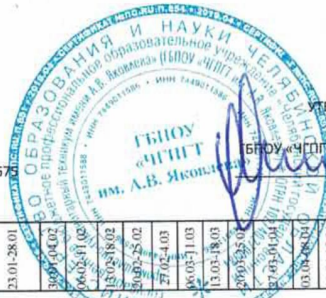


Календарно-учебный график
основной программы профессионального обучения
Программа профессиональной подготовки по профессии 16675
Повар



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ВПОУ «ЧПТ» им. А.В. Яковлева»
Е.Б. Валахов

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, МДК, практик	Вид учебной нагрузки	10.10-15.10	17.10-22.10	24.10-29.10	31.10-5.11	07.11-12.11	14.11-19.11	21.11-26.11	28.11-03.12	05.12-10.12	12.12-17.12	19.12-24.12	26.12-30.12	02.01-07.01	09.01-14.01	16.01-21.01	23.01-28.01	30.01-04.02	06.02-11.02	13.02-18.02	20.02-25.02	27.02-4.03	06.03-11.03	13.03-18.03	20.03-25.03	27.03-01.04	03.04-08.04	10.04-15.04	17.04-22.04	24.04-29.04	01.05-06.05	08.05-13.05	15.05-20.05	22.05-27.05				
			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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	34		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	лекции	10	8	10	9	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	
		практ. р.	8	10	8	9	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	
ОМ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	лекции	10																																			10	
		практ. р.	8	2																																		10	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	лекции	8	2																																		10	
		практ. р.	8	2																																		10	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	лекции			6	4																																10	
		практ. р.			6	4																																10	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	лекции			2	5	3																															10	
		практ. р.				5	5																															10	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	лекции	0	0	0	0	5	10	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	
		практ. р.	0	0	0	0	5	8	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	лекции					5	5																														10	
		практ. р.					5	5																														10	
МДК.01.02	Технология приготовления простых мучных кондитерских изделий	лекции						5	5																													10	
		практ. р.						3	7																													10	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	лекции	0	0	0	0	0	0	4	10	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	
		практ. р.	0	0				2	8	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	лекции						4	6																													10	
		практ. р.						2	8																													10	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	лекции						4	6																													10	
		практ. р.							6	4																												10	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	лекции							6	4	8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
		практ. р.							0	10	10	16	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	лекции							6	4																												10	
		практ. р.								10	10																											20	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	лекции								8	2																											10	
		практ. р.									16		4																									20	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	лекции										7	10	10	3																						30		
		практ. р.										7	8	8	7																						30		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	лекции										7	8																									15	
		практ. р.										7	8																								15		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих, холодных сладких блюд, десертов, напитков	лекции											2	10	3																						15		
		практ. р.												8	7																						15		
УП.07	Учебная практика																				8	24	24	24	24	24	24	24	24	24	28					228			
ПП.07	Производственная практика																																				84		
ИА	Итоговая аттестация																																				8		
	итого за 1-й КУРС	лекции	10	8	10	9	8	10	9	10	12	4	8	2	0	0	7	10	10	3	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	###	
		практ. р.	8	10	8	9	10	8	9	8	6	14	10	16	0	0	11	8	8	15	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24		
	нагрузка в нед		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	18	18	18	15	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	600	

каникулы сам.раб./час 1,25

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 29862F3955A81934C1E4F5B198B315B0
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 02.08.2023 до 25.10.2024