Утверждаю
Директор КГБПОУ «ЗПТ»
_____ Т.В. Цаберябая
«08»___июня____ 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ПК-21 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.**	24	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	35	597	**36**	**32**	**36**	**34**	**34**	**36**	**34**	**36**	**36**	**36**	**34**	**34**	**33**	**36**	**32**	**36**	**34**	**36**	**28**	**34**	**24**	**26**	**22**	**23**	**782**	**1379**
	ОУП.00	**Общие учебные предметы**	обяз. уч.	22	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	24	26	24	26	24	23	429	**18**	**16**	**18**	**18**	**14**	**18**	**14**	**18**	**16**	**18**	**14**	**16**	**14**	**16**	**14**	**16**	**16**	**18**	**14**	**18**	**12**	**16**	**12**	**15**	**379**	**808**
	ОУП.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	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2	**44**	**78**
	ОУП.02	Литература	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	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	**83**	**117**
	ОУП.03	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	48	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	3	**69**	**117**
	ОУПп.04	Математика	обяз. уч.	**4**	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	78	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	**78**	**156**
	ОУП.05	История	обяз. уч.	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**5**	117																									**0**	**117**
	ОУП.06	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	48	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	3	**69**	**117**
	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.		4	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**
	ОУП.08	Астрономия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	36																									**0**	**36**
	ОППО.00	**Учебные общеобразовательные предметы по выбору из обязательных предметных областей**	обяз. уч.	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	98	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	6	8	6	**224**	**322**
	УППОп.09	Химия	обяз. уч.		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	64	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	6	4	**128**	**192**
	УППОп.10	Биология	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	34	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**	**94**
	УППО.11	Родная литература	обяз. уч.																		0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**36**	**36**
	ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы**	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	4	4	70	8	6	8	6	10	8	10	8	10	8	10	8	9	10	8	10	8	8	6	8	4	4	2	2	**179**	**249**
	ДУП. 12	Профессиональное самоопределение /Введение в профессиональную деятельность	обяз. уч.	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	70	8	6	8	6	10	8	10	8	10	8	10	8	9	10	8	10	8	8	6	8	4	4	2	2	**179**	**249**
		Физика в специальности			**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**2**		34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2			**40**	**74**
		Основы индивидуального проектирования		**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	36																									**0**	**36**
		Основы экономики и права																			0	2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36**	**36**
		Основы географии																			0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						**36**	**36**
		Основы иноформационных технологий																			0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2		2			2	2					**33**	**33**
		Финансовая грамонтность																			0					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				**34**	**34**
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			24	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	35	597	36	32	36	34	34	36	34	36	36	36	34	34	33	36	32	36	34	36	28	34	24	26	22	23	**782**	**1379**

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ПК-21 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		
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**102**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**13**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**111**	**213**
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.																		**0**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**								**36**	**36**
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**36**																										0	36
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	9								75	109
	ОГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		**32**																										0	32
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6	0	0	0	0	0	0	0	110	144
	ЕН.01	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**34**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	6								110	144
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	обяз. уч.	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	6	8	5	**103**	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	51	154
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в	обяз. уч.	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	**64**																										0	64
	ОП.03	Техническое оснащение организаций	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	3	**39**	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	4	3								51	90
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**24**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**22**	**20**	**14**	**364**	**20**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**20**	**20**	**18**	**16**	**12**	**36**	**36**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	582	946
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**24**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**22**	**20**	**14**	**364**	**20**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**22**	**20**	**20**	**20**	**18**	**16**	**12**	**36**	**36**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	582	946
	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки 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**	**2**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**2**	**20**	**18**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	90	90
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	обяз. уч.																		**0**	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	6	16									60	60
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.																		**0**															18	12									30	30
	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,**	обяз. уч.	24	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	20	22	20	14	**364**	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	12	36	36	30	36	36	36	36	492	856
	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	обяз. уч.	12	16	16	16	16	16	16	16	6									**130**																										0	130
	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	обяз. уч.									10	16	16	16	16	14	16	14	8	**126**																										0	126
	УП.07	Учебная практика	обяз. уч.	12	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	**108**	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18													234	342
	ПП.07	Производственная практика	обяз. уч.																		**0**																	12	36	36	30	36	36	36	36	258	258
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	27	**603**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	34	36	36	30	36	36	36	36	854	1457

