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

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация:
Техник-технолог
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

1.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

205 1 курс				Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 1-м семестре	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	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		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		
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	606	**36**	**34**	**36**	**34**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**32**	**36**	**34**	**36**	**36**	**34**	**30**	**822**	**1428**
	ОУД.00	**Общие оброзовательные учебные дисциплины**	обяз. уч.	26	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	26	26	22	464	**16**	**16**	**16**	**16**	**18**	**14**	**18**	**14**	**18**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**18**	**16**	**16**	**16**	**13**	**383**	**847**
	ОУД.01	Русский язык и литература	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	64	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	7	**131**	**195**
	ОУД.02	Иностранный язык	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	48	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	3	**69**	**117**
	ОУД.03	Математика	обяз. уч.	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4		78	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4		**78**	**156**
	ОУД.04	История	обяз. уч.	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	5	117																									**0**	**117**
	ОУД.05	Физическая культура	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	48	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	3	**69**	**117**
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	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	2	2	2		**36**	**70**
	ОУД.07	Астрономия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36																									**0**	**36**
	ОУД.08	Основы индивидуального проектирования	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	5	39																									**0**	**39**
		Базовые дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	10	10	142	20	18	20	18	18	18	18	18	18	18	20	16	20	16	20	16	20	16	20	16	20	20	18	17	**439**	**581**
	ОУД.09	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	**60**	**100**
	ОУД.10	Физика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	**63**	**97**
	ОУД.11	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4			**76**	**108**
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	обяз. уч.																		0	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	**108**	**108**
	ОУД.13	Биология	обяз. уч.																		0	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**	**96**
	ОУД.14	География	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36	2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36**	**72**
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	606	36	34	36	34	36	32	36	32	36	32	36	32	36	32	36	32	36	32	36	34	36	36	34	30	**822**	**1428**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

205 2 курс				Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 3-м семестре	Февраль							Март				Апрель				Май					Июнь				Всего часов во 4-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	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	20	18	20	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	20	18	18	312	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**188**	**500**
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	136	**6**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**188**	**324**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**94**	**162**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	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	4	4	2	**94**	**162**
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	обяз. уч.	10	12	10	12	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	10	10	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**176**
	ЕН.01	Математика	обяз. уч.	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72																								**0**	**72**
	ЕН.03	Химия	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	104																								**0**	**104**
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	18	16	18	16	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	16	18	18	300	26	26	24	24	24	24	24	24	24	26	28	28	26	26	26	26	28	28	28	28	28	28	30	**632**	**932**
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	обяз. уч.	12	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	8	8	12	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**156**
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	обяз. уч.	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	72																								**0**	**72**
	ОП.02	Физиология питания	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	6	52																								**0**	**52**
	ОП.08	Охрана труда	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32																								**0**	**32**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	6	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	6	144	26	26	24	24	24	24	24	24	24	26	28	28	26	26	26	26	28	28	28	28	28	28	30	**632**	**776**
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	26	24	24	24	24	18	18	18	20	22	22	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**270**	**270**
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	обяз. уч.																		0	20	20	18	18	18	18	18	18	18	20	22	22	4											**234**	**234**
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.																		0	6	6	6	6	6	6																		**36**	**36**
	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	обяз. уч.	6	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	6	144	0	0	0	0	0	0	6	6	6	6	6	6	22	26	26	26	28	28	28	28	28	28	30	**362**	**506**
	МДК 07.01	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	обяз. уч.		2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	6	48													16	20	20	20	22	22	22	22	22	22	16	18	**242**	**290**
	УП.07	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		96							6	6																**12**	**108**
	ПП.07	Производственная практика	обяз. уч.																		0									6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	**108**	**108**
	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	32	34	32	32	32	32	32	32	32	34	36	36	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	**820**	**1432**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

205 3 курс				Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 5-м семестре	Февраль							Март				Апрель				Май				Июнь				Всего часов во 6-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.**	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	4	8	96	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	4	8	96	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**96**
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	6	48																									**0**	**48**
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	48																									**0**	**48**
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	32	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	32	30	32	32	16	504	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	36	36	36	36	36	36	**852**	**1356**
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	обяз. уч.	8	8	10	8	10	8	10	8	10	8	10	8	12	8	8	4	0	138	6	8	6	8	6	8	6	8	8	10	8	10	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6	6	**174**	**312**
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4		66																									**0**	**66**
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.																		0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**60**	**60**
	ОП.05	Метрология и стандартизация	обяз. уч.																		0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**48**	**48**
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.																		0									2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**32**	**32**
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч.	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	2			72																									**0**	**72**
	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**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	24	22	20	22	20	22	20	22	20	22	20	22	20	22	24	28	16	366	30	28	30	28	30	28	30	28	28	26	28	26	28	28	28	28	28	18	30	30	30	30	30	30	**678**	**1044**
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	обяз. уч.	24	22	20	22	20	22	20	22	20	22	20	22	6	6	6	6	6	286	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**286**
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	обяз. уч.	24	22	20	22	20	22	20	22	20	22	20	16						250																									**0**	**250**
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.												6	6	6	6	6	6	36																									**0**	**36**
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	16	18	22	10	80	30	28	30	28	30	28	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**210**	**290**
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной	обяз. уч.													14	16	18	22	10	80	30	22	24	22	24	22	24	6																	**174**	**254**
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.																		0		6	6	6	6	6	6																		**36**	**36**
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	28	26	28	26	28	28	28	28	28	18	0	0	0	0	0	0	**288**	**288**
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																		0								22	22	20	22	20	22	22	28	28	28	18							**252**	**252**
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.																		0									6	6	6	6	6	6											**36**	**36**
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	30	30	30	30	**180**	**180**
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	обяз. уч.																		0																			30	30	30	30	30	30	**180**	**180**
	УП.05	Учебная практика	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	36	24	600	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	36	36	36	36	36	36	**852**	**1452**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

