«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко
______ А.В. Маслова
« 29 » августа 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4667CD5E80A8AC0441DFB1288BE77859 Владелец: Маслова Анна Владимировна Действителен: с 26.08.2025 до 19.11.2026

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: 2025

Календарный график учебного процесса ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (1 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, рофессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов		'ентябр		29сен. – 5 окт.		стябрь		27 окт 2 нояб.		оябрь				кабрь		29 дек. – 4 янв.		Январь	:	26 янв 1 фев.	Н	враль		ндар	ных і			30 мар. – 5 апр.	Апр		27 апр. – 3 мая		Ma					юнь		g	29 июн. – 5 июля	Июл		27 июл. – 2 авг.		Авгу	
	Нан раз профес	Вид		35	36 37	7 38	39	40	41	42	43 4	4 45	46	47	48	49	50	51	52	1	2				6 7 вые но							14 1	5 16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	5 27	28	29	30	31	32	33
	F			1	2 3	4	5	6	7	8	9 1) 11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				24 25							32 3	3 34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	4 45	46	47	48	49	50	51
Всего в н	еделю обязательной учебной н	агрузки	1476	36 3	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36			36	36	36 3	36	36 36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36								
ОД.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	1476	36 3	36 36	5 36	36	36	36	36	36 3	5 36	36	36	36	36	36	36			36	36	36 3	36	36 36	36	36	36	36	36	36	36 3	5 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36								
ОДБ	Базовые дисциплины		1100	27 2	27 27	7 27	27	27	27	27	27 2	7 27	27	27	27	27	27	27			25	27	25 1	27	25 28	25	28	25	28	26	28	26 2	8 26	28	26	28	26	28	26	28	26	28	T	+						
ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	92	3	3 3	3	3	3	3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3			2	1	2	1	2 1	2	1	2	1	2	1	2 1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			1					
ОУД.02	Литература	обяз. уч.	117	3	3 3	3	3	3	3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3			2	3	2	3	2 3	2	3	2	3	2	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	Ī							
ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	144	2	3 2	3	2	3	2	3	2 3	2	3	3	3	3	3	3			5	5	5	4	4 4	4	4	4	4	4	4	4 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
ОУД.04	История	обяз. уч.	136	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			4	4	4	5	5 5	5	5	4	4	4	4	4 5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								
ОУД.05	Обществознание (включая экономику и право)	обяз. уч.	72	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2 2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								
ОУД.06	Биология	обяз. уч.	72	4	4 4	4	5	4	5	4	5 4	. 5	4	4	4	4	4	4																																
ОУД.07	Физика	обяз. уч.	108	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			3	3	3	3	3 3	3	3	3	3	4	4	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	╧	┸				\perp	
ОУД.08	География	обяз. уч.	36																		1	1	1	1	1 1	1	1	2	2	1	1	1 1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	обяз. уч.	75	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			1	2	1	2	1 2	1	2	1	2	1	2	1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	обяз. уч.	70	5	4 5	4	4	4	4	4	4 4	4	4	4	4	4	4	4																									Ī							
0УД.11	Информатика	обяз. уч.	144	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			4	5	4	5	4 5	_	5	4	5	5	5	5 5	4	5	4	5	4	5	4	5	4									
ОУД.12	Индивидуальный проект	обяз. уч.	34																		1	1	_	1	1 2	_	2	1	2	1	2	1 2	1	2	1	2	1	2	1	2	1				_		\vdash		_	
ОДП.	Профильные дисциплины		376		9 9		9	9	9	9	9 9	9		9	9	9	9	9			11	_		-	11 8	_		11		10		10 8	10	_		8	10	8	10	8	10			_	₩		\vdash		\dashv	
ОУД.13 ОУД.14	Математика Химия	обяз. уч.	232		7 7			7	7	7	7 7	7		7	7	7	7	7			5		-	5	6 4 5 4	-	+ -	-	4	5		5 4	5	4	-	4	5	4	5	4	-		_	+	+		\vdash	_	+	
0ГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический	обяз. уч.	144	2	2 2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2			3	3	5	3	5 4	3	4	3	4	3	4	5 4	. 3	4	3	4	3	4	,	4	3	4								
0ГСЭ.01	учебный цикл Основы философии	обяз. уч.																																									1	+	+					_
ОГСЭ.02	История	обяз. уч.																																									T	\top			\Box		\top	_
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.								1			T	l							ıT													l										1	1				\exists	
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.																																																
ОГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.																																									4	╧	\perp		Ш		ightharpoons	
EH.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																																																	
EH.01	Химия	обяз. уч.																			J																							ፗ	ፗ		Ш		\Box	
EH.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.																																																
ПП.00	Профессиональный учебный цикл																																																	
OII. 00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																																																
ОП. 01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.																																											L					

OH. 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.								
IIM. 00	Профессиональные модули									
HM. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного									
МДК 01.01	ассортимента 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, оформления в нолготовки в реализации горячих блюд, кудинарных изделий, закусок сложного ассоргимента с учетом пот ребиостей различных категоряй потребителей, видои и форм									
МДК 02.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.								

	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 халодимх блюд, кулинарных изделий, закусом сложаюто в сеортимента с учетом потребиостей различных хатегорий потребителей, видов и форм													
	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.												
МДК 03.02	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 пригоговления, оформления и подготовки к реализации холодимх и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом погребителей, видов и форм обслуживания													
МДК 04.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.												
мдк 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	обяз. уч.												
УП. 04	Учебная практика													
ПП. 04	Производственная практика													

															П	ТТ	T
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочимх, мучных коидитерских изделий сложного ассортимента с учестом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК 05.01	Организация процессов притотовения, подготовки хаєбоўмочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациямлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																
УП. 05	Учебная практика																
ПП. 05	Производственная практика																
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения																
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																
УП. 06	Учебная практика																
ПП. 06	Производственная практика																
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)																
МДК 07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 обяз. уч. Повар																
УП. 07	Учебная практика																
ПП. 07	Производственная практика																