УТВЕРЖДАЮ
Исполняющий обязанности директора
_____________ Т.А. Христофорова
30.08.2019 г.

1. КАЛЕНДАРНЫЕ ГРАФИКИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИИ "ПОВАР, КОНДИТЕР"

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА III КУРСА 2019-2020 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				
			02 сент -06 сент.	09 сент - 13 сент.	16 сент - 20 сент.	23 сент - 27 сент.	30 сент. – 04 окт.	07 окт. - 11 окт.	14 окт. - 18 окт.	21 окт. - 25 окт.	28 окт. - 01 нояб.	04 нояб. - 08 нояб.	11 нояб. - 15 нояб.	18 нояб. - 22 нояб.	25 нояб. - 29 нояб.	02 дек. - 06 дек.	09 дек. - 13 дек.	16 дек. - 20 дек.	23 дек. - 27 дек.	30 дек. - 03 янв.	06 - 12 января	13 янв. - 17 янв.	20 янв. - 24 янв.	27 янв. - 31 янв.	03 фев. - 07 фев.	10 фев. - 14 фев.	17 фев. - 21 фев.	24 фев. - 28 фев.	02 мар. - 06 мар.	09 мар. - 13 мар.	16 мар. - 20 мар.	23 мар. - 27 мар.	30 март. - 03 апр.	06 апр. - 10 апр.	13 апр. - 17 апр.	20 апр. - 24 апр.	27 апр. - 01 мая	04 мая - 08 мая	11 мая - 15 мая	18 мая - 22 мая	25 мая - 29 мая	01 июнь - 05 июня	08 июнь - 12 июня	15 июнь - 19 июня	22 июнь - 26 июня	29 июнь - 03 июля	06 июль - 10 июля	13 июль - 17 июля	20 июль - 24 июля	27 июль - 31 июля	03 авг. - 07 авг.	10 авг. - 14 авг.	17 авг. - 21 авг.	24 авг. - 31 авг.	
		Номера календарных недель	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	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	
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**346**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	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	0	0	0	0	1476
	Базовые	**274**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	
ОУД.03	Английский язык	55	3	3	3	3	3	3	3	2	2									К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	55
ОУД.04	История	61	3	3	3	3	3	3	3	3	3									К	К	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	61
ОУД.05	Физическая культура	50	3	3	3	3	3	3	2	3	3									К	К		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	50
ОУД.07	Обществознание	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2															ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
ОУД.08	Естествознание (химия)	29	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	2		2		2					2		2		1										ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	29
ОУД.10	География	19			2			2		2										К	К		2		2		2		2			2		2	1										ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	19
ОУД.11	Экология	24																		К	К	3		3		3	2	2		2	2		2		2	3									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	24
	Профильные	**72**																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ОУД.13	Информатика	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	2		2		2	2		2	2	2		2		2										ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
ОУД.16	Башкирский язык	20																		К	К	2	2		2		2	2	2	2		2		2		2									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	20
ОУД.18	Психология	16	2	2	2	2	2	2	2	2										К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	16
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	**182**																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в общественном питании	24	2		2		2		2		2									К	К		2		2		2		2		2		2		2										ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	24
ОП.06	Охрана труда	8		2		2				2										К	К				2																				ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	8
ОП 09	Физическая культура	18																		К	К	2	2	2		2		2		2	2	2		2												К	К	К	К	К	К	К	К	К	18
ОП 10	Основы предпринимательской деятельности	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	2		2		2	2		2		2		2		2	2										К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
ОП 11	Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	24					2	2	2	2	2									К	К		2		2			2		2		2		2		2										К	К	К	К	К	К	К	К	К	24
ОП 12	Этика и психология профессиональной деятельности	36																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3										К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
ОП.14	Финансовая грамотность	36																		К	К	2	2	3	2	2	3	2	2	2	4	2	3	2	3	2										К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**912**																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	**336**																		К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ПП.01	Производственная практика	108																		К	К																36	36	36						ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	108
ПМ.02.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ПП.02.01	Производственная практика	72																		К	К																			36	36				ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	72
МДК.02.02	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ПП.02.02	Производственная практика	72																		К	К																					36	36		ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	72
МДК.02.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента*																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
ПП.02.03	Производственная практика	36																		К	К																							36	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
МДК.02.04	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
УП 02.04	Учебная практика	72										36	36							К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	72
МДК.02.05	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	94	5	5	5	5	5	4	5	3	5									К	К	6	6	6	6	6	7	7	8																	К	К	К	К	К	К	К	К	К	94
УП 02.05	Учебная практика	108												36	36	36				К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	108
ПМ.03	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*																			К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
МДК 03.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*	114	4	4	2	4	2	3	3	3	3									К	К	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	9	14	9	7	8										К	К	К	К	К	К	К	К	К	114
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																			К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
МДК 04.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента *	32	2	2	2	2	2	2	2	2	4									К	К	2	3	3	4																					К	К	К	К	К	К	К	К	К	32
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**																			К	К																								ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий разнообразного ассортимента																			К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	0
УП.05.01	Учебная практика	36															36			К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
МДК.05.02	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	96	4	4	4	4	4	4	4	4	4									К	К					5		5	2	10	7	8		8	7	8									ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К	96
УП.05.02	Учебная практика	72																36	36	К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	72
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	36																		К	К																								36	К	К	К	К	К	К	К	К	К	36
	ИТОГО	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	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	0	0	0	0	**1476**