МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МЫТИЩИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ МО
«Мытищинский колледж»:
_____ /В.В. Карпеев/
31 августа 2020 года

Календарный учебный график
специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Индекс	Компоненты программы	сентябрь	29.09- 5.10	октябрь	27.10-2.11	ноябрь	декабрь	29.12 -4.01	январь	26.01-01.02	февраль	23.02-01.03	март	30.03-05.04	апрель	27.04-03.05	май	июнь	29.06-05.07	Всего часов
		Номера календарных недель																		
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2
		Порядковые номера недель учебного года																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
I КУРС																				
О.00	**Общеобразовательный цикл**	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*		
ОДБ.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОДБ.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОДБ.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8		
ОДБ.05	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
ОДБ.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОДБ.08	Астрономия																			
ОДБ.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОДП.01	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		

Индекс	Компоненты программы	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	Всего часов
		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	
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44		
О.00	**Общеобразовательный цикл**	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*				*1404*
ОДБ.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				78
ОДБ.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117
ОДБ.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117
ОДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				246
ОДБ.05	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				156
ОДБ.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				78
ОДБ.08	Астрономия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				44
ОДБ.09	Родной язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				78
ОДП.01	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				100

ОДП.02	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				156
ОДП.03	Биология	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				117
ПА.00	**Промежуточная аттестация**																																													**36**	**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**	**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**	**36**	**36**	**0**	**1476**

II КУРС																																																		
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***	***8***				***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***					***212***
ОГСЭ.02	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																	**32**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**74**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**74**
ОГСЭ.05	Психология общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																	**32**
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**186**
ЕН.01	Химия	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																																	**144**
ЕН.02	Экологические основы природопользования																				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**42**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***	***15***				***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***	***5***					***345***
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																	**64**
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				**111**
ОП.03	Техническое оснащение организаций общественного питания	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																	**64**
ОП.08	Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																	**32**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**74**
П.00	**Профессиональный цикл**	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***	***4***				***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***25***	***36***	***36***			***661***
ПМ.07.	**Выполнение работ по профессии рабочего, квалификации служащего**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**				**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**25**	**36**	**36**			**661**
МДК.07.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**74**
МДК.07.02.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста																				3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				**63**

| | | |

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**				**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**36**	**36**						**36**	**36**																						**254**
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																															**44**
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																															**66**
УП.01	Учебная практика															36	36																														**72**
ПП.01	Производственная практика																						36	36																						**72**
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**				**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**						**36**	**36**			**36**	**36**	**36**	**36**																		**370**
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																															**44**
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10																															**110**
УП.02	Учебная практика																				36	36																									**72**
ПП.02	Производственная практика																								**36**	**36**	**36**	**36**																		**144**

ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																											**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**36**		**36**	**36**	**36**		**265**
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																											**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**							**44**
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7							**77**
УП.03	Учебная практика																																						**36**						**36**
ПП.03	Производственная практика																																								**36**	**36**	**36**		**108**
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																											**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**	**11**		**36**					**157**
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																											4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							**44**
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																											7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7							**77**
УП.04	Учебная практика																																							**36**					**36**

ПМ.07.	**Выполнение работ по профессии рабочего, квалификации служащего**	36	36	36																																										**108**
ПП.07	Производственная практика	36	36	36																																										**108**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**																		36																										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	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	**1512**

IV КУРС																																														
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*										*4*	*4*	*4*	*4*	*4*	*4*	*4*															*132*
ОГСЭ.01	Основы философии	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																																**52**
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	2	2	2	2	2	2																**40**
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	2	2	2	2	2	2																**40**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*	*8*										*12*	*12*	*12*	*12*	*12*	*12*	*12*															*188*
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										6	6	6	6	6	6	6																**94**
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										6	6	6	6	6	6	6																**94**
П.00	**Профессиональный цикл**	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	36	36	36	36			36	36	36	20	20	20	20	20	20	20		36	36	36	36	36	36	36								**904**
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																36	36																											**72**
ПП.04	Производственная практика																36	36																											**72**

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	36	36					36	36	36																						**336**
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																															**52**
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8																															**104**
УП.05	Учебная практика														36	36																													**72**
ПП.05	Производственная практика																				36	36	36																						**108**
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**										**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**														**352**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8										20	20	20	20	20	20	20														**244**
ПП.06	Производственная практика																															36	36	36											**108**
ПДП.00	Преддипломная практика																																		36	36	36	36							**144**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**																														36														**36**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																						36	36	36	36	36	36	**216**
Всего час. в неделю учебных занятий		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**1476**