«УТВЕРЖДАЮ»Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко
В.И. Удовицкий
2022 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко» по специальности СПО 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок ППССЗ – 3 года и 10 месяцев на базе основного

общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год поступления: 2022

Календарный график учебного процесса ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (4 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисцилли, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов		Сент	ябрь		29сен. – 5 окт.	Октяб	брь	27 окт 2 нояб.	H	оябрь			Декаб	рь	7	29 дек. – 4 янв.	Январ		26 янв 1 фев.		евраль		23 фев 1 мар		Март		30 мар. – 5 апр.	1	Апрел	ь	27 апр. – 3 мая	1	Май			Ию	нь		29 июн. – 5 июля	Ию	оль	27 иют. – 2 авг.		Август
	ииме изде. есси М,	E S	_	35	36	37	38 3	89 4	0 41	42	43 4	4 4	46	47	48	49	50 5	51 5) 1	2	3	4					рных			13	14	15	16	17 1	8 19	20	21	22	23	24	25 2	26 27	7 25	8 29	30	31	32 33
	H _Z	E E						2		72		, ,	40	47	40		,0 .	,, ,,									едель						10			1								-	1 1		
	-			1	2	3	4 :	5 6	5 7	8	9 1	0 11	. 12	13	14	15	16 1	17 18	3 19	20	21	22	23	24 2	25 2	26 2	28	29	30	31	32	33	34	35 3	6 37	38	39	40	41	42	43 4	14 45	5 46	6 47	48	49	50 51
Всего в	неделю обязательной учебной і	нагрузки	1080	36	36	36	36 3	36 30	6 36	36	36 3	6 30	36	36	36	36	36 3	36		36	36	36	36	36 3	36 3	36 3	36	36	36	36	36																
ОД.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.																																													
ОДБ	Базовые дисциплины																																														
ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.																																												П	
ОУД.02	Литература	обяз. уч.																																											T	\exists	
ОУД.03	Родная литература	обяз. уч.																																													
ОУД.04	Иностранный язык	обяз. уч.							\top																					1															$\dagger \dagger$	\exists	
ОУД.05	Математика	обяз. уч.																																													
ОУД.06	История	обяз. уч.																		_																									+	_	
ОУД.07	Физическая культура	обяз. уч.										\top								_			1																	1					1	\dashv	
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.																		T																											
ОУД.09	Физика	обяз. уч.										+							+	_			_																	_					+	\dashv	
ОУД.10	Обществознание (включая	обяз. уч.																		1																											
0УД.11	экономику и право) География	обяз. уч.										+						-	+	_																							+		+	\dashv	
ОУД.12	Экология	обяз. уч.																																											+		
одп.	Профильные дисциплины																																														
ОУД.13	Информатика	обяз. уч.																																													
ОУД.14	Химия	обяз. уч.																																													
ОУД.15	Биология	обяз. уч.																																													
ПОО	Предлагаемые ОО																																														
ОУД.16	Астрономия	обяз. уч.																																		L											
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		60	4	5	4	8 4	4 5	4	4	4	5	4	5																																	
0ГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.																																													
ОГСЭ.02	История	обяз. уч.																						1			I																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	30	2	3	2	4 2	2 3	2	2	2	. 2	2	2																																	
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	30	2	2	2	4 2	2 2	2	2	2	. 3	2	3																									Ţ								
0ГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.																		4																											
EH.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																														
EH.01	Химия	обяз. уч.																																													
EH.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.																																													
ПП.00	Профессиональный учебный цикл		1020	32	31	32	28 3	12 31	1 32	32	32 3	2 31	32	31	36	36	36 3	36		36	36	36	36	36	36 3	36 3	16 36	36	36	36	36																
	-			. —								-												-	-			. —		. —						. —	. —										

ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																																			
ОП. 01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.																																			
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	обяз. уч.																																			
ОП.03	Техническое оснащение оргавнизации питания	обяз. уч.																																			
ОП.04	Организация обслуживания	обяз. уч.																																			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч.																																			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.																																			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.																																			
ОП.08	Охрана труда	обяз. уч.																																			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.																																			
ОП.10	Основы предпринимательства	обяз. уч.																																			
П.00	Профессиональный цикл		1020	32	31 3:	2 28	32	31	32 3	2 32	32	31	32	31	36 36	36	36		36 3	6 3	36	36	36	36	36 3	36 36	36	36	36								
ПМ. 00	Профессиональные модули		1020	32	31 3:	2 28	32	31	32 3	2 32	32	31	32	31	36 36	36	36		36 3	6 3	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36								
HM. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																				
МДК 01.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																																			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																																			
УП.01	Учебная практика																																				
ПП.01	Производственная практика																																				
IIM.02	Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, и методической применений в подготовки к реализации горячих блюд, и методи брани в предистивной пребителей, видов и форм обслуживания																																				

	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных инделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,														
	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.													
УП.02	Учебная практика														
ПП.02	Производственная практика														
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодимх блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребногетей различных категорий потребногетей различных категорий потребногетей, выдов и форм обслуживания														
МДК 03.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.													
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.													
УП. 03	Учебная практика	обяз. уч.													
ПП. 03	Производственная практика	обяз. уч.													
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовку терратих холодимх и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом погребностей различных категорий погребителей, видов и форм обслуживания														
МДК 04.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.													
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.													
УП. 04	Учебная практика														
ПП. 04	Производственная практика														
	1	ı	 	 	1	 1_1_		 	1 1 1	 	 	 	 	 	

ПМ.05	Организация и ведение процессов притотовления, оформления и опдотовки к реализации хлебобулочных, мучных коидитерских изделий сложного ассортимента с учестом потребностей		240	19	19	19	10	8	7	7	7	8	7	8 7	7 6	36	36										36									
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																			
МДК 05.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2	2																					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.	72	5	5	5	8	6	5	5	5	6	5	6 5	5 6																					
УП. 05	Учебная практика		36	12	12	12																														
ПП. 05	Производственная практика		108													36	36										36									+
11M.06	Организация работы структурного подразделения		310	9	8	8	10	7	8	8	8	8	8	7 8	3 9			36		12	12	24	20 2	0 8				36	36							
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз. уч.	166	9	8	8	10	7	8	8	8	8	8	7 8	3 9					12	12	12	8 1	8 8												
УП. 06	Учебная практика		36																			12	12 1	2												
ПП. 06	Производственная практика		108															36										36	36							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)		470	4	4	5	8	17	16	17	17	16	17	16 1	7 16	;			36	24	24	12	16 1	6 28	36	36			3	36 36						
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	обяз. уч.	218	4	4	5	8	5	4	5	5	4	5	4 5	5 4					24	24	12	16 1	6 16	24	24										
УП. 07	Учебная практика		144					12	12	12	12	12	12	12 1	2 12	!								12	12	12										T
ПП. 07	Производственная практика		108																36										3	36 36						1