Принято
на заседании Педагогического Совета
Протокол №1 от 26.08.2019г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

на 2019/2020 учебный год

по ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2019/2023 года обучения)

1 курс, группы 91-92П	Индекс	Наименов.циклов	Виды уч.нагр	02-08 сентября	09-15 сентября	16-22 сентября	23-29 сентября	30-06 октября	07-13 октября	14-20 октября	21-27 октября	28-03 ноября	04-10 ноября	11-17 ноября	18-24 ноября	25-01 декабря	02-08 декабря	09-15 декабря	16-22 декабря	23-29 декабря	всего часовв сем	30-05 января	06-12 января	13-19 января	20-26 января	27-02 февраля	03-09 февраля	10-16 февраля	17-23 февраля	24-01 марта	02-08 марта
				номера календ недель																											
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
				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
	О.00	**Общеобразовательная подготовка**		**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**374**	**К**	**К**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**21**	**21**	**21**
	ОДБ.01	Русский язык		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОДБ.02	Литература		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.03	Иностранный язык		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.04	История		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	3	3	3
	ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.06	Химия		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОДБ.07	Физика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.09	Биология		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОДБ.10	Математика		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.11	Информатика и ИКТ		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**68**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОДБ.12	Основы безопасности жизнедеятельности		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОДБ.13	Физическая культура		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОДБ.16	Технология		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**34**	**К**	**К**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**4**	**4**	**4**
	ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии,санитарии и гигиены		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**К**	**К**	2	2	2	2	2	2	2	2
	ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**	1	1	1	1	1	1	1	1
	ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**17**	**К**	**К**						1	1	1
	ПМ.00	**Профессиональный цикл**		**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**204**	**К**	**К**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**204**	**К**	**К**	0	0	0	0	0	0	0	0

	МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**102**	**К**	**К**	0	0	0	0	0	0	0	0
	УП.01	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**102**	**К**	**К**	0	0	0	0	0	0	0	0
	ПП.01	Производственная практика		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**К**	**К**	0	0	0	0	0	0	0	0
	ПМ.02	**Приготовление. Оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																				**0**	**К**	**К**	11	11	11	11	11	11	11	11
			самостоятельная работа																				**К**	**К**	2	2	2	2	2	0	0	0
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовка к реализации и презинтации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																					**К**	**К**	5	5	5	5	5	5	5	5
			самостоятельная работа																				**К**	**К**	2	2	2	2	2	0	0	0
	УП.02	Учебная практика																					**К**	**К**	6	6	6	6	6	6	6	6
	Всего час. в неделю обязат.нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	**612**	**К**	**К**	34	34	34	34	34	36	36	36
	Всего час. в неделю самостоятельной нагрузки																								2	2	2	2	2	0	0	0
	Всего часов в неделю			**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**612**	**К**	**К**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**

Утверждаю
Директор СПб ГБПОУ "Петродворцовый колледж"
_____Н.Ф. Лукашенко

Приказ №72 о/в от 27.08.2019г.

09-15 марта	16-22 марта	23-29 марта	30-05 апреля	06-12 апреля	13-19 апреля	20-26 апреля	27-03 мая	04-10 мая	11-17 мая	18-24 мая	25-31 июня	01-07 июня	08-14 июня	15-21 июня	22-28 июня	**всего часов сем.**	**всего часов**
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		
21	**21**	**21**	**21**	**21**	**21**	**21**	**21**	**21**	**20**	**20**	**20**	**19**	**19**	**19**	**18**	**487**	861
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**24**	41
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	**66**	100
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**24**	41
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**24**	41
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1					**20**	88
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**24**	41
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	82
1	1	1	1	1	1	1	1	1								**17**	17
4	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**	**74**	108
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	**36**	36
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						**19**	36
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**19**	36
11	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**279**	483
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	204

0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	102
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	102
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0
11	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	279	279
0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	3	2	2	3	24	
5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**135**	135
0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	3	2	2	3	**24**	
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**144**	144
36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	34	33	34	34	33	**840**	1452
0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	3	2	2	3	**24**	
36	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**864**	1476