«УТВЕРЖДАЮ»
Врио директора ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко
А.В. Старостина,
« 31 » 2023 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: 2023

Календарный график учебного процесса ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (3 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисцилии, рофессионалыных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов	Co	ентябрь	Ь	29сен. – 5 окт.	Окт	ябрь	27 окт 2 нояб.		Ноябр	ь		Дек	абрь		29 дек. – 4 янв.	Янваг		26 янв 1 фев.	Февр		днага 23 фев 1 мар	арны	Март		30 мар. – 5 апр.	A	прель	27 апр. – 3 мая	i	Ma	й		И	юнь	20 mon 5 mong	июн.	Июль	27 июл. – 2 авг.		Авгу	ус
	Наим разд офесс	Виды		35 3	6 37	38	39	40 4	11 42	43	44	45 4	6 47	48	49	50	51	52 1	2				7	8	9	10 11	12		14	15 1	6 17	18	19	20 2	1 22	23	24	25 26	27	28	29 30	31	32	3
	Ê			1 3	2 3	4	5	6	7 8	9	10	11 1	2 13	14	15	16	17	18 19	20	21	22 22	23 24	25	26	27 27	28 29) 30	31	32	33 3	4 35	36	37	38 3	9 40	41	42	43 44	45	46	47 48	49	50	-
Всего в н	неделю обязательной учебной в	агрузки	1440	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36 36	36	36	36	36 36	36	36	36	36 36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	;								
ОД.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.																																										
ОДБ	Базовые дисциплины																																						+					
ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.																																					+					-
ОУД.02	Литература	обяз. уч.																																					+					-
ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.																	1														\dashv			1			+	H		H		-
ОУД.04	История	обяз. уч.								1																										f			+					-
ОУД.05	Обществознание (включая экономику и право)	обяз. уч.																																										
ОУД.06	Биология	обяз. уч.																																					+					
ОУД.07	Физика	обяз. уч.																																										
ОУД.08	География	обяз. уч.																																										
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	обяз. уч.																																										
ОУД.10	ОБЖ	обяз. уч.																																					+					
ОУД.11	Информатика	обяз. уч.																																					+					-
ОУД.12	Индивидуальный проект	обяз. уч.																																					I					_
ОДП.	Профильные дисциплины																																						Ш.					_
ОУД.13 ОУД.14	Математика Химия	обяз. уч. обяз. уч.																																					+-					_
OFC9.00	Общий гуманитарный и социально-экономический	00x3. y4.	280	13 1	4 12	14	13	10 1	4 9	14	11	13 10	0 13	10	13	12	12	4 4	4	4	2	2 2	4	4	4	6 7	7	6	6	6									+					-
0ГСЭ.01	учебный цикл	-5	48	3 3		3			3 2		2	3 2	4			3	3		4	4	2	2 2	4	*	4	6 /	,	6	0	0									+-					_
OFC 9.01	Основы философии История	обяз. уч. обяз. уч.	48	3 3		3	-	2	3 2	_	3	3 3		2	1	3	3			\vdash						-													+					-
0ГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.	68		2 2				2 1		1	2 2		_	_	2	2	2 2	2	2	1	1 1	2	2	2	3 4	3	3	3	3									+					-
0ГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.	68	2 2		_	2	1 :	2 2	2	2	2 1	-			2	_	2 2	-	-	1	1 1	-	-	-	3 3	_	3	3	3									+	t				-
0ГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.	48	3 4	1 2	4	3	2 .	4 2	4	2	3 2	2 3	2	3	2	3																						+					
EH.00	Математический и общий естественнонаучный учебный шикл		42															3 2	3	2	2	2 1	3	3	3	3 3	3	4	3	2														
EH.01	Химия	обяз. уч.																																					+			H	\dashv	-
EH.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.	42															3 2	3	2	2	2 1	3	3	3	3 3	3	4	3	2														
ПП.00	Профессиональный учебный		1118	23 2	2 24	22	23	26 2	2 27	22	25	23 2	6 23	26	23	24	23	29 30	29	30	32	32 33	29	29	29	27 26	5 26	26	27	28 3	6 36	36	36	36 3	6 36				1					
OII. 00	цикл Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	274	12 1	3 12	13	12	12 1	1 12	: 11	10	12 1	1 13	11	13	11	13	4 5	4	5	1	1 1	5	4	5	4 7	7	6	7	6														-
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.	64	4	4	4	4 4	4 4	3	4	3	3	4	3	4	4	1 4	4																									
ОП.06	Правоввые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.	58	4	3	4	3 4	4 2	4	2	4	3	4	3	4	3	1 3	4																									
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	обяз. уч.	46	2	4	2	4 2	2 4	2	4	2	2	2	3	3	2	3 2	3																									
ОП.08	Охрана труда	обяз. уч.																																									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.																																									
ОП.10	Основы предпринимательства	обяз. уч.	72																4	5	4	5	1	1 1	. 5	5 4	5	4	7	7	6 7	6											
ОП.11	Бухгалтерский учет	обяз. уч.	34	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2 2																										
ПМ. 00	Профессиональные модули		844	11	9	12 9	9 1	1 1	4 11	15	11	15	11	15	10	15 1	0 13	10	25	25	25	25	31 .	31 3	2 24	4 25	24	23	19	19	20 20	22	36	36	36	36 36	36	36					
ПМ. 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																																										
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и оформления и полтотовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закурок сложного дебиостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																										
МДК 02.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.																																									

