Календарный график учебного процесса

Составила
Зав. УЧ
Амоева А.С.

1 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2 0 2 4 - 2 0 2 5 уч.год

"Утверждаю"
Директор ГБПОУ "КБТТК"
Б.Г.Семенов

1-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Итого за 3 семестр	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					Итого за 4 семестр	Всего часов по дисциплине
			01.09.-08.09.	09.09.-15.09.	16.09.-22.09.	23.09.-29.09.	30.09.-06.10.	07.10.-13.10.	14.10.-20.10.	21.10.-27.10.	28.10.-03.11.	04.11.-10.11.	11.11.-17.11.	18.11.-24.11.	25.11.-01.12.	02.12.-08.12.	09.12.-15.12.	16.12.-22.12.	23.12.-29.12.	30.12.-05.01.			06.01.-12.01.	13.01.-19.01.	20.01.-26.01.	27.01.-02.02.	03.02.-09.02.	10.02.-16.02.	17.02.-23.02.	24.02.-02.03.	03.03.-09.03.	10.03.-16.03.	17.-3.-23.03.	24.03.-30.03.	31.03.-06.04.	07.04.-13.04.	14.04.-20.04.	21.04.-27.04.	28.04.-04.05.	05.05.-11.05.	12.05.-18.05.	19.05.-25.05.	26.05.-01.06.	02.06.-08.06.	09.06.-15.06.	16.06.-22.06.	23.06.-29.06.	30.06.-06.07.	07.07.-13.07.	14.07.-20.07.	21.07.-27.07.	28.07.-03.08.	04.08.-10.08.	11.08.-17.08.	18.08.-24.08.	25.08.-31.08.		
			Номера календарных недель																																																								
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53			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		
			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		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	39	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	39
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	52	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	78
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	26	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	52
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	39	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	39
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	39	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	39
ОП.06	Основы калькуляции и учета	обяз.уч.	0	0	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	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	52
ОП.07	Охрана труда	обяз.уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	39	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	39
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	78	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	78
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз.уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	104	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	104
УП.01	Учебная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	72	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	72
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	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	36
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	52	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	78
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	156	156
УП.02	Учебная практика	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	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144
ПП.02	Производственная практика	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	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	0	0	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	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	78
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	104	104
ПА	Промежуточная аттестация	обяз.уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	612	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	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	864	1476

Календарный график аттестации

1-ый курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
			01.09.-08.09.	09.09.-15.09.	16.09.-22.09.	23.09.-29.09.	30.09.-06.10.	07.10.-13.10.	14.10.-20.10.	21.10.-27.10.	28.10.-03.11.	04.11.-10.11.	11.11.-17.11.	18.11.-24.11.	25.11.-01.12.	02.12.-08.12.	09.12.-15.12.	16.12.-22.12.	23.12.-29.12.	30.12.-05.01.		06.01.-12.01.	13.01.-19.01.	20.01.-26.01.	27.01.-02.02.	03.02.-09.02.	10.02.-16.02.	17.02.-23.02.	24.02.-02.03.	03.03.-09.03.	10.03.-16.03.	17.-3.-23.03.	24.03.-30.03.	31.03.-06.04.	07.04.-13.04.	14.04.-20.04.	21.04.-27.04.	28.04.-04.05.	05.05.-11.05.	12.05.-18.05.	19.05.-25.05.	26.05.-01.06.	02.06.-08.06.	09.06.-15.06.	16.06.-22.06.	23.06.-29.06.	30.06.-06.07.	07.07.-13.07.	14.07.-20.07.	21.07.-27.07.	28.07.-03.08.	04.08.-10.08.	11.08.-17.08.	18.08.-24.08.	25.08.-31.08.
			Номера календарных недель																																																							
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53		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
			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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены										Рк				З					0		0																																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров										Рк									0		0																									Э										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места										Рк									0		0													Дз																						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности														З					0		0																																		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности														Дз					0		0																																		
ОП.06	Основы калькуляции и учета										Рк									0		0													З																						
ОП.07	Охрана труда														З					0		0																																		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов										Рк									0		0																																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										Рк								Э	0		0																																		
УП.01	Учебная практика																Дз			0		0																																		
ПП.01	Производственная практика																	Дз		0		0																																		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		0									Дк																									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		0									Дк																Э									
УП.02	Учебная практика																			0		0																	Дз																	
ПП.02	Производственная практика																			0		0																							Дз											
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		0									Дк																									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		0									Дк																									
УП.03	Учебная практика																			0		0																																		
ПП.03	Производственная практика																			0		0																																		

Форма промежуточной аттестации без учета времени:

КР - контрольная работа (текущие и итоговые)

З - зачет

ДЗ - дифференцированный зачет

кЗ - комплексный зачет

кДЗ - комплексный диф.зачет

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 6

Экзаменов - 3

Зачетов - 4