

## 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: 2023

## Календарный график учебного процесса Повар, кондитер (3 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Индекс	Наименование пиклов, рязделов, дисциплин, профессиональных колулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов	C	Сентябр	Ь	29сен. – 5 окт.	Октябрь	27 окт 2 нояб.		Нояб	брь		Декабрь			29 дек. – 4 янв.	Январь		26 янв 1 фев.	Февра		23 фев 1 мар		Март		30 мар. – 5 апр.	Ап	рель	27 апр. – 3 мая	-	Mai	й		Ин	юнь		29 июн. – 5 июля	Июль	27 иют. – 2 авг.		Авгу	CT
	Наиме раздел офессия МД	Зиды у	<u> </u>		36 37	Номера календарных неде: 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 <mark>52 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 ПОРЯДКОВЫЕ НОМЕРА КАТЕРИТЕТЬ УЧЕОТОВИТЕТЬ СТОРИТЕТЬ СТОРИ</mark>														12	13	14	15 16	5 17	18	19	20 21	22	23	24	25 2	6 27	28	29 30	31	32	33 34						
	Ē.			1	2 3	4	5 6	i 7	8 9	10	11	12 13	14	14 15 16		17 1	18 19	20										32	33 34	4 35	36	37	38 39	40	41	42	43 4	4 45	46	47 48	49	50	51 52
Beer	о в неделю обязательной учебн	й нагрузки	1440	36 3	36	36	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	36 36	6 36	36	36	36 36	36	36	36							
од.	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.																																									
ОД	Б Базовые дисциплины																																										
оуд	01 Русский язык	обяз. уч.																																									
оуд	02 Литература	обяз. уч.								$\Box$																															$\forall$		
оуд	03 Иностранный язык	обяз. уч.											L												l	L				L													
оуд	04 Математика	обяз. уч.																																									
оуд	05 История	обяз. уч.																																							$\forall$		
оуд	06 Физическая культура	обяз. уч.																																									
оуд	07 Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.																																									
оуд	08 Физика	обяз. уч.																																							$\Box$		
оуд	.09 Обществознание (включа экономику и право)	в обяз. уч.																																									
оуд	10 География	обяз. уч.																																									
оуд		обяз. уч.																																							$\perp$		'
оді	<ol> <li>Профильные дисциплина</li> </ol>	обяз. уч.																																									
оуд		обяз. уч.																																							$\perp$		
оуд		обяз. уч.																																							$\perp$		'
оуд		обяз. уч.																																									
ПО																			-																								
ОУД	15 предпринимательства	обяз. уч.				$\perp$				$\perp$										-									$\perp$												$\perp$		
оуд	16 Технология	обяз. уч.																																							$\perp$		'
оуд	16 Астрономия	обяз. уч.								Ш																	Ш																
оп.	цикл	00x3. y-1.	36	2	2 2	2	2 2	2	2 4	2	2	2 2	2	2	2	2																											
ОП.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.																																									
ОП.	Основы товароведения продовольственных товар	обяз. уч.																																									
ОП.	организация рабочего мес	га обяз. уч.																																									
ОП	Экономические и правовь основы производственно деятельности																																										

	r			 	 	 									 	 -	 	 		 												 	 	 
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.	180																	36	36 3	36 3	6 36											
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.	180																					36	36	36	36	36						
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.	180																					36	36	36	36	36						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разпообразиого ассортимента	обяз. уч.	352			2	4 8	28	34	34	34 3	44 34	34	34														3	36 36	5				
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	32			2	4 4	4	4	4	4	4 2																						
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	116				4	12	12	12	12 1	2 14	16	22																				
УП. 05	Учебная практика	обяз. уч.	132					12	18	18	18 1	8 18	18	12											Ī									
ПП. 05	Производственная практика	обяз. уч.	72																									3	36 36	5				