Министерство образования и науки Алтайского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ребрихинский лицей профессионального образования»

Чикильдик Галина Александровна

Подписан: Чикильдик Галина Александровна
DN: C=RU, S=Алтайский край, L=с. Ребриха, T=Директор, O="КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "" РЕБРИХИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ""", СНИЛС=03948118275, ИНН=226600485109, E=buh70-rebriha@mail.ru, G=Галина Александровна, SN=Чикильдик, CN=Чикильдик Галина Александровна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение:
Дата: 2023-01-20 17:36:19

Приложение к ППССЗ

УТВЕРЖДЕН
приказом директора № 1/2
от «18» февраля 2022г

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(группа №105)

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Срок получения СПО - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Ребриха, 2022г

Календарный учебный график является частью организационного раздела основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработан на весь срок обучения.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации, каникул по каждому курсу.

Утверждаю

Директор

_____ "_____2020г.

Календарный учебный график по специальности 43.02.15."Поварское и кондитерское дело"

1 курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, рофессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль				август				Теоретическое обучение и УП, ПП часов			Формы промеж.аттестации-семестр			Время каникулярные, недель
		03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	03-07	10-14	17-21	24-28	31-04	07-11	14-18	21-25	28-01	04-08	11-15	18-22	25-01	04-08	11-15	18-22	25-29	01-05	08-12	15-19	22-26	29-03	06-10	13-17	20-24	27-31	03-07	10-14	17-21	24-28	01-05	08-12	15-19	22-26	29-02	05-09	12-16	19-23	26-30	Всего	1 пол.	2 пол.	зачет	дифф	экзамен	
	Порядковые номера учебных	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	#	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
	Общеобразовательный цикл																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К							
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые																		К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	1085	492	593				
ОУДБ.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5	К	К	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	39	39			2	
ОУДБ.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	30	87		2		
ОУДБ.03	Родной русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	36	36		1			
ОУДБ.04	Иностранный язык																		К	К	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117		117		2		
ОУДБ.05	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	33	84		2		
ОУДБ.06	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	2	1	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	К	К	К	К	К	К	К	К	К	156	58	98			2	
ОУДБ.07	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	33	84	1	2		
ОУДБ.08	Основы безопасности	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	70	70			1		
ОУДБ.09	Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К		36			1		
ОУДБ	по выбору из обязательных																		К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К							
ОУДБ.10	Обществознание (вкл. экономику и право)																		К	К	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	К	К	К	К	К	К	К	К	К	108		108		2		
ОУДБ.11	География	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	3	4	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	72	72			1		
ОУДБ.12	Физика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	6	6	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	97	97			1		
ОУДП	Профильные общеобразовательные дисциплины																		К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	280						
ОУДП.13	Информатика																		К	К	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	100		100		2		
ОУДП.14	Химия	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	8	7	7	9	9	9	9	К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	108	108		1			
ОУДП.15	Биология																		К	К	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	4	5	4	5	5	5	4	4	К	К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		2		
УДД	Учебные дополнительные дисциплины																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	К	К	К	К	К	К	К	К	К	39		39				
УДД.16	Основы проектно исследовательской деятельности./ Основы бизнеса и ппредпринимательской																		К	К																								К	К	К	К	К	К	К	К	К	39		39		2		
	Всего часов в неделю	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	36	#	36	36	36	36	35	36	36	36	36	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
																																											К																

Утверждаю

Директор

"_____" _____ 20__ г.

Календарный учебный график по специальности 43.02.15."Поварское и кондитерское дело"

2 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, рофессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | сентябрь | | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | | январь | | | | | февраль | | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | | Всего | 1 пол. | 2 пол. | Формы промеж.аттестации-семестр | | | Время каникулярные |
|---|---|---

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2		К	К																											К	К	К	К	К	К	К	К	40	40					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2		К	К	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	6	6	6									К	К	К	К	К	К	К	К	144	32	112				
УП. 01	Учебная практика						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4																	К	К	К	К	К	К	К	К	76	40	36		4		
ПП. 01	Производственная практика																		К	К																							36	36		К	К	К	К	К	К	К	К	72		72		4		
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	**368**	**76**	**292**				
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	40	40					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К	13	13	13	13	13	11	11	11	11	11	12	12	13	13	13	15	14	8								К	К	К	К	К	К	К	К	220		220				

