Утверждаю
Директор КГБПОУ «ЗПТ»
_____ Т.В. Цаберябая
«29» августа 2019 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

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

208 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 нагрузки	04-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28	30-03	07-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30		15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-22	26-03	05-07	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	03-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	13-16	18-23	25-30		
				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.**	30	24	26	24	26	24	26	26	26	28	22	28	22	22	20	20	19	413	**26**	**28**	**26**	**28**	**26**	**30**	**26**	**30**	**24**	**24**	**26**	**26**	**24**	**24**	**22**	**24**	**20**	**24**	**16**	**18**	**20**	**22**	**20**	**20**	**574**	**987**
	ОУД.00	**Общие образовательные учебные дисциплины**	обяз. уч.	18	10	18	10	16	10	16	12	16	14	14	14	12	10	10	10	10	220	**16**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**14**	**16**	**18**	**16**	**16**	**14**	**14**	**12**	**12**	**10**	**10**	**12**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**296**	**516**
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	4		4		2		2		2	2	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	2	4	2	4	2	4	2	4	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	4	2	4	2	4	74	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**86**	**160**
	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	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	**72**	**106**
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	44	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											**28**	**72**
	ОУД. 09	Основы индивидуального проектирования	обяз. уч.																		0	2	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.	8	12	8	12	10	12	10	12	10	12	8	12	10	10	10	10	9	175	10	12	10	12	12	12	12	12	6	6	10	10	10	10	10	12	10	10	10	10	14	14	14	12	**260**	**435**
	ОУД.09	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	2	2	2	2	4	4	4	5	**57**	**108**
	ОУД.10	Физика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	66	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	**90**	**156**
	ОУД.11	Химия	обяз. уч.	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	2	4	58	4	6	4	6	6	6	6	6	2	2	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	6	6	6	5	**113**	**171**
	ОУД.00	**Дополнительные учебные общеобразовательные дисциплины по выбору**	обяз. уч.	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	0	0	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	**Общепрофессиональные дисциплины**	**обяз. уч.**	**4**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**5**	99	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	5	**91**	**190**
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	65																									**0**	**65**
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	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	2	5	**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.	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	**2**	**8**	**2**	**8**	**4**	**2**	**2**	**2**	70	4	4	4	4	4	2	4	2	8	8	6	6	8	8	8	8	8	8	10	10	6	6	6	6	**148**	**218**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	**2**	**8**	**2**	**8**	**4**	**2**	**2**	**2**	70	4	4	4	4	4	2	4	2	8	8	6	6	8	8	8	8	8	8	10	10	6	6	6	6	**148**	**218**
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	**2**	**6**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	**2**	**8**	**2**	**8**	**4**	**2**	**2**	**2**	70	4	4	4	4	4	2	4	2	8	8	6	6	8	8	8	8	8	8	10	10	6	6	6	6	**148**	**218**
	МДК01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32																									**0**	**32**

МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	2	2		6		6	2				38	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2			2	2	2	2	2	2	4	4					**52**	**90**
УП.01	учебная практика	обяз. уч.																		0									6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**96**	**96**
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	28	28	26	582	36	36	36	36	36	36	34	36	36	36	36	36	36	36	34	36	32	34	28	30	28	30	28	31	**813**	**1395**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