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ПК-21 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, 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		
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	обяз. уч.	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**102**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**5**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**117**	**219**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в	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**	**4**	**4**	**96**	**164**
	ОГСЭ.04	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	1														21	55
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**6**	**126**	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	8	6	6	6	4	4	4	4	6	152	278
	ОП.02	Организация хранения и контроль	обяз. уч.	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**42**	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	64	106
	ОП.04	Организация обслуживания	обяз. уч.																		**0**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38	38
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	**52**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	50	102
	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
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**12**	**12**	**360**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**26**	**26**	**28**	**28**	**28**	**22**	**12**	574	934
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**12**	**12**	**360**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**24**	**26**	**24**	**26**	**24**	**26**	**26**	**26**	**28**	**28**	**28**	**22**	**12**	574	934
	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**	обяз. уч.	**22**	**22**	**22**	**22**	**18**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**118**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	118
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	**16**	**16**	**16**	**16**	**12**													**76**																										0	76
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**											**42**																										0	42
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**16**	**16**	**22**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**24**	**22**	**0**	**0**	**218**	**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	218
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	обяз. уч.					4	16	16	16										**52**																										0	52
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	обяз. уч.									16	18	16	18	16	24	22			**130**																										0	130
	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	0	0	0	12	12	**24**	24	22	24	22	24	22	10	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	202
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.																12	12	**24**	18	16	6																						40	64
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.																		**0**			12	16	18	16	4																		66	66
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.																		**0**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6													72	72
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных**	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	14	16	18	16	18	18	26	24	8	6	6	12	12	12	6	0	0	0	212	212
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и	обяз. уч.																		**0**							14	16	18	16	4														68	68

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих	обяз. уч.																													14	18	20	18	2										72	72
УП.04	Учебная практика	обяз. уч.																		**0**													6	6	6	6	6	12	12	12	6				72	72
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных**	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**	**18**	**18**	**20**	**14**	**14**	**16**	**22**	**28**	**22**	**12**	184	184
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	обяз. уч.																		**0**															18	18	20	8							64	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.																		**0**																		6	14	16	16	16	10		78	78
УП.05	Учебная практика	обяз. уч.																		**0**																					6	12	12	12	42	42
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	24	**588**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	22	843	1431

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ПК-21 4 курс				Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь			Февраль				Март				Апрель				май					Июнь					
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	Всего часов в 7-м семестре	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	Всего часов во 8-м семестре	Всего часов
				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		
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**обяз. уч.**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**4**	**2**	**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**	**36**
	ЕН.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2						**36**																									**0**	**36**
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**обяз. уч.**	14	16	14	16	14	16	14	16	14	18	14	18	16	20	12	0	0	**232**	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**	**232**
	ОП.04	Организация обслуживания	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2			**32**																									**0**	**32**
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	4	2			**36**																									**0**	**36**
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.	6	8	6	8	6	8	6	6	6	6	6	6	6	8	4			**96**																									**0**	**96**
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	4			**68**																									**0**	**68**
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**18**	**16**	**20**	**16**	**12**	**36**	**36**	**332**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	540	872
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**16**	**18**	**16**	**20**	**16**	**12**	**36**	**36**	**332**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	540	872
	ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для**	обяз. уч.	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**72**	**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	72
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.																36	36	**72**																									**0**	**72**
	ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	108	108
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																		**0**	**36**	**36**	**36**																						108	108
	ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	108	108
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																		**0**				36	36	36																			108	108
	ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных**	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	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.																		**0**							36	36																	72	72
	ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**		18	16	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	**82**	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	190
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.	12	10																**22**																									**0**	**22**
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								**60**																									**0**	**60**
	ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.																		**0**									36	36	36														108	108
	ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**		0	2	12	12	12	12	12	12	12	10	18	16	20	16	12	0	0	**178**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	322
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			2	12	12	12	12	12	12	12	10	12	10	14	10				**142**																									**0**	**142**
	УП 06	Учебная практика												6	6	6	6	12			**36**																									**0**	**36**
	ПП.06	Производственная практика																			**0**												36	36	36	36										144	144

	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	36	36	**600**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	540	1140

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7B2914FB2B1B03F9018B672922535E1DE21AC9
Владелец: Цаберябая Татьяна Владимировна
Действителен: с 23.09.2020 до 23.12.2021