Кудряшова Елена Владимировна

Подписано цифровой подписью: Кудряшова Елена Владимировна
Дата: 2024.10.02 14:16:57 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ВО «ЮПИГК»
_____ Е.В. Кудряшова
от «18» июня 2024 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Владимирской области
«Юрьев - Польский индустриально-гуманитарный колледж»

профессиональной подготовки выпускников классов компенсирующего обучения
и коррекционных школ 8-ого вида
по профессии 16675 Повар

Квалификация:
- Повар 2 разряда.
- Форма обучения - очная.
- Нормативный срок обучения - 10 месяцев

Календарный учебный график на 1 семестр (*17 недель*)

Наименование дисциплин		Всего часов	01.09	02.09 – 08.09	11.09 – 15.09	18.09 – 22.09	25.09 – 29.09	02.10 – 06.10	09.10 – 13.10	16.10 – 20.10	23.10 – 27.10	30.10 – 03.11	06.11 – 10.11	13.11 – 17.11	20.11 – 24.11	27.11 – 01.12	04.12 – 08.12	11.12 – 15.12	18.12 – 22.12	25.12 – 29.12	29.12 – 11.01
Общеобразовательный цикл																					
1	Основы безопасности жизнедеятельности	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
Профессиональная подготовка																					
Общепрофессиональный цикл																					
2	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
3	Основы товароведения продовольственных товаров	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
4	Техническое оснащение и организация рабочего места	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
5	Экономические и правовые основы продовольственной деятельности	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
6	Основы калькуляции и учета	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
7	Охрана труда	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	=
Профессиональный цикл																					
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**85**																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	=
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=

УП.01	Учебная практика	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
ПМ.02	**Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**102**																			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	=
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	34	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=
УП.02	Учебная практика	51	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	=
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**102**																			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	17	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	=
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	=
УП.03	Учебная практика	51	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	=
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**85**																			

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	=
УП.04	Учебная практика	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	=
	Всего часов в неделю		**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	
																				Всего выдано за 1 семестр: 612 часов	

Календарный учебный график на 2 семестр (*23 недели*)

	Наименование дисциплин	Всего часов	12.01 – 13.01	16.01 – 20.01	23.01 – 27.01	30.01 – 03.02	06.02 – 10.02	13.02 – 17.02,	20.02 – 24.02	27.02 – 03.03	06.03 – 10.03	13.03 – 17.03	20.03 – 24.03	27.03 – 31.04	03.04 – 07.04	10.04 – 14.04	17.04 – 21.04	24.04 – 28.04	01.05 – 05.05	08.05 – 12.05	15.05 – 19.05	22.05 – 26.05	29.05 – 02.06	05.06 – 09.06	12.06 – 16.06	19.06 – 23.06	26.06 – 28.06	29.06-31.08
Профессиональная подготовка																												
ОП.00 Общепрофессиональный цикл																												
1	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	16	0	2	2	2	2	2	2	4	0																	
2	Основы товароведения продовольственных товаров	16	0	2	2	2	2	2	2	4	0																	
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	16	2	2	2	2	2	2	2	2	0																	
4	Экономические и правовые основы продовольственной деятельности	16	2	2	2	2	2	2	2	2	0																	
5	Основы калькуляции и учета	16	2	2	2	2	2	2	2	2	0																	
6	Охрана труда	16	2	2	2	2	2	2	2	2	0																	
П.00 Профессиональный цикл																												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**40**																										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	1	1	1	1	0	0	0	0	0																	
МДК.01.02	Процессы приготовления,	4	0	1	0	0	1	2	0	0	0																	

	кулинарных полуфабрикатов.																													
УП.01	Учебная практика	32	0	4	4	4	5	5	6	4	0																			
ПМ.02	**Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**32**																												
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	1	1	1	1	0	0	0	0	0																			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	0	1	0	1	1	2	1	0	0																			
УП.02	Учебная практика	22	0	3	4	3	4	4	4	0	0																			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**40**																												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	1	1	1	1	0	0	0	0	0																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	0	1	0	0	1	1	1	0	0																			
УП.03	Учебная практика	32	0	4	5	5	5	5	4	4	0																			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,**	**44**																												

	ассортимента																												
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	1	1	1	1	0	0	0	0	0																		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8	0	2	2	2	2	0	0	0	0																		
УП.04	Учебная практика	32	0	4	5	5	5	5	8	0	0																		
ПП.00	Производственная практика	540	0	0	0	0	0	0	0	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24				
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	24			
	Всего часов в неделю		12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24			

Всего выдано за 2 семестр: 792 часа

ВСЕГО за год: 1404 часа (612 + 792)

Условные обозначения:

= - каникулы