УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ 40-Д от 01.07.2021 г.

.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Солонешенский лицей профессионального образования»

43.01.09. Повар, кондитер

1 курс

2021-2022 учебный год

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев

На базе общего среднего образования

1.1 Календарный график учебного процесса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебных практик | Сентябрь | | | | | Октябрь . | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | | Май | | | | Июнь | | | |
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  | 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 |
| **ОП.00** | **Общепрофильный цикл** | **274** | **12** | **8** | | **6** | **10** | **6** | **12** | **8** | **14** | **6** | **8** | **10** | **8** | **8** | **8** | **10** | **8** | **10** | **6** |  |  | **12** | **12** | **10** | **12** | **6** | **6** | **10** | **8** | **10** | **10** | **12** | **6** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **110** | **0** | **0** | | **0** | **2** | **0** | **0** | **2** | **2** | **2** | **2** | **4** | **4** | **4** | **4** | **8** | **4** | **10** |  |  |  | **4** | **6** | **6** | **6** | **4** | **4** | **6** | **4** | **6** | **8** | **6** | **2** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОП.  01 | Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены | 46 | 4 | 4 | | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.  02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 44 | 4 | 2 | | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  | |  | 2 |  |  |  | 2 |  | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.  03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 46 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.  05 | Основы калькуляции и учета | 52 |  |  | |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 4 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. 06 | Охрана труда | 46 | 4 | 2 | | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 |  | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  | 4 | 2 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 20 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. 09 | Физическая культура | 20 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П. 00** | **Профессиональный цикл** | **1148** | **8** | **28** | | **30** | **26** | **30** | **24** | **28** | **22** | **30** | **18** | **26** | **22** | **26** | **28** | **26** | **28** | **26** | **24** |  |  | **24** | **24** | **26** | **24** | **30** | **24** | **20** | **20** | **26** | **24** | **24** | **30** | **36** | **36** | **36** | **36** | **28** | **36** | **36** | **36** | **36** | **28** | **36** | **22** |
| **174** |  | **16** | | **6** | **0** | **6** | **12** | **12** | **0** | **6** | **6** | **8** | **0** | **6** | **6** | **6** | **0** | **12** | **0** |  |  | **0** | **12** | **0** | **18** | **8** | **12** | **0** | **10** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 330 | 8 | 28 | | 30 | 26 | 30 | 24 | 28 | 12 | 12 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 36 | 36 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 52 |  | 16 | | 6 |  | 6 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 42 | 8 | 28 | | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  | 16 | | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 72 |  |  | | 12 | 14 | 18 | 12 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 30 |  |  | |  |  | 6 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.  01 | Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 108 |  |  | | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП  01 | Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий | 108 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 30 | 36 | 36 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ 02 | Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 674 |  |  | |  |  |  |  |  | 10 | 18 | 6 | 14 | 22 | 26 | 28 | 26 | 12 | 12 | 12 |  |  | 24 | 24 | 26 | 24 | 30 | 24 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 28 | 36 | 22 |
| 88 |  |  | |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 8 |  | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 18 | 8 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 42 |  |  | |  |  |  |  |  | 10 | 18 | 6 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. | 128 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 4 | 8 | 10 | 8 |  |  |  |  |  | 12 | 12 | 14 | 18 | 24 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 68 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  | 12 |  | 18 | 8 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП  02 | Учебная практика Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 180 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 | 18 | 18 | 12 | 12 | 12 |  |  | 12 | 12 | 12 | 6 | 6 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП 02 | Производственная практика | 324 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 | 28 | 36 | 36 | 36 | 36 | 28 | 36 | 16 |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента | **144** | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 14 | 12 |  |  | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 20 | 26 | 24 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 34 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, | 42 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 | 24 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК 03.02 | Организация приготовления и подготовки к реализации и презентаци холодных блюд, кулинарных изделий, | 48 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8 | 20 | 14 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП 03 | Учебная практика | 54 |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 18 | 24 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | **1422** | **20** | **36** | | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **26** | **36** | **30** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **28** |  |  | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **30** | **30** | **28** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **28** | **36** | **36** | **36** | **36** | **28** | **36** | **22** |
| **284** |  | **16** | | **6** | **2** | **6** | **12** | **14** | **2** | **8** | **8** | **12** | **4** | **8** | **10** | **14** | **4** | **22** |  |  |  | **4** | **18** | **6** | **24** | **14** | **16** | **6** | **14** | **18** | **8** | **6** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.2 Календарный график аттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| индекс | Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Сентябрь | | | | | Октябрь . | | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | | Май | | | | Июнь | | | | Виды аттестации |
|  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  | 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 |  |
| **ОП.00** | **Общепрофильный цикл** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **5ДЗ** |
| ОП.  01 | Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ОП.  02 | Основы товароведения продовольственных товаров |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ОП.  03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ОП.  05 | Основы калькуляции и учета |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ОП. 06 | Охрана труда |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| **П. 00** | **Профессиональный цикл** |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 МЭ/ 4 Дз** |
| МДК01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | МЭ |
| МДК01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.  01 | Учебная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ПП  01 | Производственная практика приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| МДК02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | МЭ |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП  02 | Учебная практика Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Дз |
| ПП 02 | Производственная практика |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х | Дз |
| ***Всего аттестаций в неделю*** | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 1 |  |  |  |  |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  | 2 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 |  |

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора

№ 40-Д от 01.07.2021 г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК**

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Солонешенский лицей профессионального образования»

