КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко» по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Квалификация:

Повар – 3-4 разряд

Кондитер – 3-4 разряд

Форма обучения – очная

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

общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год поступления: 2022

Календарный график учебного процесса Повар, кондитер (4 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Интеле	Наименование циклов, рязделов, диецисции, профессиональных модлей, М.И.К. практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов	(29 Сентжорь — на оче 5 окт			 Октябрь 		27 окт 2 нояб.		Ноябрь			Декабрь		29 дек. – 4 янв.	Я	Інварь	26 янв 1 фев.		 Февраль Номер		23 фев 1 мар		Март		30 мар. – 5 апр.		Апрелі	Ь	27 апр. – 3 мая	N	Май			Ию	онь		29 июн. – 5 июля	Ив	оль	27 июл. – 2 авг.		Авгус	г		
	ини в за де	4	_	35	36 3	7 3	39	40	41 4	12 43	3 44	45	46 4	47 48	49	50	51	52	1	2 3	4	5	10мер	7 Kaj	8	9 10	неде.	12	13	14	15	16	17 1:	R 19	20	21	22	23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33										
	표준	В		33	8 30 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 Норядковые номере нецель учебного года 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21														1				23	32 3	, ,,																							
	F			1	2 3	3 4	5	6	7 :	8 9	10	11	12 1	13 14	1 15	16	17	18	19	20 21											33	34	35 3	5 37	38	39	40	41	42	43	44	45 4	16 47	48	49	50 5	51 52	
Bce	го в неделю обязательной учебної	і нагрузки	1332	36	36 3	6 30	36	36	36 3	36 36	6 36	36	36 3	36 36	5 36	36	36			36 36	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36												
ОД	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.																																														
0,																																																
ОУД		обяз. уч.																																														
ОУ	І.02 Иностранный язык	обяз. уч.																																														
оу,	Математика (алгебра, начали математического анализа, геометрия)																																															
оуд	I.04 История	обяз. уч.																																														
ОУД	[.05 Физическая культура	обяз. уч.																																														
ОУД	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.																																														
ОУД	[.07 Физика	обяз. уч.																																														
ОУ	Обществознание (включая экономику и право)																																															
ОУД	.09 География	обяз. уч.																																														
ОУ)	[.10 Экология	обяз. уч.																																														
ОД	П. Профильные дисциплины	обяз. уч.																																														
ОУД	І.11 Информатика и ИКТ	обяз. уч.																																														
ОУ)	I.12 Химия	обяз. уч.																																														
ОУД	[.13 Биология	обяз. уч.																																														
по	О Предлагаемые ОО																																															
оуд	[.14 Основы предпринимательства	обяз. уч.																																														
ОУД	[.15 Технология	обяз. уч.																																														
ОУД	[.16 Астрономия	обяз. уч.					L																Ш										╧	L	L													
оп	00 Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	148	14	13 14	4 13	9	9	10	8 8	9	7	4	4 4	4	6	12																															
ОП	Основы микробиологии, 01 санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.																																														
ОП	02 Основы товароведения продовольственых товаров	обяз. уч.																																														
ОП	.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.																																						1								
ОП	Экономические и правовые основы производственной деятельности		36	3	3 3	3 3	2	2	2	2 2	2	2	1	1 1	1	2	4																															

ОП.05 Основы калькуляции и учета обяз. уч. ОП.06 Охрана труда обяз. уч. 36 Иностранный язык в 36 3 2 2 2 2 2 2 2 ОП.07 обяз. уч. деятельности Безопасность ОП.08 обяз. уч. жизнедеятельности 40 Физическая культура ОП.09 обяз. уч. 22 23 22 23 27 27 26 28 28 27 29 32 32 32 32 30 24 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 Профессиональный цикл обяз. уч. 1184 22 23 22 23 27 27 26 28 28 27 29 32 32 32 32 30 24 36 1184 HM. 00 Профессиональные модули обяз. уч. Приготовление и ПМ. 01 реализации полуфабрикатов для обяз. уч. блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.01 приготовления, подготовки к реализации обяз. уч. и хранения кулинарных полуфабрикатов Процессы приготовления, МДК 01.02 подготовки к реализации обяз. уч. кулинарных полуфабрикатов Учебная практика УП.01 обяз. уч. І курс ПП.01 Производственная практика обяз. уч. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных 22 23 22 23 22 23 22 23 22 24 обяз. уч. 520 излелий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления. МДК 02.01 подготовки к реализации обяз. уч. и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления. 5 4 4 МДК 02.02 подготовки к реализации обяз. уч. 40 и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок УП.02 Учебная практика обяз. уч. 192 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 24 6 36 36 36 36 36 36 36 36 ПП.02 Производственная практика обяз. уч. 288 оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных ПМ.03 обяз. уч. изделий, закусок разнообразного ассортимента Организация приготовления. МДК 03.01 подготовки к реализации и презентации холодных обяз. уч. блюд, кулинарных изделий. Закусок

				, ,	 	 													 _	 _	,	, ,	 	 													 	 	 	 	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																																							
УП. 03	Учебная практика	обяз. уч.																																							
ПП. 03	Производственная практика	обяз. уч.																																							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.																																							
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.																																							
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.																																							
УП. 04	Учебная практика	обяз. уч.																																							
ПП. 04	Производственная практика	обяз. уч.																																							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразиого ассортимента	обяз. уч.	664			5	4	4	5	6	3	23	32	32	32	32	30	24						36	36	36	36 3	6 3	6 31	6 36	5 36	5 36	5 30	6 3	36						
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																																							
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	40			5	4	4	5	6	3	5	2	2	2	2																									
УП. 05	Учебная практика	обяз. уч.	192									18	30	30	30	30	30	24																							
		обяз. уч.																						36		36	36 3		6 31	6 36	5 36		5 3	6 3	36						