Утверждаю
Директор КГБПОУ «ЗПТ»
_____ Т.В. Цаберябая
«31» августа 2018 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"Заринский политехнический техникум"
по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
12901 Кондитер
16675 Повар
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

199 1 курс				Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 1-м семестре	Январь					Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Всего часов во 2-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагруз	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	06-10	12-17	19-24	26-0	03-08	10-15	17-22	24-29		31-06	07-12	14-19	21-26	28-03	04-09	11-16	18-22	25-0	04-07	11-16	18-22	25-30	01-06	08-12	15-20	22-27	29-0	06-11	13-18	20-24	27-0	03-08	10-15	17-22	24-29		
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		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		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	26	26	26	26	26	24	24	26	24	22	20	24	24	22	22	18	15	395			22	24	22	24	22	24	26	24	26	26	26	26	24	26	24	24	24	22	22	22	23	24	16	19	562	957
	ОУД.00	**Общие оброзовательные учебные дисциплины**	обяз. уч.	16	14	16	14	16	12	18	14	14	14	12	12	14	12	12	6	4	220			12	12	12	12	12	14	16	14	16	16	16	14	14	14	14	12	12	14	10	10	10	10	6	6	298	518
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2								22			2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2										36	58
	ОУД.02	Литература	обяз. уч.	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	46			2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2							38	84
	ОУД.04	Математика	обяз. уч.	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	4	2		74			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	96	170
	ОУД.06	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4			72	106
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	4	4	2	4	2	4	4	4	4			44								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							28	72
	ОУД. 09	Основы индивидуального проектирования	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				2		2		2		2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	28	28
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из**	обяз. уч.	10	12	10	12	10	12	6	12	10	8	8	12	10	10	10	12	11	175			10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	10	12	10	12	10	12	12	8	12	12	13	14	10	13	264	439
	ОУД.10	Информатика	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	3	51			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	4	2	3	57	108
	ОУД.11	Физика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4		4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	66			4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	90	156
	ОУД.12	Химия	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	2	4	4	4	58			4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	2	4	6	5	6	4	6	117	175
		Дополнительные учебные общеобразовательные дисциплины по выбору	обяз. уч.	0	0	0	0	0	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	14			0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	18	32
	ОУД. 17	Основы формирования жизнестойкости/Деловая культура	обяз. уч.						2	2		2		2		2		2		2	14				2		2		2		2		2		2		2		2		2							18	32
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**4**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**3**	99			6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	4	4	6	6	4	6	4	4	4	6	7	6	5	2	126	225
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3	65																											0	65
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.																		0			2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		35	35
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.		6	6	6	6	4	4	2										34			2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	5	2			57	91
	ОП.10	Финансовая грамотность	обяз. уч.																		0			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2				2		2	2	2	34	34
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**4**	**6**	**10**	**10**	**8**	**8**	**10**	**10**	**6**	**4**	86			8	6	8	6	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	132	218
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**4**	**6**	**10**	**10**	**8**	**8**	**10**	**10**	**6**	**4**	86			8	6	8	6	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	132	218
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	обяз. уч.	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**4**	**6**	**10**	**10**	**8**	**8**	**10**	**10**	**6**	**4**	86			8	6	8	6	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	132	218
	МДК.01.01	Организация приготовления,	обяз. уч.	6					2	2	4	6	4	4	2	2					32																											0	32
	МДК 01.02	процессы приготовления, подготовки к реализации и	обяз. уч.														4	4	6	4	18			8	6	8	6	8	4	4	4	4	4	4	4	4	4											72	90
	УП.01	учебная практика	обяз. уч.										6	6	6	6	6	6			36																	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	96
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	34	34	36	34	36	34	36	36	36	36	26	22	580			36	36	36	36	36	34	36	32	36	36	34	34	34	36	34	36	34	32	32	34	36	36	27	27	820	1400

