

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ « Донецкий ПЛППП»
_____ Л.А.Ювко

Приказ № 140 от 31 августа 2018 г.

М.П.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГПОУ «Донецкий профессиональный лицей пищевой и перерабатывающей промышленности»

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 10 месяцев
на базе среднего общего образования

			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	Всего 30 Лекц.	Всего часов:									
УП.06	Учебная практика	.																18	18	36																														36						
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	обяз.уч.																																																						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	обяз.уч.																					12	12	12																											36	36			
		сам.р.с.																						6	6	6																											18	18		
УП.07	Учебная практика	обяз.уч.																					12	12	12																													36	36	
ПП.06	Производственная практика	обяз.уч.																																																		36	36			
ПП.07	Производственная практика	обяз.уч.																																																			36	36		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз.уч.																																																						
		сам.р.с.																																																						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	обяз.уч.																								6	8	8	8	8	8	8	8	8																			62	62		
		сам.р.с.																								2	2	4	4	4	4	4	4	4																			28	28		
УП.08	Учебная практика	обяз.уч.																								6	6	6	6	12	12	12	12																				72	72		
ПП.08	Производственная практика	обяз.уч.																																																				36	108	
ФК.00	Физическая культура	обяз.уч.	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	20	40			
		сам.р.с.	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																		20	40		
ПА.00	Промежуточная аттестация																																																				36	36		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация																																																						36	36
	ВСЕГО часов в неделю обязательн. уч.нагрузки		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	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		
	ВСЕГО часов в неделю самостоятельн уч.нагрузки		9	9	11	11	12	14	12	12	15	12	13	12	10	9	7	7	5	180	10	10	11	12	13	15	15	15	16	15	12																								144	324
	ВСЕГО часов в неделю		45	45	47	47	48	50	48	48	51	48	49	48	46	45	43	43	41	792	46	46	47	48	49	51	51	51	52	51	48	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1008	1800		

		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	Всего за 1 сем.	Всего часов:									
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок																																											Эк											
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок																																																						
УП.06	Учебная практика																																																						
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков																																														Эк								
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков																																																						
УП.07	Учебная практика																																																						
ПП.06	Производственная практика																																																						
ПП.07	Производственная практика																																																						
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																																Эк						
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																																						
УП.08	Учебная практика																																																						
ПП.08	Производственная практика																																																						
ФК.00	Физическая культура																																																				ДЗ		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация																																																					Г И А	
	ВСЕГО аттестаций в неделю																																																						

ДЗ – дифференцированный зачет

КДЗ – комплексный дифференцированный зачет

Э – экзамен

КЭ – комплексный экзамен

Эк- экзамен (квалификационный)

ГИА – государственная итоговая аттестация