Министерство образования Московской области

План одобрен:
Педагогическим советом
Протокол №4
от "25" июня 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0AF8F13253A109502D9D851DBC59D676
Владелец: МОСЕЙЧУК ОКСАНА ВАСИЛЬЕВНА
Действителен: с 02.09.2024 до 26.11.2025

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Мосейчук Оксана Васильевна

"10" июля 2024г.
М. П.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области "Электростальский колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*
Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		К	К																							А	К	К	К	К	К	К	К	К
II													У	У	П	П	А	К	К												У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К
III						У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К														У	У	У	У	У	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К
IV								У	У	У	У	У	П	П	П	П	А	К	К								У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

	Обучение по циклам	У	Учебная практика
А	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика
К	Каникулы	Г	Государственная итоговая аттестация
		*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-□ дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	1		1	1		1					11	52		
II	24	12	12	2	1	1	6	2	4	9	2	7		11	52		
III	19	5	14	2	1	1	9	4	5	11	7	4		11	52		
IV	15	7	8	2	1	1	9	5	4	13	4	9	2	2	43		
Всего	**97**	**41**	**56**	**7**	**3**	**4**	**25**	**11**	**14**	**33**	**13**	**20**	**2**	**35**	199		

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | |

| | | |

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	ОП.14 Кухни народов мира
				[6]	ОП.15 Кухни народов России
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ООД.13 Биология
				[2]	ООД.12 Химия
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01.01 Учебная практика
				[3]	ПП.01.01 Производственная практика
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика
				[5]	ПП.03.01 Производственная практика
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.04.01 Учебная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика