Утверждаю
И. о. директора ГБПОУ «ПМК»
_____ А.В. Голубничий
«_30_» _августа_ 2019 год

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Прохладненский многопрофильный колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер» II курс

Квалификация: Повар 3,4 разряда,
Кондитер 2-3разряда
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения – 3года и 10 мес.
На базе основного общего образования

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				30.09-04.10	Октябрь			28.10-01.11	Ноябрь				Декабрь				30.12 по 03.01	Январь			27.01по 31.01	Февраль			24.02 по28.02	Март				30.03-03.04	Апрель			27.04-01.05	Май				Июнь				Итого
		2	9	16	23		9	16	23		4	11	18	25	2	9	16	23		6	13	20		3	10	17		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22	
		6	13	20	27		13	20	27		8	15	22	29	6	13	20	27		10	17	24		7	14	21		6	13	20	27		10	17	24		8	15	22	29	5	12	19	30	
		Номера календарных недель																																										
		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	
		Порядковые номера недель учебного года																																										
		2 курс																																										
		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	
ОДБ.00	**Общеобразовательный цикл**	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	К	К	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13									349
ОДБ.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								6	43
ОДБ.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2									72
ОДП.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								6	146
ОДБ.06	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									88
ОДБ.00	**Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6									160
ОДБ.10	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									73
ОДП.11	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									87
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									162
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									**45**
ОП.11	Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									**60**
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К																								**60**
П.00	**Профессиональный цикл**	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	36	36		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	36	36	36	36	36			658
ПМ.00	**Профессиональные модули**	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	36	36		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	36	36	36	36	36			658
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	36	36		К	К																										234
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				К	К																										**56**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				К	К																										**70**
УП.01	Учебная практика															36	36		К	К																										**72**
ПП.01	Производственная практика																		К	К																36										**36**
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			36	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		36	36	36	36	36	36			424

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										72
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хгорячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										100
УП.02	Учебная практика																	36	К	К																	36	36	36						144
ПП.02	Производственная практика																		К	К																				36	36	36			108
ПА	**Промежуточная аттестация**																		К	К																							36	**36**	**72**
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	3 6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	**1446**

1 сентября выходной