Календарный график 2025 - 2026, профессия 43.01.09 Повар, кондитер, группа 0923, 3 курс

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01сент - 06 сент	08 сент - 13 сент	15 сент -20 сент	22 сент - 27 сент	29сент - 04 окт	06 окт-11 окт	13 окт - 18 окт	20 окт - 25 окт	27 окт-01 нояб	03 нояб - 08 нояб	10 нояб - 15 нояб	17 нояб - 22 нояб	24 нояб - 29 нояб	01 дек-06 дек	08 дек - 13 дек	15 дек - 20 дек	22 дек - 27 дек	1 полугодие	29.01- 04янв	05 янв-11 янв	12 янв - 17 янв	19 янв-24 янв	26 янв-31 февр	02 фев - 07 февр	09 фев-14 фев	16 фев-21 фев	23 фев -28 март	02 март - 07 марта	09 март-14 март	16 март-21 март	23 март-28 март	30 март - 04 апр	06 апр - 11 апр	13 апр - 18 апр	20 апр-25 апр	27 апр - 02 май	04 май - 09 май	11 май - 16 май	18 май - 23 май	25 май-30 май	01 июнь - 06 июнь	08 июнь - 13 июнь	15 июнь-20 июнь	22 июнь-30 июнь	2 полугодие	Всего часов обяз.уч.
		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		
																						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ОП.00	**Обязательная часть учебных циклов ППКРС**																																													**0**	
ОП.07	Иностранный язык в профдеятельности	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**40**																											**0**	**40**
ОП.09	Физическая культура	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**40**																											**0**	**40**
ПМ.00	**Профессиональные модули**																																													**0**	
МДК 02.01	Организация приготовл, подготовки к реализации и презент горячих блюд, кулин.изделий, закусок	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	2	4	4	**90**																											**0**	**90**
МДК 02.02	Прцессы приготовления, подготовки к реализации и презент горячих блюд, кулин.изделий, закусок	10	10	8	10	8	8	8	8	10	8	8	8	6	6	6	8	8	**138**			18	18	16	16	14	20	16	16	14	18	16	12	14	14	14	14	12								**262**	**400**
УП. 02	Учебная практика 02					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		**72**					6	6	6		6		6		6	6	6	6	6	6	6								**72**	**144**
Э по ПМ02																																														**6**	**6**
МДК 03.01	Организ.приготовления, подгот к реализ и презентации хол.блюд, кулин. изделий, закусок	6	6	6	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6			**90**																											**0**	**90**
МДК 03.02	Процессы пригот, подгот к реализ и презентации хол.блюд, кулин. изд, закусок	8	8	8	6	4	4	6	6	4	6	6	8	4	6	6	8	8	**106**			12	18	8	14	10	16	8	20	10	18	8	12	10	10	10	10									**194**	**300**
УП 03	Учебная практика 03													6	6	6	6	12	**36**			6		6		6		6		6		6	6	6	6	6	6	6								**72**	**108**
Э по ПМ03																			**0**																											**6**	**6**
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	**1476**

К -каникулы

ПА

ПП

К -консультации

Шорина Елена Григорьевна

Подписано: Шорина Елена Григорьевна
DN: cn=Шорина Елена Григорьевна, o=МАОУ, ОРГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ЗИМОВНИКОВСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ПЕТРА ВАСИЛЬЕВИЧА ВИНОГРАДОВА", email=ilzima.donpac.ru
Дата: 2026.02.20 15:45:18 +03'00'