Календарный учебный график

Утверждаю
Директор Н.В.Захаров
06 апреля 2020 года

16675 Повар группа № 13
2 курс 2019-2020 учебный год

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь		февраль				март					апрель				май				июнь				Сводные данные по бюджету времени
		1	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	каникулы		13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28			18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	30	
		недели																																									
		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	
2	**ОУД.00 Общеобразовательный учебный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	7	7	7	8	8	8	0	0	9	9	9	9	10	10	10	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	130
	ОУД.02 Информатика и ИКТ											2	2	2	2	3	3	3	0	0	3	3	3	3	3	3	3	4																42
	ОУД.03 Физическая культура											4	5	5	5	5	5	5	0	0	6	6	6	6	7	7	7	9																88
	ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	8	8	8																										108
	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности											6	6	6	6	4	4	4																										36
	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности											6	6	6	6	4	4	4	0	0																								36
	ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда																				5	5	5	5	5	5	4	2																		36
	ПМ.00 Профессиональные модули	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	17	17	17	20	20	20	0	0	22	22	22	22	21	21	22	21	0	36	36	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1166
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404
	УП.03 Учебная практика	0	0																0	0																									72
	ПП.03 Производственная практика			x	x	x													0	0																									108
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180
	УП.04 Учебная практика						0	0											0	0																									72
	ПП.04 Производственная практика								x	x	x								0	0																									108
	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	7	7	7	8	7	7	0	0	10	10	10	10	10	10	10	9	:	36	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	310
	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы											8	7	7	7	8	7	7	0	0	10	10	10	10	10	10	10	9	:															130
	УП.05 Учебная практика																		0	0										0	0													72
	ПП.05 Производственная практика																		0	0												x	x	x											108
	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10	10	10	12	13	13	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	:	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	226
	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок											10	10	10	10	12	13	13	0	0	1	1	1	1					:															82
	УП.06 Учебная практика																		0	0															0	0									72
	ПП.06 Производственная практика																		0	0																	x	x								72
	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	11	11	11	11	11	12	12	:	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	36	36	36	270
	МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков																		0	0	11	11	11	11	11	11	12	12	:																90
	УП.07 Учебная практика																		0	0																				0	И/0				72
	ПП.07 Производственная практика																		0	0																									108
	ИА итоговая аттестация																		0	0																								ИА	
	Всего часов в неделю	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	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1404/39

Обозначения : | промежуточная аттестация | 0 | каникулы | x | производственная практика | 0 | учебная практика

ио учебная практика отрабатывается согласно индивидуальному учебному плану

График промежуточной аттестации

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				январь		февраль				март					апрель				май					июнь			
		1	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	каникулы	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28		18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	30
		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
2	**ОУД.00 Общеобразовательный учебный цикл**																		0	0																								
	ОУД.02 Информатика и ИКТ																		0	0								ДЗ															
	ОУД.03 Физическая культура																	З	0	0								ДЗ															
	ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл																		0	0																								
	ОП.04 Экономические и правовые основы производственной																	ДЗ	0	0																								
	ОП.05 Безопасность жизнедеятельности																	ДЗ	0	0																								
	ОП.07 Эффективное поведение на рынке труда																		0	0								З																
	ПМ.00 Профессиональные модули																		0	0																								
	ПМ.03 Приготовление супов и соусов					Э(К)													0	0																								
	УП.03 Учебная практика		ДЗ																0	0																								
	ПП.03 Производственная практика					ДЗ													0	0																								
	ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы										Э(К)								0	0																								
	УП.04 Учебная практика							ДЗ											0	0																								
	ПП.04 Производственная практика										ДЗ								0	0																								
	ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы																		0	0														Э(К)									
	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы																		0	0									Э														
	УП.05 Учебная практика																		0	0																								
	ПП.05 Производственная практика																		0	0																								
	ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок																		0	0														ДЗкомп									
	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок																		0	0																	Э(К)							
	УП.06 Учебная практика																		0	0									Экомп														
	ПП.06 Производственная практика																		0	0																								
	ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков																		0	0																	ДЗкомп							
	МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков																		0	0																							Э(К)		
	УП.07 Учебная практика																		0	0									Экомп														
	ПП.07 Производственная практика																		0	0																								
	ИА итоговая аттестация																		0	0																							ДЗкомп		
	Всего часов в неделю		1			2		1			2							3	0	0							3	2					2				2					2			ИА

Обозначения :

Экомп - комплексный экзамен

ДЗ - дифференцированный зачет комплексный

0 каникулы

ДЗ дифференцированный зачет

3 зачет

Э(к) экзамен квалификационный