мдк 02.02	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 подтотовки к реализации колониях блюд, кудинарных изделий, аккуемс коломих блюд, ком потребитетей различных категорий потребитетей различных категорий потребителей, идов и форм		374	6	3	6	3 6	9	6	9	6	9 6	9	5	9	5	7	13	13	13	13	25	24 2	5					36	36 3	5 36									
МДК 03.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	36	3	2	3	2 3	2	3	2	3	2 3	2	2	2	2																								
мдк 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.	122	3	1	3	1 3	1	3	1	3	1 3	1	3	1	3	1	13	13	13	13	13	12 1	3																
УП. 03	Учебная практика	обяз. уч.	72					6		6		6	6		6		5					12	12 1	2																
ПП. 03	Производственная практика	обяз. уч.	144																										36	36 3	5 36									
HM.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодимх и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом погребностей различных категорий погребителей, выдов и форм обслуживания		298	5	6	6	6 5	5	5	6	5	6 5	6	5	6	5 (5 10	5	6	5	6	5	5 6	5 18	18	18						36	36	36						
МДК 04.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	52	3	3	3	3 3	3	3	3	3	3 3	3	3	3	3 :	3 4																							
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.	102	2	3	3	3 2	2	2	3	2	3 2	3	2	3	2	3 6	5	6	5	6	5	5 (i 6	6	6														
УП. 04	Учебная практика		36																					12	12	12														
ПП. 04	Производственная практика		108																													36	36	36						
	1																		1	ш			!_				 	 	 		_1	1			 	 1	LL	 !_	 	

																																	ΤТ		\top
IIM.05	Организация и ведение происсеов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учество потребителей, видов и форм обслуживания																																		
	Организация процессов приготовения, подготовки обяз. уч. к реализации хлебобузочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																																		
УП. 05	Учебная практика																																		
ПП. 05	Производственная практика																																		T
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																																		
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																																		
УП. 06	Учебная практика																																		4
ПП. 06	Производственная практика																														_				4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	172									7	6	7 6	1	2	1	6	7	6 2	3 1	9 19	9 20) 20	22											
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	100									7	6	7 6	1	2	1	6	7	6 1	1 7	7	8	8	10											
УП. 07	Учебная практика	72																	1	2 1:	2 12	2 12	2 12	12											
ПП. 07	Производственная практика																																		
			 	 	 	 	 	 	_	_														•	_	 	-	 _	_	 		 		 	