Календарный учебный график (43.01.09 Повар, кондитер)

2019/2020 учебный год

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				Всего за 1 семестр	Формы промежуточной аттестации	январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Всего за 2 семестр	Формы промежуточной аттестации	июль				август					Всего часов обяз.уч.
				03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.11	03.12-07.12	10.12-14.12	17.12-21.12	24.12-28.12			31.12-04.01	07.01-11.01	14.01-18.01	21.01-25.01	28.01-01.02	04.02-08.02	11.02-15.02	18.02-22.02	25.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06	10.06-14.06	17.06-21.06	24.06-28.06			01.07-05.07	08.07-12.07	15.07-19.07	22.07-26.07	29.07-02.08	05.08-09.08	12.08-16.08	19.08-23.08	26.08-30.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																	
				1 семестр																			2 семестр																																
				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	
	ОД 00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	обяз.уч.	32	32	32	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	32	32	34	524				24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	26	26	26	28	28	30	30	0	26	582												1106
		Общие дисциплины	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОУД.01	Русский язык	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	0	2	50	ДЗ												86
	ОУД.02	Литература	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	4	48	ДЗ												82
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	4	48	ДЗ												82
	ОУД.04	Математика	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	0	8	98	ДЗ												166
	ОУД.05	История	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОУД.06	Физическая культура	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	З			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	46	З												80
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	44	ДЗ												112
	ОУД.08	Астрономия	обяз.уч.																		0																											0											0
		По выбору из обязательных предметных областей	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОУД.09	Информатика	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2		82												150
	ОУД.10	Химия	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	52												120
	ОУД.11	Биология	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	74	ДЗ			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	6	6	4	4		6	70	Э												144
	ОУД.12	Родная литература	обяз.уч.	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	44												84
		Индивидуальный проект по информатике	обяз.уч.																		0																											0											0
		Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч.	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	2	88				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6	6	8	10	8	8	6	6	0	10	156												244
	ОП. 01	Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены	обяз.уч.	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	54	ДЗ																											0											54
	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	6	6	4	4		6	66	Э												66
	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	0	34				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2		4	50	Э												84
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП. 05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП.06	Охрана труда	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП. 09	Физическая культура	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП. 10	Основы естествознания	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																											0											0
	ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2						40											40
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	6	4	4	2	0	0	0	0	0	36	0	126												126
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	6	4	4	2	0	0	0	0	0	36	0	126												126
	МДК 01.01.	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2								50	ДЗ												50
	МДК 01.02.	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2						40											40
	УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																36	36	72																										36	0	36											108
	ПП 01.	Производственная практика	обяз.уч.																		0																											0											0
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																											0											0
	ПМ. 02.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	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	0	0	0	0	0												0
	МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий,	обяз.уч.																		0																											0											0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.																		0																											0											0
	УП.02	Учебная практика	обяз.уч.																		0																											0											0
	ПП 02.	Производственная практика	обяз.уч.																		0																											0											0
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																											0											0
	ПМ. 03	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного**	обяз.уч.	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	0	0	0	0	0												0
	МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных	обяз.уч.																		0																											0											0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных	обяз.уч.																		0																											0											0
	УП.03	Учебная практика	обяз.уч.																		0																											0											0
	ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																											0											0
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																											0											0

ПМ. 04	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**	обяз.уч.	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	0	0	0	0	0											0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	обяз.уч.																		0																												0											0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	обяз.уч.																		0																												0											0
УП.04	Учебная практика	обяз.уч.																		0																												0											0
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																												0											0
	Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																												0											0
ПМ 05.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**	обяз.уч.	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	0	0	0	0	0											0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.																		0																												0											0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.																		0																												0											0
УП 05	Учебная практика	обяз.уч.																		0																												0											0
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																												0											0
	Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																												0											0
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	обяз.уч.																																																								
	Всего:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864											1476

каникулы — экзаменационная сессия

учебная и производственная практика

Календарный учебный график (43.01.09 Повар, кондитер)