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI
УП. 02	Учебная практика								4	4	4	4	4	4	4	4	4		К	К										4	4	4	4	4	4	4	4	4								К	К	К	К	К	К	К	К	72	36	36		4		
ПП.02	Производственная практика																		К	К																								36	К	К	К	К	К	К	К	К	36		36				
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**																		К	К																																	**20**		**20**				
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		К	К						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																			20		20				
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "Повар"**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	**350**	**242**	**108**				
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	12	12	12	12	12	10	10	6	6	6	5	5	4	5	10	15		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	142	142				4	
УП.07	Учебная практика	4	4	4	4	4	8	8	8	8	8	8	8	8	8	4	4		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	100	100			3		
ПП. 07	Производственная практика																		К	К																		36	36	36														108		108		4		
	Всего часов в неделю	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	36			К	К	К	К	К	К	К	К							

Утверждаю

Директор

"_____" _____ 20__ г.

Календарный учебный график по специальности 43.02.15."Поварское и кондитерское дело"

3 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, рофессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | сентябрь | | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | | январь | | | | | февраль | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | Теоретическое обучение и УП, ПП часов | | | Формы промеж.аттестации-семестр | | | Время каникулярное |
|---|---|---

BE3 | "_____"_____20___г.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					К	К	К	К	К	К	К	К	К	20		20					
ОП.08	Охрана труда																		К	К	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2					К	К	К	К	К	К	К	К	К	32		32		6			
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности				2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	26	26			5		
ОП.11	Технология приготовления блюд национальной кухни				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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					К	К	К	К	К	К	К	К	К	92	42	50		6			
ОП.12	Искуство в оформлении блюд																		К	К							1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					К	К	К	К	К	К	К	К	К	14		14					
П.00	**Профессиональнй цикл**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	**700**	**216**	**484**					
ПМ.00	**Профессиональные модули**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	**108**	**108**					
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К				5				
ПП.02	Производственная практика	36	36	36															К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	108	108			5		
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К	**290**	**88**	**202**	6				

Лист1 Лист2 Лист3

| | | |

BE3 fx "_____"_____20__г.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					К	К	К	К	К	К	К	К	К	40		40					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских																		К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3					К	К	К	К	К	К	К	К	К	74		74					
.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	**К**	**94**		**94**					
ДК .01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала																		К	К	8	8	7	7	7	6	5	5	5	5	5	1	1	1	1	1	3	5	6	7					К	К	К	К	К	К	К	К	К	94		94					
	Всего часов в неделю	#	#	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	36		К	К	К	К	К	К	К	К	К								

Утверждаю

Календарный учебный график по специальности 43.02.15."Поварское и кондитерское дело"

Директор

"_____"_____20__г.

4 курс

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, рофессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик | сентябрь | | | | | октябрь | | | | ноябрь | | | | декабрь | | | | | январь | | | | февраль | | | | март | | | | | апрель | | | | | май | | | | | июнь | | | | | июль | | | | | август | | | | | Теоретическое обучение и УП, ПП часов | | | Формы промеж.аттестации-семестр | | | | Время каникул,недели |
|---|---|---

| | | |

S37

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL	AM	AN	AO	AP	AQ	AR	AS	AT	AU	AV	AW	AX	AY	AZ	BA	BB	BC	BD	BE	BF	BG	BH	BI	BJ
24	**ПМ.05**	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К	**264**	**88**	**176**	8				
25	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5				К	К	4	4	4	4	4	4	4	4																	К	К	К	К	К	К	К	К	К	84	52	32					
26	УП.05	Учебная практика						4	4	4	4	4	4	4	4	4						4	4	4	4	4	4	6	6																										72	36	36		8			
27	ПП.05	Производственная практика																												36	36	36																							108		108		8			
28	**ПМ.06**	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	**К**	**218**	**32**	**186**					
29	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2				К	К	10	10	10	10	10	10	9	9																	К	К	К	К	К	К	К	К	К	110	32	78		8			
30	ПП.06	Производственная практика																															36	36	36																			108		108		8			
31	ПДП	Преддипломная практика																																		36	**36**	36	36																**144**		**144**					
32	ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена																																						36	36	36	**36**	36	36									**216**		**216**					
33		Всего часов в неделю	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	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**36**	36	36	К	К	К	К	К	К	К	К								