль. 23 выходной			25.02 - 2.03	Март. 8,9 выходной				Апрель				29.04 - 5.05	Май. 11, 12 выходной				Июнь. 11,12 выходно					Форма промежуточной аттестации
		Номера календарных недель																																												
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
		Порядковые номера недель учебного года																																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	110	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	
П00	**Профессиональный цикл**																																												**1Э/ 3ДЗ**

МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных п\ф																	x																											Э
УП 02	Учебная практика																													x															ДЗ
ПП 02	Производствен ная практика																																										x		ДЗ
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий																														x														ДЗ
Всего аттестаций в неделю																		***2***												***1***	***1***						***2***							***1***	

УД. 15	Психология	22			2			2			2			2			2						2			2		2				2		2			2								
					1			1			1			1			1						1			1		1				1		1											
П00	**Профессиональный цикл**	**848**	**10**	**10**	**16**	**16**	**22**	**16**	**22**	**22**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**			**10**	**10**	**16**	**16**	**22**	**16**	**20**	**22**	**20**	**22**	**26**	**28**	**20**	**28**	**22**	**22**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**12**
		652		**4**	**12**	**10**	**18**	**12**	**16**	**18**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**			**6**	**6**	**12**	**6**	**12**	**6**	**6**	**16**	**10**	**16**	**22**	**22**	**16**	**22**	**16**	**16**	**24**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**12**
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	420	10	10	16	16	22	16	22	22	16	16	16	16	16	16	16	16	14																			24	36	36	36	12			
		340		4	12	10	18	12	16	18	12	12	10	12	12	12	12	12	10																			24	36	36	36	12			
МДК 03.02	Организация приготовления и подготовки к реализации и презентаци холодных блюд, кулинарных изделий,	168	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8																										
		88		4	6	4	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	4																										
УП 03	Учебная практика	108			6	6	12	6	12	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6																										
ПП 03	Производственная практика	144																																				24	36	36	36	12			
ПМ 04	Приготовление , оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков	428																				10	10	16	16	22	16	20	22	20	22	26	28	20	28	22	22					24	36	36	12
		312																					6	12	6	12	6	6	16	10	16	22	22	16	22	16	16					24	36	36	12
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков	64																				10	10	10	10	10	10	4																	
		12																					6	6																					
МДК 04.02	Процессы приготовле	148																										10	16	14	16	14	16	14	16	16	16								

	ния, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков	84																											10	4	10	10	10	10	10	10	10								
УП 04	Учебная практика	108																						6	6	12	6	6	6	6	6	12	12	6	12	6	6								
ПП 03	Производственная практика	108																																								24	36	36	12
	Итого	***1404***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***			***34***	***30***	***36***	***32***	***32***	***32***	***36***	***32***	***34***	***34***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***28***	***24***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	*12*
		884	***4***	***13***	***22***	***20***	***23***	***21***	***20***	***25***	***21***	***22***	***17***	***20***	***21***	***20***	***22***	***16***	***18***			***14***	***11***	***20***	***14***	***16***	***13***	***13***	***22***	***16***	***22***	***26***	***26***	***24***	***24***	***24***	***16***	***24***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	***36***	*12*

1.2 Календарный график аттестации

27	Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь			30.09 –06.10	Октябрь				28.10 - 3.11	Ноябрь .				Декабрь,				январь					Февраль				Март.				30.03 -05.04	Апрель			Май.				Июнь.				29.06. -30.06	Форма промежуточной аттестации
					Номера календарных недель																																								
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
		Порядковые номера недель учебного года																																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	110	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	
П00	**Профессиональный цикл**																																												**1МЭ/ 1Э / 4ДЗ**
МДК 03.02	Организация приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,																	x																											Э
УП 03	Учебная практика																	x																											ДЗ
ПП 03	Производственная практика																																											x	ДЗ
МДК 04.01	Организация																																			x									МЭ

	приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков																																												
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков																																			**x**									
УП 04	Учебная практика																																			**x**									ДЗ
ПП 03	Производственная практика																																											**x**	ДЗ
Всего аттестаций в неделю												**1**					**3**																		**2**	**3**	**1**								**2**	