2020/2021 учебный год

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь				Всего за 1 семестр	Формы промежуточной аттестации	январь				февраль				март				апрель				май				июнь				Всего за 2 семестр	Формы промежуточной аттестации	июль				август					Всего часов обяз.уч.
				03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.11	03.12-07.12	10.12-14.12	17.12-21.12	24.12-28.12			31.12-04.01	07.01-11.01	14.01-18.01	21.01-25.01	28.01-01.02	04.02-08.02	11.02-15.02	18.02-22.02	25.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06	10.06-14.06	17.06-21.06	24.06-28.06			01.07-05.07	08.07-12.07	15.07-19.07	22.07-26.07	29.07-02.08	05.08-09.08	12.08-16.08	19.08-23.08	26.08-30.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																
				1 семестр																			2 семестр																														
				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	
	ОД 00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	обяз.уч.	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	26	26	26	28	32	0	0	418				20	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	24	0	0	0	20	466											884
		Общие дисциплины	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОУД.01	Русский язык	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			32					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	44	Э											76
	ОУД.02	Литература	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			60				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4			2	84	ДЗ											144
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			60				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4			2	84	ДЗ											144
	ОУД.04	Математика	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6			64				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	8			6	92	Э											156
	ОУД.05	История	обяз.уч.																		0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				80											80
	ОУД.06	Физическая культура	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			30	З			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	42	З											72
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОУД.08	Астрономия	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	40	ДЗ											40
		По выбору из обязательных предметных областей	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОУД.09	Информатика	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2			50	ДЗ																										0											50
	ОУД.10	Химия	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8			92	Э																										0											92
	ОУД.11	Биология	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОУД.12	Родная литература	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			30	ДЗ																										0											30
		Индивидуальный проект по информатике	обяз.уч.																		0																										0											0
		Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	0	0	56				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	10	8	12	0	0	0	0	134											190
	ОП. 01	Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	6				50	ДЗ											50
	ОП.06	Охрана труда	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					36	ДЗ											36
	ОП. 09	Физическая культура	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП. 10	Основы естествознания	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2									18				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	6				48	ДЗ											66
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																										0											0
	ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	2	2			38	ДЗ																										0											38
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	2	36	36	138				10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	4	0	0	36	36	36	16	264											402
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	2	36	36	138				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	16	124											262
	МДК 01.01.	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		0																										0											0
	МДК 01.02.	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	2			66	ДЗ																										0											66
	УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																36	36	72																										0											72
	ПП 01.	Производственная практика	обяз.уч.																		0																									36	36	36		108	ДЗ											108
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																										16	16	Э											16
	ПМ 02.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				10	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	4	0	0	0	0	0	0	140											140
	МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий,																			0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2							56											56
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок																			0				6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	4	2						84											84
	УП.02	Учебная практика																			0																										0											0
	ПП 02.	Производственная практика																			0																										0											0
		Экзамен по модулю																			0																										0											0
	ПМ. 03	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного**		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	0	0	0	0	0	0											0
	МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных																			0																										0											0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных																			0																										0											0
	УП.03	Учебная практика																			0																										0											0
	ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)																			0																										0											0
		Экзамен по модулю																			0																										0											0

ПМ. 04	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**		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	0	0	0	0	0											0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,																		0																												0											0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,																		0																												0											0
УП.04	Учебная практика																		0																												0											0
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)																		0																												0											0
	Экзамен по модулю																		0																												0											0
ПМ 05.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**		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	0	0	0	0	0											0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		0																												0											0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																		0																												0											0
УП 05	Учебная практика																		0																												0											0
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)																		0																												0											0
	Экзамен по модулю																		0																												0											0
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																																																									
	Всего:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864											###

каникулы

экзаменационная сессия

учебная и производственная практика

Календарный учебный график (43.01.09 Повар, кондитер)

