> ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4667CD5E80A8AC0441DFB1288BE77859 Владелец: Маслова Анна Владимировна

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 Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок ППКРС – 2 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с **получением среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год поступления: 2025

Календарный график учебного процесса Повар, кондитер (1 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

	Индекс	Наименование циклов, разделов, лисципли, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов	C	ентяб	рь	20000	OKT	ябрь		27 окт 2 нояб.	Но	ябрь			Декаб	Брь		29 дек. – 4 янв.	Янв	зарь	26 янв 1 фев.		Февра		23 фев 1 мар		Март		30 мар. — 5 апр.		Апрель		27 апр. – 3 мая		Май			1	Июнь		29 июн. – 5 июля		Июль		27 июл. – 2 авг.	A	ьвгуст	
		аимен аздел ессис МД	шы у	В	35 3	36 3	17 38	39	40 4	11	42 43	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52	1 :	2 3	3 4						ых нед 10 1		2 13	14	15	16	17	18 1	9 2	20 21	1 2	2 2:	3 24	25	26	27	28	29	30 31	1 32	33	34
		H dodu	B																				Пс	рядк	овы	е ном	гера	неде	ль уче	бного	года	ι																		
					1															18 1									28 2									39				! 43		45	46	4/	48 49) 30	31	32
	Всего в не	еделю обязательной учебной	нагрузки	1476	36 3	6 3	6 36	36	36 3	6	36 30	6 36	36	36	36	36	36	36	36		30	6 30	6 36	36	36	36	36	36	36 3	6 30	5 36	36	36	36	36 3	36	6 3	6 36	5 3	6 30	5 36	36								
	DД.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	1312	32 3	12 3	2 32	32	32 3	2	32 32	2 32	32	32	32	32	32	32	32		31	1 33	3 31	33	32	33	31	33	31 3	3 32	. 32	32	32	32	32	32 3	2 3	2 31	. 3	3 31	1 33	31								
	ОДБ	Базовые дисциплины		1030	26 2	26 2	6 26	26	26 2	6	26 26	6 26	26	26	26	26	26	26	26		2	4 25	5 24	25	25	25	25	25	25 2	15 25	24	25	24	25	24	25 2	1 2	5 23	2	5 23	3 25	23								
C	УД.01	Русский язык	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	1	2	1	2	1 2	2 1	2	1	2	1	2	1 2	. 1	1 2		1 2	1	2								
C	УД.02	Литература	обяз. уч.	108	3 :	3 :	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		2	2 2	2 2	2	2	2	3	2	3 2	2 3	2	3	2	3	2	3 2	. 3	3 2		3 2	3	2								
C	УД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	142	3 :	3 :	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		ā	1 3	3 4	3	5	4	4	4	4 4	4 4	3	4	3	4	3	4 3	. 4	4 4		1 4	4	4								
C	УД.04	История	обяз. уч.	136	3 :	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		3	3 4	1 3	4	4	4	3	4	3 4	4 3	4	3	4	3	4	3 4	. 3	3 4	-	3 4	3	4					┙	╧	\perp	L
C	УД.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	1	2	1	2	1 2	2 1	2	1	2	1	2	1 2	: 1	1 2	1	1 2	1	2								
c	УД.06	Физика	обяз. уч.	108	3	3 :	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		2	2 2	2 2	2	2	2	3	2	3 2	2 3	2	3	2	3	2	3 2	. 3	3 2	3	3 2	3	2								
c	УД.07	Информатика	обяз. уч.	144	3 :	3 :	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		4	1 4	4	4	4	4	4	4	4	4 4	4	4	4	4	4	4 4	. 4	4 3	4	1 3	4	3					_	\perp	\perp	L
c	УД.08	География	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	1	2	1	2	1 2	1	2	1	2	1	2 1	2	2 1	1	2 1	2	1								
C	УД .09	Физическая культура/Адаптивная	обяз. уч.	72	2	2 :	2 2	2	2 2	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2		1	1 2	2 1	2	1	2	1	2	1 2	2 1	2	1	2	1	2	1 2	. 1	1 2		2 2	2	2								
c	УД.10	Основы безопасности и защиты Родины	обяз. уч.	70	3	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3	3	3	3	3	3	3	3		1	1 1	1 1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1 1	1	1												
C	УД.11	Индивидуальный проект	обяз. уч.	34																	1	1 1	1 1	1	2	1	2	1	2	1 2	1	2	1	2	1	2 1	2	2 1	1	2 1	2	1								
	одп.	Профильные дисциплины	обяз. уч.	282	6 (6 (6	6	6 (6	6 6	6	6	6	6	6	6	6	6		7	7 8	3 7	8	7	8	6	8	6 8	8 7	8	7	8	7	8	7 8	7	7 8	1	8	8	8							Ш	
	УД.12	Математика	обяз. уч.	68	1 3	-	1 1	1		1	1 1	1	1	1	1	1	1	1	1			3 2		2	3	2	2	2	2 2	2 2		-	2	_	-	2 2		2 2	1		-	_					\perp	_	┷	1
_	УД.13 УД.14	Химия Биология	обяз. уч. обяз. уч.	142 72	, ·	,	3 3	2	, ,	_	2 2	2 2	2	2	2	3	2	2	3	_	_	3 4	_	2	3	2	3	2	3 4	4 4	2	-	4	_	2	1 2	_	4 4		4 4 2 2	_	_					+	+	+	⊢
_	ОПБ	Обязательный	,	164			1 4			4	4 4	1 4	4	4	4		4	4	4		5			3	4	3	5	3	5 3	3 4	4	4	4		4	4 4	. 4	4 5	3	3 5										
	OII. 00	профессиональный блок Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	164		4 4	4 4	4	4 4	4	4 4	1 4	4	4	4	4	4	4	4		5	5 3		3	4	3	5	3	5 3	3 4	4	4	4	4	4	4 4	. 4	4 5	3	3 5		5								
	ЭΠ. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	50	1	1	1 1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1	1	1		2	2 1	1 2	1	2	1	2	1	2	1 1	1	1	1	1	1	1 2	: 1	1 2	1	1 2	1	2								
	ЭΠ. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	78	2	2 :	2 2	2	2 2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2 1	1 2	1	1	1	2	1	2	1 2	2	2	2	2	2	2 1	2	2 3	2	2 3	2	3								
	ЭП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	36	1	1	1 1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1 1	1 1	1	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	1	1 1	1	1												
	ЭΠ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обяз. уч.																																															
,	ЭП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.														I																																	
	ЭΠ.06	Охрана труда	обяз. уч.																																													\perp		

