Календарный график учебного процесса

Составила
Зам.директора по УР
Буздова О.В.

1 курс профессии 43.01.09 Повар, кондитер
2 0 2 2 - 2 0 2 3 уч.год

Подписано цифровой подписью: Семенов П.Г.
DN: C=RU, OU="И.о.директора ", O="ГБПОУ ""КБТТК""", CN=Семенов П.Г., E=kbttk.n@gmail.com
Дата: 9 Сентябрь 2022 г. 11:50:26

"Утверждаю"
И.о.директора ГБПОУ "КБТТК"
_____ П.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
			1.09 - 4.09	5.09 - 11.09	12.09 - 18.09	19.09 - 25.09	26.09 - 2.10	3.10 - 9.10	10.10 - 16.10	17.10 - 23.10	24.10 - 30.10	31.10 - 6.11	7.11 - 13.11	14.11 - 20.11	21.11 - 27.11	28.11 - 4.12	5.12 - 11.12	11.12 - 18.12	19.12 - 25.12	26.12 - 01.01		2.01 - 8.01	9.01 - 15.01	16.01 - 22.01	23.01 - 29.01	30.01 - 5.02	6.02 - 12.02	13.02 - 19.02	20.02 - 26.02	27.02 - 5.03	6.03 - 12.03	13.03 - 19.03	20.03 - 26.03	27.03 - 2.04	3.04 - 9.04	10.04 - 16.04	17.04 - 23.04	24.04 - 30.04	1.05 - 7.05	8.05 - 14.05	15.05 - 21.05	22.05 - 28.05	29.05 - 4.06	5.06 - 11.06	12.06 - 18.06	19.06 - 25.06	26.06 - 2.07	3.07 - 9.07	10.07 - 16.07	17.07 - 23.07	24.07 - 30.07	31.07- 6.08	7.08 - 13.08	14.08 - 20.08	21.08 - 27.08		
			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**	**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	**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	**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**	**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**	**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	**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**	**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**	**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**	**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**	**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**	**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	**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	**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	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	36	36	36	36	36	36	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	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	**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	**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**	**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			
			1.09 - 4.09	5.09 - 11.09	12.09 - 18.09	19.09 - 25.09	26.09 - 2.10	3.10 - 9.10	10.10 - 16.10	17.10 - 23.10	24.10 - 30.10	31.10 - 6.11	7.11 - 13.11	14.11 - 20.11	21.11 - 27.11	28.11 - 4.12	5.12 - 11.12	11.12 - 18.12	19.12 - 25.12	26.12 - 01.01		2.01 - 8.01	9.01 - 15.01	16.01 - 22.01	23.01 - 29.01	30.01 - 5.02	6.02 - 12.02	13.02 - 19.02	20.02 - 26.02	27.02 - 5.03	6.03 - 12.03	13.03 - 19.03	20.03 - 26.03	27.03 - 2.04	3.04 - 9.04	10.04 - 16.04	17.04 - 23.04	24.04 - 30.04	1.05 - 7.05	8.05 - 14.05	15.05 - 21.05	22.05 - 28.05	29.05 - 4.06	5.06 - 11.06	12.06 - 18.06	19.06 - 25.06	26.06 - 2.07	3.07 - 9.07	10.07 - 16.07	17.07 - 23.07	24.07 - 30.07	31.07- 6.08	7.08 - 13.08	14.08 - 20.08	21.08 - 27.08
			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								Э	0		0																																	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										Рк									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
кЗ - комплексный зачет
кДЗ - комплексный диф.зачет
РК-рубежный контроль
Дк-директорский контроль

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:
Э - экзамен
Эк - экзамен квалификационный
кЭ - комплексный экзамен

Диф.зачетов - 6
Экзаменов - 3
Зачетов - 4