Календарный график учебного процесса

Составила
Зам.директора по УР
Боллуева О.Н.

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

"Утверждаю"
И.о.директора ГБПОУ "КБТТК"
_______________ П.Г.Семенов

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	1-ый курс																																																					Всего часов по дисциплине
			Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Итого за 3 семестр	Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Итого за 4 семестр	
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	28.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08		
			Номера календарных недель																																																					
			35	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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	0	36	36	36	36	36	36	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	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	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	0	0	36	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	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			
			30.08 - 5.09	6.09 - 12.09	13.09 - 19.09	20.09 - 26.09	27.09 - 3.10	4.10 - 10.10	11.10 - 17.10	18.10 - 24.10	25.10 - 31.10	1.11 - 7.11	8.11 - 14.11	15.11 - 21.11	22.11 - 28.11	29.11 - 5.12	6.12 - 12.12	13.12 - 19.12	20.12 - 26.12	27.12 - 02.01		3.01 - 9.01	10.01 - 16.01	17.01 - 23.01	24.01 - 30.01	31.01 - 6.02	7.02 - 13.02	14.02 - 20.02	21.02 - 27.02	28.02 - 6.03	7.03 - 13.03	14.03 - 20.03	21.03 - 27.03	28.03 - 3.04	4.04 - 10.04	11.04 - 17.04	18.04 - 24.04	28.04 - 1.05	2.05 - 8.05	9.05 - 15.05	16.05 - 22.05	23.05 - 29.05	30.05 - 5.06	6.06 - 12.06	13.06 - 19.06	20.06 - 26.06	27.06 - 3.07	4.07 - 10.07	11.07 - 17.07	18.07 - 24.07	25.07 - 31.07	1.08 - 7.08	8.08 - 14.08	15.08 - 21.08	22.08 - 28.08
			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	35
			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																Э							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			0		0									Дк																							
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

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:

Э - экзамен

Эк - экзамен квалификационный

кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 6

Экзаменов - 3

Зачетов - 4