205 4 курс				Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 7-м семестре	Февраль								Март				Апрель				Май						Июнь				Всего часов во 8-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	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	32
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	32
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.																		0	2	4	2	4	2	2	4	4	4	4																32	32
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	36	36	36	36	34	36	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	600	34	32	34	32	34	34	32	32	32	32	36	32	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	408	1008
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	56	68
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2												12	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8														56	68
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	34	34	34	34	32	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	588	30	28	30	28	30	30	28	28	28	26	30	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	352	940
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	обяз. уч.	30	30	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.	30	30	30	6														96																										0	96
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	обяз. уч.	0	0	0	24	24	30	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.				24	24	30	18											96																										0	96
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	6	30	24	30	6	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.							6	30	24	30	6							96																										0	
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	30	24	24	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.											18	30	24	24				96																										0	96
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	обяз. уч.	4	4	4	4	8	4	10	4	10	4	10	6	12	12	36	36	36	204	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	обяз. уч.	4	4	4	4	8	4	10	4	10	4	10		6					72																										0	72
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.												6	6	6	6	6	6	36																										0	36
	ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.														6	30	30	30	96																										0	96
	ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	обяз. уч.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	28	30	28	30	30	28	28	28	26	30	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	352	352
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	обяз. уч.																		0	24	22	24	22	24	24	22	22	22	14																220	220
	УП 06	Учебная практика	обяз. уч.																		0	6	6	6	6	6	6																				36	36
	ПП.06	Производственная практика	обяз. уч.																		0							6	6	6	12	30	24	12													96	96
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	34	36	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	600	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	440	1040

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

205 1 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь			Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, 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	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
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОУД.00	**Общие оброзовательные учебные дисциплины**																																									
	ОУД.01	Русский язык и литература																																									Э
	ОУД.02	Иностранный язык																																									ДЗ
	ОУД.03	Математика																																								Э	
	ОУД.04	История																ДЗ																									
	ОУД.05	Физическая культура																																									ДЗ
	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности																																								ДЗ	
	ОУД.07	Астрономия																	ДЗ																								
	ОУД.08	Основы индивидуального проектирования																	ДЗ																								
		Базовые дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																																									
	ОУД.09	Информатика																																									ДЗ
	ОУД.10	Физика																																									ДЗ
	ОУД.11	Химия																																							Э		
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)																																									ДЗ
	ОУД.13	Биология																																									ДЗ
	ОУД.14	География																																									ДЗ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

205 2 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					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**																																									
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык																																									ДЗ
	ОГСЭ.04	Физическая культура																																									ДЗ
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																									
	ЕН.01	Математика																	ДЗ																								
	ЕН.03	Химия																	ДЗ																								
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																									
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																	Э																								
	ОП.02	Физиология питания																	ДЗ																								
	ОП.08	Охрана труда																ДЗ																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**																																									
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																														Э											
	УП.01	Учебная практика																							ДЗ																		
	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**																																									
	МДК 07.01	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**																																									Э
	УП.07	Учебная практика																									ДЗ																
	ПП.07	Производственная практика																																									ДЗ

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

205 3 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					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**																																									
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**																																									
	ОГСЭ.01	Основы философии																	Э																								
	ОГСЭ.02	История																	ДЗ																								
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																									
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья																Э																									
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности																																									ДЗ
	ОП.05	Метрология и стандартизация																																									ДЗ
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																																									ДЗ
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга															ДЗ																										
	ОП.10	Финансовая грамотность																																		ДЗ							
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**																																									
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции												Э																													
	УП.02	Учебная практика																	ДЗ																								
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**																																									
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной																									Э																
	УП.03	Учебная практика																								ДЗ																	
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**																																									
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий																																			Э						
	УП.04	Учебная практика																															ДЗ										
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**																																									
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов																																									
	УП.05	Учебная практика																																									

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

205 4 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь								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	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**																																									
	ЕН.02	Экологические основы природопользования																											ДЗ														
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																									
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																													ДЗ												
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**																																									
	ПП.01	Производственная практика				ДЗ																																					
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**																																									
	ПП.02	Производственная практика							ДЗ																																		
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**																																									
	ПП.03	Производственная практика											ДЗ																														
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**																																									
	ПП.04	Производственная практика														ДЗ																											
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**																																									
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов													Э																												
	УП.05	Учебная практика																	ДЗ																								
	ПП.05	Производственная практика																	ДЗ																								
	ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**																																									
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации																											Э														
	УП 06	Учебная практика																							ДЗ																		
	ПП.06	Производственная практика																														ДЗ											
	Государственная итоговая аттестация																																ПДП	ПДП	ПДП	ПДП							ВКР