208 2 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Всего часов в 3-м семестре	Январь			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	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		
2	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	**20**	**14**	**22**	**20**	**20**	**20**	**24**	**18**	**18**	**22**	**18**	**20**	**20**	**18**	**24**	**18**	**10**	**326**	**24**	**24**	**24**	**28**	**24**	**22**	**24**	**22**	**22**	**26**	**28**	**26**	**28**	**26**	**24**	**16**	**18**	**16**	**14**	**12**	**16**	**14**	**14**	**16**	**508**	**834**
	ОУД.00	**Общие образовательные учебные дисциплины**	обяз. уч.	**20**	**14**	**22**	**20**	**20**	**20**	**24**	**18**	**18**	**22**	**18**	**20**	**20**	**18**	**24**	**18**	**10**	**326**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**18**	**20**	**18**	**18**	**20**	**22**	**20**	**20**	**18**	**14**	**10**	**10**	**8**	**8**	**6**	**10**	**8**	**8**	**8**	**364**	**690**
	ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	2		2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	4	4	4	**34**			2	2	2		2				4		2		2		2		2		2				22	56
	ОУД.02	Литература	обяз. уч.	2	4	6	2	2	2	2		2	4	2	2	2			2		**34**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	53	87
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	6	4	8	4	6	4	6		6	6	4	4	6	6	8	4	6	**88**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5											83	171
	ОУД.04	Математика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	6	10	4	4	2	4	4	4	4	2		**68**	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										36	104
	ОУД.05	История	обяз. уч.				6	4	6	6	8	4	4	6	6	4	4	6	4		**68**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	5	103	171
	ОУД.06	Физическая культура	обяз. уч.	6	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	3	2										31	65
	ОУД.08	Астрономия	обяз. уч.																		**0**	2	2	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.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	4	4	4	8	4	4	4	4	4	6	6	6	8	8	10	6	8	8	6	6	6	6	6	8	144	144
	ОУД.13	Биология	обяз. уч.																		**0**			2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	4	4	4	4	4	6	2	4	2	4	2	6	72	72
	ОУД.14	География	обяз. уч.																		**0**	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	6	2	4	2	4	2	4	2	4	2	72	72
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**6**	**36**	**4**	**4**	**4**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**0**	**68**	**104**
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	6	**36**																										0	36
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.																		**0**	4	4	4		4	4	4	4	6																	34	34
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.																		**0**																4	4	4	4	4	4	4	4	2		34	34
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**14**	**18**	**12**	**14**	**14**	**14**	**10**	**16**	**16**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**10**	**16**	**16**	**244**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**0**	**0**	**16**	**18**	**20**	**16**	**18**	**20**	**14**	252	496
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**14**	**18**	**12**	**14**	**14**	**14**	**10**	**16**	**16**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**10**	**16**	**16**	**244**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**0**	**0**	**16**	**18**	**20**	**16**	**18**	**20**	**14**	252	496
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**	обяз. уч.	**14**	**18**	**12**	**14**	**14**	**14**	**10**	**16**	**16**	**14**	**16**	**14**	**14**	**16**	**10**	**16**	**16**	**244**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**0**	**0**	**16**	**18**	**20**	**16**	**18**	**20**	**14**	252	496
	МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд	обяз. уч.	8	12	6	6														**32**																										0	32
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд	обяз. уч.				2	8	8	4	10	10	8	10	8	8	10	4	4	4	**98**	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			10	12	14	10	12	14	2	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	12	138	252
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	**606**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	20	22	36	36	36	36	36	36	30	828	1434

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

208 3 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Всего часов в 5-м семестре	Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь				Всего часов во 6-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, 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		
3	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	**обяз. уч.**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**9**	**171**	**0**	**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.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	обяз. уч.	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**12**	**10**	**10**	**10**	**8**	**10**	**8**	**10**	**8**	**9**	**171**	**0**	**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.12	Обществознание (включая экономику и право)	обяз. уч.	10	12	10	12	10	12	10	12	10	10	10	8	10	8	10	8	9	**171**																									0	171
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**26**	**26**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**18**	**414**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**18**	754	1168
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**26**	**26**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**18**	**414**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**18**	754	1168
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	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**	**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 блюд, кулинарных изделий, закусок	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 подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	24	24	26	24	26	24	26	24	26	26	16	12	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, подготовки к реализации и	обяз. уч.	12	12	10															**34**																									0	34
	МДК.03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд	обяз. уч.			4	12	14	12	14	12	14	14	4							**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 подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**12**	**24**	**24**	**24**	**24**	**18**	**136**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**8**	**32**	**32**	**18**	130	266
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов	обяз. уч.											10	12	10					**32**																									0	32
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов	обяз. уч.													2	12	12	12		**38**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	52	90
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.													12	12	12	12	18	**66**																					6	30	30	12	78	144
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	32	34	32	34	32	27	**585**	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	18	754	1339