2021/2022 учебный год

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь					Всего за 1 семестр	Формы промежуточной	январь		февраль				март				апрель				май				июнь					Всего за 2 семестр	Формы промежуточной аттестации	июль				август					Всего часов обяз.уч.
				03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.11	03.12-07.12	10.12-14.12	17.12-21.12	24.12-28.12			31.12-04.01	07.01-11.01	14.01-18.01	21.01-25.01	28.01-01.02	04.02-08.02	11.02-15.02	18.02-22.02	25.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06	10.06-14.06	17.06-21.06	24.06-28.06			01.07-05.07	08.07-12.07	15.07-19.07	22.07-26.07	29.07-02.08	05.08-09.08	12.08-16.08	19.08-23.08	26.08-30.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																
				1 семестр																			2 семестр																															
				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	
	ОД 00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	0	0	0	0	2	82				6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80											162
		Общие дисциплины	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.01	Русский язык	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.02	Литература	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.04	Математика	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.05	История	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6						56				4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6											64	ДЗ									120
	ОУД.06	Физическая культура	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	26				2	2	2	2	2	2	2	2																16	ДЗ									42
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.08	Астрономия	обяз.уч.																		0																													0										0
		По выбору из обязательных предметных областей	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.09	Информатика	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.10	Химия	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.11	Биология	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОУД.12	Родная литература	обяз.уч.																		0																													0										0
		Индивидуальный проект по информатике	обяз.уч.																		0																													0										0
		Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	0	0	0	0	6	84				4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40									124
	ОП. 01	Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					6	54	ДЗ																													0										54
	ОП. 05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП.06	Охрана труда	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4						30				2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2											24	ДЗ									54
	ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП. 09	Физическая культура	обяз.уч.																		0				2	2	2	2	2	2	2	2																16										16
	ОП. 10	Основы естествознания	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																													0										0
	ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		0																													0										0
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч.	24	24	24	24	24	24	24	24	22	20	20	20	36	36	36	36	28	446				26	26	26	26	26	26	26	26	28	28	28	28	28	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	744									1190
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	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	0	0	0	0									0
	МДК 01.01.	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		0																													0										0
	МДК 01.02.	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		0																													0										0
	УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																		0																													0										0
	ПП 01.	Производственная практика	обяз.уч.																		0																													0										0
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																													0										0
	ПМ 02.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	14	14	14	14	14	14	14	14	14	12	12	12	36	36	36	36	6	312				2	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	24	400									712
	МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий,	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					6	30																													0										30
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	10	10						138				2	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6											6	94	Э								232
	УП.02	Учебная практика	обяз.уч.													36	36	36	36		144																	36												36										180
	ПП 02.	Производственная практика	обяз.уч.																		0																													252	ДЗ									252
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																													18	Э									18
	ПМ. 03	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного**	обяз.уч.	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	0	0	0	0	22	134				4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	2	136									270
	МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							66	ДЗ																													0										66
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	8					22	68				4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6											2	64	ДЗ									132
	УП.03	Учебная практика	обяз.уч.																		0																													72	ДЗ									72
	ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																													0										0
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																													0										0

ПМ. 04	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46											46
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	обяз.уч.																		0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2												46	ДЗ										46
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,	обяз.уч.																		0																												0											0
УП.04	Учебная практика	обяз.уч.																		0																												0											0
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																												0											0
	Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																												0											0
ПМ 05.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				16	10	10	10	10	10	10	10	12	12	14	14	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	162											162
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.																		0				10	6	6	6	6	4	4	4	6	6	6	8	6											4	82	ДЗ										82
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз.уч.																		0				6	4	4	4	4	6	6	6	6	6	8	6	8											6	80											80
УП 05	Учебная практика	обяз.уч.																		0																												0											0
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.																		0																												0											0
	Экзамен по модулю	обяз.уч.																		0																												0											0
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	обяз.уч.																																																								
	Всего:		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864											1476

каникулы

экзаменационная сессия

учебная и производственная практика

Календарный учебный график (43.01.09 Повар, кондитер)