Page																						
Management Man	OH.07	профессиональной	обяз. уч.																			
The content of the	ОП.08		обяз. уч.																			
Reconstructive personner Company Company	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.																			
Section Sect	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.																			
ACCURATION ACC	HM. 01	подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	обяз. уч.																			
ACCOUNTS Conference Accounts Account	МДК 01.01	приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	обяз. уч.																			
	МДК 01.02	подготовки к реализации кулинарных	обяз. уч.																			
Tiges	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.																			
1 может предоставля в предост	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.																			
Предосска приготовления обос установления	ПМ.02	оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	обяз. уч.																			
МДК ОДО. Произпользация принципа на пр	МДК 02.01	приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных	обяз. уч.																			
Пристопаление, формаление монтопаление, монто	МДК 02.02	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных	обяз. уч.																			
Приготовление, оформление и подготовке к реализации колодика блод, уч. куливрики изделяй, закуское размобрящого ассортимента приготовки в реализации и приготовки в реализации и приготовки в реализации и пресентации колодика блод, куливрика изделяй, закуское закоторовки в реализации и процессы приготовки в реализации и процессы приготовкения, обла, уч. процессы приготовкения представции и предста											+											_
оформление в полотовка к реализации колодинах блюд, куминаримах изделий, авкуско разпообразного ассортимента и приготовкения, подготовки к реализации к пережентации к оподиах блюд, куминаримах изделий, закуско в реализации и прежентации к подпажа в реализации и прежентации к оподиах блюд, куминаримах изделий, закуско в обяз. уч. бояз. уч. подготовки к реализации к оподиах блюд, куминаримах и прежентации к оподиах блюд, куминаримах и прежентации к обяз. уч. подготовки к реализации и прежентации к обяз. уч. подготовки к реализации к обяз. уч. подготовки к реализаци	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																			
приготовки к реализации и приготовки к реализации и прежентации холодиках блюд, куминарных наделий, Закусок МДК 03.02 подготовки к реализации и приготовления, подготовки к реализации и прежентации холодиках блюд, куминарных изделий, закусок	ПМ.03	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.																			
МДК 03.02 презентации и презе	мдк 03.01	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	обяз. уч.																			
УП. 03 Учебная практика обяз. уч.	мдк 03.02	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	обяз. уч.																			
	УП. 03	Учебная практика	обяз. уч.																			

			1	T	1 1		т т	Т	1	Т	П				П					Т		П		
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.																			MARKS			
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 разнообразной, ассортимента	обяз. уч.																						
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																						
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																						
УП. 05	Учебная практика	обяз. уч.																						
ПП. 05	Производственная практика	ofis vu																						

[1] По циклам, разделам, дисциплинам, профессиональным модулям, МДК и практикам и ОПОП в целом