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

199 2 курс

Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 1-м семестре	Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь				Всего часов во 2-м семестре	Всего часов
				02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	28-02	05-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	22-28			13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	25-29	02-07	10-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	05-08	12-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27		
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
2	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**20**	**18**	**20**	**18**	**18**	**20**	**312**	**24**	**20**	**26**	**20**	**24**	**20**	**24**	**20**	**22**	**20**	**24**	**20**	**22**	**20**	**24**	**21**	**20**	**20**	**22**	**22**	**22**	**24**	**26**	**15**	**522**	**834**
	ОДБ	**Общие образовательные учебные дисциплины**	обяз. уч.	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**20**	**18**	**20**	**18**	**18**	**20**	**312**	**24**	**20**	**26**	**20**	**24**	**20**	**24**	**20**	**22**	**20**	**24**	**20**	**22**	**20**	**24**	**21**	**20**	**20**	**22**	**22**	**22**	**24**	**26**	**15**	**522**	**834**
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2			22	56
	ОУД.02	Литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		53	87
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	**66**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	4	5	105	171
	ОУД.04	Математика	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	**58**		2		2		2		2		2		2		2		2		2		4		4	2		28	86
	ОУД.05	История	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**68**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	5	6	103	171
	ОУД.06	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1									31	65
	ОУД. 09	Основы индивидуального проектирования	обяз. уч.		2		2		2		2										**8**																										8
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных**	обяз. уч.	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	2	18																										18
	ОУД.14	Биология	обяз. уч.																		**0**	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	72	72
	ОУД.15	География	обяз. уч.																		**0**	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	72	72
	ОУД.16	Экология	обяз. уч.		2		2		2		2		2		2		2		2	2	**18**	2		4		2		4		2		4		2		4		2		4		2		4		36	54
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**36**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**34**	**70**
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**36**																									0	36
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.																		**0**				2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					34	34
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**16**	**14**	**16**	**16**	**12**	**244**	**4**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**14**	252	496
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**16**	**14**	**16**	**16**	**12**	**244**	**4**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**14**	252	496
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих	обяз. уч.	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**14**	**16**	**14**	**16**	**16**	**12**	**244**	**4**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**10**	**14**	**252**	496
	МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд.	обяз. уч.	8	8	8	8														**32**																									0	32
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих	обяз. уч.					8	8	8	8	8	8	10	8	10	8	10	4		**98**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	4	8	114	212
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	**114**		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	138	252
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	**592**	28	30	36	32	36	32	36	32	34	32	36	32	34	32	36	35	34	34	36	36	34	36	36	29	808	1400

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

199 3 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Всего часов в 1-м семестре	Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь				Всего часов во 2-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	01-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26		11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	01-06	09-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-30	04-08	11-15	17-22	24-29	31-05	07-11	15-19	21-26		
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
3	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**11**	**171**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**36**	**207**
	ОДБ	**Общие общеобразовательное учебные дисциплины**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**2**	**0**	**36**	**36**
	ОУД. 08	Астрономия	обяз. уч.																		**0**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2		2		36	36
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	**обяз. уч.**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**11**	**171**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**171**
	ОУД.13	Обществознание (вкл. экономику и право)	обяз. уч.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	11	**171**																								0	171
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	34
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**																								0	34
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**18**	**18**	**396**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**30**	**12**	772	1168
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**18**	**18**	**396**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**30**	**12**	772	1168
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**30**	**30**	**30**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	144
	ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.																		**0**	30	30	30	30	24																			144	144
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	0	0	0	0	6	30	30	30	30	30	30	30	30	30	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	300
	ПП.02	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.																		**0**					6	30	30	30	30	30	30	30	30	30	24									300	300
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и Организация приготовления,**	обяз. уч.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	14	0	0	0	0	0	**278**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	30	30	30	30	30	24	0	0	0	180	458
	МДК.03.01	Организация приготовления,	обяз. уч.	12	12	10															**34**																								0	34
	МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки и реализации горячих	обяз. уч.			2	12	12	12	12	12	12	12	12	2						**100**																								0	100
	УП.03	Учебная практика		12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12						**144**																								0	144
	ПП.03	Производственная практика по профилю специальности																			**0**															6	30	30	30	30	30	24				180	180
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и Организация приготовления,**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**24**	**24**	**24**	**18**	**18**	**118**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**8**	**32**	**30**	**12**	148	266
	МДК.04.01	Организация приготовления, процессы приготовления, горячих и	обяз. уч.												10	10	10	2			**32**																								0	32
	МДК.04.02	подготовки и реализации горячих и	обяз. уч.													2	2	10	6		**20**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2			70	90
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.													12	12	12	12	18	**66**																					6	30	30	12	78	144
	ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.																		**0**																								0	0
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	31	**601**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	34	32	34	32	34	32	34	32	32	12	808	1409

