Утверждаю
Директор ГБПОУ РО «ШРКТЭ»
_____ Е.В. Кочетов

«_30_»_августа_____2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

образовательного учреждения среднего профессионального образования
ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»
по ППКРС профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар (3-4 разряды)
кондитер (3-4 разряды)
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь			Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август			26 августа – 3	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. раб.и консультации
				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	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	1		
I курс	ОДБ	БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	обяз. уч.																																																										
			сам. р. с.																																																										
	ОДБ.01	Русский язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.02	Литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	101	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.04	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.05	История	обяз. уч.																	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	69	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.06	Информатика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	132	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.07	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДП	Профильные дисциплины	обяз. уч.																																																										
			сам. р. с.																																																										
	ОУД.11	Математика	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	А	К	К	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	179	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.12	Билогия	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																																																										
			сам. р. с.																																																									
	ОП.02	Основы тавароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	61	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП.10	Рисование и лепка	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.																																																										
			сам. р. с.																																																									
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	48	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																	А	К	К	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	110	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	УП.01.01	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	96	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПП.01.01	Производственная практика	обяз. уч.																	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	138	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	А	К	К	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	972	
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	А	К	К	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	972	

К - каникулы

А аттестация

о практика

Зам. директора по УР В.Н. Недайвозов

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август		28 августа – 3	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. раб.и консультации
				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	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	1		
II курс	ОДБ	БАЗОВЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ	обяз. уч.																																																								
			сам. р. с.																																																								
	ОДБ.01	Русский язык	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	48	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.02	Литература	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.04	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.05	История	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	117	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.06	Информатика	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДБ.07	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	101	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДП	Профильные дисциплины	обяз. уч.																																																							
			сам. р. с.																																																							
	ОУД.10	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	169	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.11	Математика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	96	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.12	Биология	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	48	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																																																							
			сам. р. с.																																																							
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	46	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.																																																							
			сам. р. с.																																																							
	МДК.02.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	УП.02.01	Учебная практика	обяз. уч.																	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	138	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.04.01	Организация приготовления,подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	66	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	УП.04.01	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	ПП.04.01	Производственная практика	обяз. уч.																	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	138	
			сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А	К	К	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1370	
Всего час. в неделю сам. работы студентов				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
Всего часов в неделю				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	А	К	К	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1370	

К - каникулы

А аттестация

0 практика

Зам. директора по УР В.Н. Недайвозов

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь			Январь					Февраль				Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август			27 август	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. раб.
				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	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	53			
	ОДБ	Базовые дисциплины	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	ОУД.03	Родная литература	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.04	Иностранный язык	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.07	Физическая культура	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	78	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.09	Астрономия	обяз. уч.																	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	68	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОДП	Профильные дисциплины	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОУД.10	Химия	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	44	
			сам. р. с.	1	1	1	1													А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		4
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	46	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	60	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии в профессиональной	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	46	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПМ	Профессиональные модули	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	6	6	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	110	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.02.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд из птицы,творога, яиц	обяз. уч.																	А	К	К	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	110	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПП.02.01	Производственная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	234	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК 03.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																	А	К	К	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	70	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
	УП 03.01	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	96	
			сам. р. с.																	А	К	К																									А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
		сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
МДК.05.01	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	46	
		сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	обяз. уч.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	0	
		сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	обяз. уч.																	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	65	
		сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
УП 06.01	Учебная практика	обяз. уч.																	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	138	
		сам. р. с.																	А	К	К																								А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			33	33	33	33	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	32	32	А	К	К	34	33	33	33	33	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	33	32	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1385	
Всего час. в неделю сам. работы студентов			1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		4
Всего часов в неделю			34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	32	32	А	К	К	34	33	33	33	33	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	33	32	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	1389	

А аттестация

К каникулы

О парктика

Зам. директора по УР В.Н.Недайвозов

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь			Июль				Август			2/ август	Всего часов обяз. уч.	Всего часов сам. раб.
				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	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	53		
	ОДБ	Базовые дисциплины	обяз. уч.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
	ОУД.04	Иностранный язык	обяз. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	48	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		
	ОП.04	Экономические и правовые основы в ПД	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	74	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	42	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП.07	Иностранный язык в ПД	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	42	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.																	А	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	42	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП.11	Информационные технологи в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологи в	обяз. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	32	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ОП.12	Организация хранения и контроль запасов и сырья	обяз. уч.																	А	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	63	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	обяз. уч.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	МДК.03.03	Технология приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	90	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ПП.03.01	Производственная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	96	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	А	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	144	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	МДК.05.03	Технология приготовления, оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	А	К	К	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	139	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	УП 05.01	Учебная практика	обяз. уч.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	К	К	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	222	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ПП 05.01	Производственная практика	обяз. уч.																	А	К	К	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	252	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ГИА	Государственная итоговая аттестация	обяз. уч.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	0	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	обяз. уч.																	А	К	К																							А	36	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	72	
			сам. р. с.																	А	К	К																							А	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	33	33	33	33	А	К	К	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	35	А	36	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	1358	
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	К	К	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	А	и	и	*	*	*	*	*	*	*	*	*		0
	Всего часов в неделю			34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	33	33	33	33	33	А	К	К	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	35	35	35	35	А	36	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	1358	

А аттестация

К каникулы

О парктика

И государственная итоговая аттестация

Зам. директора по УР В.Н.Недайвозов