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

208 4 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Всего часов в 7-м семестре	Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь				Всего часов во 8-м семестре	Всего часов
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, дисциплин, 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		
4	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	0	0	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	0	0	0	**36**	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	36
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**	обяз. уч.	0	0	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2	0	0	0	0	0	**36**	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	36
	ОУД.15	Основы индивидуального проектирования	обяз. уч.			2	4	4	4	4	4	4	4	4	2						**36**																										0	36
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**10**	**10**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**6**	**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**	0	108
	ОП.04	Экономические и правовые основы професиональной деятельности	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	2	2	2	4	6	**40**																										0	40
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**20**	**20**	**20**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**20**	**418**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**30**	**30**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**0**	680	1098
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**20**	**20**	**20**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**20**	**418**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**30**	**30**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**0**	680	1098
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	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 и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.	20	20	20	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	20	**418**	8	8	8	8	8	8	32	32	32	32	30	30	24	24	24	24	24	30	30	30	30	30	30	0	536	954
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.	14	14	4															**32**																										0	32
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.			10	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	8	**200**	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	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	36	36	36	36	36	36	36	36	34	32	32	30	30	26	**562**	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	30	30	24	24	24	24	24	30	30	30	30	30	30	0	680	1242

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

208 1 курс			Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь		Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				
Курс	Код	Наименование циклов, разделов, досциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	04-09	11-16	18-23	25-30	02-07	09-14	16-21	23-28	30-03	07-11	13-18	20-25	27-02	04-09	11-16	18-23	25-30	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-22	26-03	05-07	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	23-28	03-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	13-16	18-23	25-30
			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 образовательные учебные дисциплины**																																									
	ОУД.01	Русский язык																																									
	ОУД.02	Литература																																									
	ОУД.04	Математика																																									
	ОУД.06	Физическая культура																																									З
	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности																																				ДЗ					
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**																																									
	ОУД.09	Информатика																																									ДЗ
	ОУД.10	Физика																																							ДЗ		
	ОУД.11	Химия																																									Э
	ОУД.00	**Дополнительные учебные общеобразовательные дисциплины по выбору**																																									
	ОУД.16	Профессиональное самоопределение/Экология																	З																								
	ОП.00	**Общепрофессиональные учебные циклы**																																									
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены																	ДЗ																								
	ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																							Э		
	ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																								Э	
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для																																									
	МДК01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению																	ДЗ																								
	МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов																																						Э			

	УП.01	учебная практика																																								ДЗ	

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

208 2 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	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**																																									
	ОУД.00	**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.08	Астрономия																																			ДЗ						
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**																																									
	ОУД.13	Биология																																									ДЗ
	ОУД.14	География																																									ДЗ
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.05	Основы калькуляции и учета																	Э																								
	ОП.06	Охрана труда																										ДЗ															
	ОП.07	Иностранный язык в																																								ДЗ	
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих																																									
	МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				Э																																					
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																																									Э
	УП.02	Учебная практика																																									ДЗ

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

208 3 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
1	**О.00**	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из**																																									
	ОУД.12	Обществознание (включая																	ДЗ																								
	П.00	**Профессиональный цикл**																																									
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																									
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для																																									
	ПП.01	производственная практика по профилю специальности																						ДЗ																			
	ПМ.02	Приготовление, оформление и																																									
	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											Э																														
	УП.03	Учебная практика												ДЗ																													
	ПП.03	Производственная практика по профилю специальности																																						ДЗ			
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов																																									
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и													ДЗ																												
	МДК.04.02	процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов																																									Э
	УП.04	Учебная практика																																									ДЗ

1.2. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК АТТЕСТАЦИЙ

208 4 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
	О.00	**Общеобразовательный цикл**																																									
	ОУД.00	**Учебные общеобразовательные дисциплины по выбору из**																																									
	ОУД.15	Основы индивидуального проектирования												ДЗ																													
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																									
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности														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																																									
	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 кондитерских изделий			ДЗ																																						
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации																													Э												
	УП.05	Учебная практика																									ДЗ																
	ПП.05	Производственная практика по профилю специальности																																								ДЗ	
	Государственная итоговая аттестация																																										ВКР