по профессии:43.01.09. Повар, кондитер

2 курс

2022-2023 учебный год

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения 1 год 10 месяцев

На базе общего среднего образования

1.1 Календарный график учебного процесса

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Виды учебных практик | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | | Ноябрь . | | | | Декабрь, | | | | январь | | | | | Февраль | | | | Март. | | | | | Апрель | | | | Май. | | | | | | Июнь. | | | | |
|  | | |
| 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 |
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** | **154** | **6** | **10** | **10** | | **6** | | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **10** | **8** | **10** | **10** | **6** | **12** | **8** | **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** |
| **90** | **2** | **4** | **4** | |  | | **4** | **4** | **4** | **4** | **8** | **4** | **6** | **8** | **10** | **6** | **12** | **6** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОП.  04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 36 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОП 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 26 | 2 | 2 | 2 | |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 26 | 2 | 2 | 2 | |  | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОП.  08 | БЖ | 36 | 2 | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  | |  | |  |  |  |  | 2 |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОП. 09 | Физическая культура | 20 |  | 2 | 2 | |  | | 2 | 2 | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 20 |  | 2 | 2 | |  | | 2 | 2 | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ОП. 10 | Основы бизнеса | 36 |  | 2 | 2 | | 2 | | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 18 |  |  |  | |  | |  |  |  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| **П00** | **Профессиональный цикл** | **1206** | **30** | **26** | **26** | | **30** | | **26** | **26** | **26** | **26** | **20** | **26** | **28** | **26** | **26** | **30** | **24** | **26** | **18** |  |  | **36** | **36** | **36** | **34** | **30** | **30** | **30** | | **30** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | | **36** | **36** | **36** | **36** | **36** | | **36** | **30** | **0** | **0** |
| **132** | **4** | **12** | **6** | |  | | **4** | **6** | **6** | **4** | **10** | **8** |  | **6** | **6** |  |  | **12** | **12** |  |  | **12** | **12** | **12** |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПМ 03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 282 | 30 | 26 | 26 | | 14 | | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 22 | 4 | 12 | 6 | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| МДК 03.02 | Организация приготовления и подготовки к реализации и презентаци холодных блюд, кулинарных изделий, | 48 | 18 | 14 | 14 | | 2 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 22 | 4 | 12 | 6 | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| УП 03 | Учебная практика | 54 | 12 | 12 | 12 | | 12 | | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПП 03 | Производственная практика | 180 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | | ***30*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | 30 |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПМ 04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков | 322 | 0 | 0 | 0 | | 16 | | 20 | 26 | 26 | 26 | 20 | 26 | 18 | 12 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 38 |  |  |  | |  | | 4 | 6 | 6 | 4 | 10 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| МДК 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков | 42 |  |  |  | | 16 | | 14 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  | |  | | 4 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков | 64 |  |  |  | |  | |  | 2 | 20 | 14 | 14 | 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 28 |  |  |  | |  | |  |  | 6 | 4 | 10 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| УП 04 | Учебная практика | 108 |  |  |  | |  | | 6 | 12 | 6 | 12 | 6 | 12 | 18 | 12 | 12 | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПП 04 | Производственная практика | 108 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | 6 | ***36*** | ***36*** | ***30*** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПМ 05 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 602 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 14 | 14 | 18 | 24 | 26 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 72 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| МДК 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 42 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  | 10 | 14 | 14 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 128 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 14 | 24 | 26 | 18 |  |  | 12 | 12 | 12 | 10 | э |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| 60 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 | 12 |  |  | 12 | 12 | 12 |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная практика | 180 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 24 | 24 | 24 | 24 | 30 | 30 | 18 | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| ПП.05 | Производственная практика | 252 |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | 6 | | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | | ***36*** | ***30*** |  |  |
|  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
|  | ***Итого*** | ***1360*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | | ***36*** | | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***30*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***24*** |  |  | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***34*** | ***30*** | ***30*** | ***30*** | | ***30*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | ***36*** | | ***36*** | ***30*** | ***0*** | *0* |
| ***222*** | ***6*** | ***16*** | ***10*** | |  | | ***8*** | ***10*** | ***10*** | ***8*** | ***18*** | ***12*** | ***6*** | ***14*** | ***16*** | ***6*** | ***12*** | ***18*** | ***16*** |  |  | ***12*** | ***12*** | ***12*** |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |

1.2 Календарный график аттестации

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код | Наименование разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | | | Ноябрь . | | | | Декабрь, | | | | январь | | | | | Февраль | | | | Март. | | | | | Апрель | | | | Май. | | | | | | Июнь. | | | | | Виды аттестации |
| 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 |  |
| **ОП** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **4Дз/ 1З** |
| ОП.  04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| ОП 07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| ОП.  08 | БЖ |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| ОП. 09 | Физическая культура |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **З** |
| ОП. 10 | Основы бизнеса |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| **П00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **6Дз/ 3МЭ** |
| МДК 03.02 | Организация приготовления и подготовки к реализации и презентаци холодных блюд, кулинарных изделий, |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **МЭ** |
| УП 03 | Учебная практика |  |  |  |  | | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| ПП 03 | Производственная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | х |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| МДК 04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **х** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **МЭ** |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| УП 04 | Учебная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | **Дз** |
| ПП 04 | Производственная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | **х** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | Дз |
| МДК 05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | МЭ |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |
| УП. 05 | Учебная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | х | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | Дз |
| ПП. 05 | Производственная практика |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  | **х** |  |  | Дз |
| ***Всего аттестаций в неделю*** | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ***2*** | ***5*** |  |  |  |  |  |  | ***1*** |  | ***1*** | |  |  |  |  | ***1*** |  |  | ***1*** | |  |  |  |  |  | |  | ***1*** |  |  |  |