«УТВЕРЖДАЮ»
Врио директора ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко
_____ А.В. Старостина
«31» 08 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 (1 курс) ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Всего часов	Сентябрь				29сен. – 5 окт.	Октябрь			27 окт. - 2 нояб.	Ноябрь				Декабрь				29 дек. – 4 янв.	Январь
				Номера календарных недель																		
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1
				Порядковые номера недель учебного года																		
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Всего в неделю обязательной учебной нагрузки		**1476**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**		
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	1296	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32		
ОДБ	**Базовые дисциплины**		1066	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27		
ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	92	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОУД.02	Литература	обяз. уч.	117	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч.	144	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3		
ОУД.04	История	обяз. уч.	136	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
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		
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		
ОУД.08	География	обяз. уч.	36																			
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		
ОУД.10	ОБЖ	обяз. уч.	70	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
ОУД.11	Информатика	обяз. уч.	144	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОУД.12	Индивидуальный проект	обяз. уч.																				
ОДП.	Профильные дисциплины		230	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
ОУД.13	Математика	обяз. уч.	86	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
ОУД.14	Химия	обяз. уч.	144	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																					
ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.																				
ОГСЭ.02	История	обяз. уч.																				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч.																				
ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.																				
ОГСЭ.05	Психология общения	обяз. уч.																				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																					
ЕН.01	Химия	обяз. уч.																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	обяз. уч.																				
ПП.00	Профессиональный учебный цикл		180	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	180	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
ОП. 01	Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	64	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	обяз. уч.	92	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
ОП.03	Техническое оснащение оргавнизации питания	обяз. уч.	24																			

Индекс	Январь		26 янв. - 1 фев.	Февраль			23 фев. - 1 мар	Март				30 мар. – 5 апр.	Апрель			27 апр. – 3 мая	Май				Июнь				29 июн. – 5 июля	Июль			27 июл. – 2 авг.	Август			
	Номера календарных недель																																
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	Порядковые номера недель учебного года																																
	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Всего в неделю обязательной учебной нагрузки	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**									
ОД.00	31	31	31	32	31	32	32	32	32	32	32	32	32	31	32	31	32	31	31	30	31	30	31	30									
ОДБ	24	25	24	26	25	26	26	26	26	26	26	26	26	25	26	25	26	25	26	24	25	24	25	24									
ОУД.01	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1									
ОУД.02	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2									
ОУД.03	3	3	3	5	3	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	3	4	3	5									
ОУД.04	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									
ОУД.05	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1									
ОУД.06																																	
ОУД.07	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	**3**									
ОУД.08	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	**2**									
ОУД.09	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	**1**									
ОУД.10																																	
ОУД.11	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	**5**	5	5	**5**									
ОУД.12																																	
ОДП.	7	6	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	6	6	6	6	6									
ОУД.13	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	**2**	1	2	**1**									
ОУД.14	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	**4**	5	4	**5**									
ОГСЭ.00																																	
ОГСЭ.01																																	
ОГСЭ.02																																	
ОГСЭ.03																																	
ОГСЭ.04																																	
ОГСЭ.05																																	
ЕН.00																																	
ЕН.01																																	
ЕН.02																																	
ПП.00	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	6	5	6	5	6									
ОП. 00	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	6	5	6	5	6									
ОП. 01	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	**2**	2	2	**2**									
ОП. 02	3	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	**2**	3	2	**3**									
ОП.03	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	**1**	1	1	**1**									

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.																																																			
ПМ. 00	**Профессиональные модули**																																																				
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																																				
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, 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 и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																				
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, 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 подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																						
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, 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 приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																						
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, 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																																																						
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																						
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.																																																					

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных , мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.																																																				
УП. 05	Учебная практика																																																					
ПП. 05	Производственная практика																																																					
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**																																																					
МДК 06.01	**Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала**	обяз. уч.																																																				
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 Повар**	обяз. уч.																																																				
УП. 07	Учебная практика																																																					
ПП. 07	Производственная практика																																																					

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