«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 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 (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			26 янв. - 1 фев.	Февраль			23 фев. - 1 мар
				Номера календарных недель																									
				35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8
				Порядковые номера недель учебного года																									
				1	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
	Всего в неделю обязательной учебной нагрузки		**1476**	**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	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	1100	27	26	27	26	27	26	27	26	27	26	27	26	27	26	25	25	27			29	23	29	19	30	24	31
ОДБ	**Базовые дисциплины**		962	22	23	22	23	23	22	23	23	23	22	23	23	23	23	22	22	22			26	20	26	17	27	21	27
ОУД.01	Русский язык	обяз. уч.	68	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	2
ОУД.02	Литература	обяз. уч.	82	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	3	2	2	2
ОУД.03	Родная литература	обяз. уч.	39																				2	1	2	1	2	2	2
ОУД.04	Иностранный язык	обяз. уч.	112	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			3	3	3	2	3	3	4
ОУД.05	Математика (алгебра, начало математического анализа, геометрия)	обяз. уч.	178	5	6	5	6	6	5	6	6	6	5	6	6	6	6	5	5	5			4	3	3	2	4	4	4
ОУД.06	История	обяз. уч.	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	1	2	1	2	1	2
ОУД.07	Физическая культура	обяз. уч.	117	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	2	3	1	4	2	3
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	1	2	1	2	1	2
ОУД .09	Физика	обяз. уч.	114	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	3	2	3	2	3
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	обяз. уч.	108	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			4	3	4	2	3	2	3
ОУД.11	География	обяз. уч.																											
ОУД.12	Экология	обяз. уч.																											
ОДП.	Профильные дисциплины	**обяз. уч.**	**138**	**5**	**3**	**5**	**3**	**4**	**4**	**4**	**3**	**4**	**4**	**4**	**3**	**4**	**3**	**3**	**3**	**5**			**3**	**3**	**3**	**2**	**3**	**3**	**4**
ОУД.13	Информатика и ИКТ	обяз. уч.																											
ОУД.14	Химия	обяз. уч.	66	3	1	3	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	1	1	2			1	2	1	1	1	2	2
ОУД.15	Биология	обяз. уч.	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	3			2	1	2	1	2	1	2
ПОО	Предлагаемые ОО																												
ОУД.16	Основы предпринимательства	обяз. уч.																											
ОУД.17	Технология	обяз. уч.																											
ОУД.18	Астрономия	обяз. уч.																											
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	164	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	9	10	11	11	9									
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	обяз. уч.	50	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2									
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	78	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2									
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обяз. уч.																											
ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.																											

Индекс	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																									
	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																									
	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	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**									
ОД.00	18	29	24	30	18	31	24	31	18	35	29	35	23	35	29	35	23									
ОДБ	16	26	21	27	16	27	21	28	16	30	26	32	20	32	25	30	21									
ОУД.01	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2									
ОУД.02	1	2	2	2	1	2	2	4	1	3	2	3	2	2	1	2	1									
ОУД.03	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	1	2	2	2	1									
ОУД.04	2	4	3	4	2	5	3	4	2	4	5	4	2	4	3	4	2									
ОУД.05	2	4	3	4	2	4	3	4	2	5	4	4	3	5	3	4	3									
ОУД.06	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	**2**									
ОУД.07	2	3	3	3	2	3	2	3	2	4	3	4	2	4	3	3	**2**									
ОУД.08	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	**2**									
ОУД .09	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	3	4	3	4	3	3	**3**									
ОУД.10	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	3	5	3	4	3	6	**3**									
ОУД.11																										
ОУД.12																										
ОДП.	**2**	**3**	**3**	**3**	**2**	**4**	**3**	**3**	**2**	**5**	**3**	**3**	**3**	**3**	**4**	**5**	**2**									
ОУД.13																										
ОУД.14	1	1	2	1	1	2	2	1	1	3	2	1	2	**1**	2	2	**1**									
ОУД.15	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	**2**	2	3	**1**									
ПОО																										
ОУД.16																										
ОУД.17																										
ОУД.18																										
ОП. 00																										
ОП. 01																										
ОП. 02																										
ОП.03																										
ОП.04																										
ОП.05																										

	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.																																																		
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.																																																		
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.																																																		
	ОП.09	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.																																																		
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	212																			7	13	7	17	6	12	5	18	7	12	6	18	5	12	5	18	1	7	1	13	1	7	1	13									
	ПМ. 00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	212																			7	13	7	17	6	12	5	18	7	12	6	18	5	12	5	18	1	7	1	13	1	7	1	13									
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	212																			7	13	7	17	6	12	5	18	7	12	6	18	5	12	5	18	1	7	1	13	1	7	1	13									
	МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	32																			1	1	1	1	2	2	1	2	1	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	**1**									
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	72																			6	6	6	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4																
1 курс	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	108																				6		12		6		12		6		12		6		12		6		12		6		**12**									
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.																																																		
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																																																		
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																																																		
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																																																		
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.																																																		
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																																																		
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																																																		
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	обяз. уч.																																																		
	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 разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																																																					
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.																																																					
УП. 05	Учебная практика	обяз. уч.																																																					
ПП. 05	Производственная практика	обяз. уч.																																																					

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