2022/2023 учебный год

Курс	Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь					Всего за 1 семестр	Формы промежуточной аттестации	январь		февраль					март					апрель					май					июнь					Всего за 2 семестр	Формы промежуточной аттестации	июль				август					Всего часов обяз.уч.
				03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.11	03.12-07.12	10.12-14.12	17.12-21.12	24.12-28.12				31.12-04.01	07.01-11.01	14.01-18.01	21.01-25.01	28.01-01.02	04.02-08.02	11.02-15.02	18.02-22.02	25.02-01.03	04.03-08.03	11.03-15.03	18.03-22.03	25.03-29.03	01.04-05.04	08.04-12.04	15.04-19.04	22.04-26.04	29.04-03.05	06.05-10.05	13.05-17.05	20.05-24.05	27.05-31.05	03.06-07.06	10.06-14.06	17.06-21.06	24.06-28.06			01.07-05.07	08.07-12.07	15.07-19.07	22.07-26.07	29.07-02.08	05.08-09.08	12.08-16.08	19.08-23.08	26.08-30.08	
				Порядковые номера недель учебного года																																																			
				1 семестр																				2 семестр																																	
				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	
4	ОД 00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**обяз.уч.**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**											**0**
		Общие дисциплины	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.01	Русский язык	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.02	Литература	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.04	Математика	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.05	История	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.06	Физическая культура	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.08	Астрономия	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
		По выбору из обязательных предметных областей	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.09	Информатика	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.10	Химия	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.11	Биология	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОУД.12	Родная литература	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
		Индивидуальный проект по информатике	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
		Общепрофессиональные дисциплины	обяз.уч.	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**90**				**18**	**18**	**18**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**72**										**162**
	ОП. 01	Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП. 05	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП.06	Охрана труда	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6							6	**66**	Э																													**0**										**66**
	ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП. 09	Физическая культура	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							4	**24**	ДЗ																													**0**										**24**
	ОП. 10	Основы естествознания	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		**0**				18	18	18	16																		2			72	ДЗ									**72**
	ОП.12	Татарский язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз.уч.	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**26**	**522**				**18**	**18**	**18**	**20**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**34**	**36**	**36**	**792**										**1314**
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз.уч.	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**										**0**
	МДК 01.01.	Организация процессов приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	МДК 01.02.	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ПП 01.	Производственная практика	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
		Экзамен по модулю	обяз.уч.																		**0**																													**0**										**0**
	ПМ. 02.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**										**0**
	МДК 02.01	Организация приготовления подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий,																			**0**																													**0**										**0**
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок																			**0**																													**0**										**0**
	УП.02	Учебная практика																			**0**																													**0**										**0**
	ПП 02.	Производственная практика																			**0**																													**0**										**0**
		Экзамен по модулю																			**0**																													**0**										**0**
	ПМ. 03	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**16**	**160**				**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**										**160**
	МДК 03.01	Организация приготовления подготовки к реализации холодных блюд кулинарных																			**0**																													**0**										**0**
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных																			**0**																													**0**										**0**
	УП.03	Учебная практика																			**0**																													**0**										**0**
	ПП 03.	Производственная практика (по профилю специальности)														36	36	36	36		**144**	ДЗ																													**0**										**144**
		Экзамен по модулю																		16	**16**	Э																													**0**										**16**

ПМ. 04	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**		**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**102**			
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,																			**0**			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд,		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10							2	**102**	ДЗ		
УП.04	Учебная практика																			**0**			
ПП 04.	Производственная практика (по профилю специальности)																			**0**			
	Экзамен по модулю																			**0**			
ПМ 05.	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**		**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**260**			
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																			**0**			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18							8	**188**			
УП 05	Учебная практика												36	36						72			
ПП 05	Производственная практика (по профилю специальности)																			**0**			
	Экзамен по модулю																			**0**			
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																						
	Всего:		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**			

ПМ. 04		**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**16**	**0**	**0**	**196**											**298**
МДК 04.01																										**0**											**0**
МДК 04.02																										**0**											**102**
УП.04						36	36																			72	ДЗ										72
ПП 04.											36	36	36													**108**	ДЗ										**108**
Экзамен по модулю																							16			**16**	Э										**16**
ПМ 05.		**18**	**18**	**18**	**20**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**0**	**0**	**524**											**784**
МДК 05.01																										**0**											**0**
МДК 05.02		18	18	18	20																					**74**	Э										**262**
УП 05								36	36	36																**108**	ДЗ										**180**
ПП 05														36	36	36	36	36	36	36	36	36				**324**	ДЗ										**324**
Экзамен по модулю																							18			**18**	Э										**18**
ГИА.00																								36	36												
Всего:		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**864**											**1476**

каникулы

экзаменационная сессия

учебная и производственная практика