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

199 4 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Всего часов в 1-м семестре	Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь				Всего часов во 2-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	01-04	06-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25		10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-30	04-07	10-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25		
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
4	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**10**	**10**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**8**	**6**	**6**	**2**	**4**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	108
	ОП.04	Экономические и правовые основы професиональной	обяз. уч.	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**34**																										**0**	34
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**34**																										**0**	34
	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	**40**																										**0**	40
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**20**	**20**	**22**	**28**	**28**	**28**	**28**	**26**	**26**	**26**	**26**	**24**	**22**	**24**	**24**	**26**	**20**	**418**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**34**	**34**	**34**	**32**	**34**	**36**	**0**	680	1098
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**20**	**20**	**22**	**28**	**28**	**28**	**28**	**26**	**26**	**26**	**26**	**24**	**22**	**24**	**24**	**26**	**20**	**418**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**34**	**34**	**34**	**32**	**34**	**36**	**0**	680	1098
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	144	144
	ПП.04	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.																		**0**	24	24	24	24	24	24																				144	144
	ПМ.05	**Приготовление, оформление**	обяз. уч.	20	20	22	28	28	28	28	26	26	26	26	24	22	24	24	26	20	**418**	4	4	4	4	4	4	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	34	34	34	32	34	36	0	536	954
	МДК.05.01	Организация приготовления,	обяз. уч.	14	14	4															**32**																										**0**	32
	МДК.05.02	процессы приготовления, подготовки к реализации	обяз. уч.			12	16	16	16	16	14	14	14	14	12	10	12	12	14	8	**200**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	6		92	292
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	**186**							24	24																		48	234
	ПП.05	Производственная практика по профилю специальности	обяз. уч.																		**0**									24	24	24	24	24	24	24	24	24	30	30	30	30	30	30		396	396
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки				30	30	30	34	34	34	34	32	32	32	32	30	30	30	30	28	24	**526**	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	34	34	34	32	34	36	0	680	1206

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

199 1 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь			Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь			
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	06-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-22	25-02	04-07	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОУД.00	**Общие оброзовательные учебные дисциплины**																																									
	ОУД.01	Русский язык																																									
	ОУД.02	Литература																																									
	ОУД.04	Математика																																									
	ОУД.06	Физическая культура																																							З		
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																																				ДЗ					
	ОУД. 09	Основы индивидуального проектирования																																									
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из**																																									
	ОУД.10	Информатика																																									ДЗ
	ОУД.11	Физика																																									ДЗ
	ОУД.12	Химия																																									Э
		Дополнительные учебные общеобразовательные дисциплины по выбору																																									
	ОУД. 17	Основы формирования жизнестойкости/Деловая культура																																			З						
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены																	ДЗ																								
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																								Э	
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																							Э		
	ОП.10	Финансовая грамотность																																									ДЗ
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для																																									
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и												ДЗ																													
	МДК 01.02	процессы приготовления,																															Э										
	УП.01	учебная практика																																									ДЗ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

199 2 курс			Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь			
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	28-02	05-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	22-28	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	25-29	02-07	10-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	05-08	12-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
2	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОДБ	**Общие образовательные учебные дисциплины**																																									
	ОУД.01	Русский язык																																							Э		
	ОУД.02	Литература																																								ДЗ	
	ОУД.03	Иностранный язык																																									ДЗ
	ОУД.04	Математика																																								Э	
	ОУД.05	История																																									ДЗ
	ОУД.06	Физическая культура																																	ДЗ								
	ОУД. 09	Основы индивидуального проектирования								ДЗ																																	
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных**																																									
	ОУД.14	Биология																																									ДЗ
	ОУД.15	География																																									ДЗ
	ОУД.16	Экология																																								ДЗ	
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																	Э																								
	ОП.06	Охрана труда																																					ДЗ				
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий																																									
	МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,																																									
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации																																									Э
	УП.02	Учебная практика																																									ДЗ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

199 3 курс			Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь			
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01-05	07-12	14-19	21-26	28-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	30-05	07-12	14-19	21-26	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	01-06	09-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-30	04-08	11-15	17-22	24-29	31-05	07-11	15-19	21-26
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
3	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОДБ	**Общие образовательное учебные дисциплины**																																									
	ОУД. 08	Астрономия																																								ДЗ	
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**																																									
	ОУД.13	Обществознание (вкл. экономику и право)																	ДЗ																								
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	ДЗ																								
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																									
	ПП.01	Производственная практика по профилю специальности																						ДЗ																			
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																									
	ПП.02	Производственная практика по профилю специальности																																ДЗ									
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																																									
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			ДЗ																																						
	МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												Э																													
	УП.03	Учебная практика												ДЗ																													
	ПП.03	Производственная практика по профилю специальности																																						ДЗ			
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																									
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков															ДЗ																										
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																																							Э		
	УП.04	Учебная практика																																									ДЗ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

199 4 курс			Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март				Апрель				май				Июнь			
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	01-04	06-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-30	04-07	10-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25
			36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
4	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.04	Экономические и правовые основы професиональной														ДЗ																											
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности															ДЗ																										
	ОП.09	Физическая культура																	ДЗ																								
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																																									
	ПП.04	Производственная практика по профилю специальности																							ДЗ																		
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																									
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных			ДЗ																																						
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																																								Э	
	УП.05	Учебная практика																									ДЗ																
	ПП.05	Производственная практика по профилю специальности																																								ДЗ	
	Государственная итоговая аттестация																																										ВКР