УТВЕРЖДАЮ
Руководитель филиала
М.Л. Еремина
01.09 2023г.

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА группы 377-П
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	28 авг. – 03 сен	Сентябрь			25 сент.- 01 окт	Октябрь				30 окт.-05	Ноябрь			27 нояб.- 03	Декабрь			25 дек. – 31	Январь				29 янв. - 04	Февраль			26 февр. – 03	Март			25 март – 31	Апрель				29 апр. – 05 ма	Май			27 мая – 02 ию	Июнь			24 июня – 30 и	Июль				29 июля – 01 а	Август			26 авг. – 01	Распределенной нагрузки
		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	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	
		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	
III курс	ОП.00	общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	150	0	6	9	9	9	9	9	2	0	0	0	6	6	4	4	6	3	2	0	0	2	4	4	4	4	4	4	5	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
			сам. р. с.	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
	ОП.02	основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	60	0	4	7	7	7	7	7					4	4	2	2	4	3	2																																					60
			сам. р. с.	4	0													2	2																																								4
	ОП.07	безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	34	0																					2	2	2	2	2	2	3					2	2	2	2	2	2	2	2	3														34
			сам. р. с.	2	0																																					2																		2
	ОП.08	Физическая культура	обяз. уч.	56	0	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	2	2	2															56
			сам. р. с.		0																																																						0
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	1214	0	6	25	25	25	25	25	32	36	36	36	30	30	30	30	30	33	20	0	0	10	30	30	30	30	30	32	31	36	36	36	36	30	30	30	30	30	30	32	32	33	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1214
			сам. р. с.	34	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.	1214	0	6	25	25	25	25	25	32	36	36	36	30	30	30	30	30	33	20	0	0	10	30	30	30	30	30	32	31	36	36	36	36	30	30	30	30	30	30	32	32	33	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1214
			сам. р. с.	34	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	обяз. уч.	190	0	2	5	5	5	5	5	17	36	36	36	26	2	2	2	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	190
			сам. р. с.	14	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14
	МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	46	0	2	5	5	5	5	5	5				2	2	2	2	2	3	1																																					46
			сам. р. с.	14	0		2	2	2	2	2	2										2																																					14
	УП.01	учебная практика	обяз. уч.		0																																																						0
	ПП.01	производственная практика	обяз. уч.	144	0							12	36	36	36	24																																											144
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.	430	0	4	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	24	24	24	24	26	18	0	0	2	14	14	16	16	16	16	12	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	430
			сам. р. с.	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.		0																																																						0
			сам. р. с.		0																																																						0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	106	0	4	8	8	8	8	8	8				6	6	6	6	8					2	2	2	4	4	4	4																												106
			сам. р. с.	10	0																					2	2	2	2	2																													10
	УП.02	учебная практика	обяз. уч.	180	0											18	18	18	18	18	18					12	12	12	12	12	12																												180
	ПП.02	производственная практика	обяз. уч.	144	0																											12	36	36	36	24																							144
	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.	396	0	0	12	12	12	12	12	7	0	0	0	4	4	4	4	4	4	1	0	0	3	8	8	6	6	6	6	8	0	0	0	12	20	20	20	20	20	10	10	8	17	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	396
			сам. р. с.	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
	МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	48	0		6	6	6	6	6	6				2	2	2	2	2	2																																						48
			сам. р. с.		0																																																						0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	168	0		6	6	6	6	6	1				2	2	2	2	2	2	1			3	8	8	6	6	6	6	8					8	8	8	8	8	10	10	8	5														168
			сам. р. с.	10	0																																2	2	2	2	2																		10
	УП.03	учебная практика	обяз. уч.	72	0																															12	12	12	12	12	12																		72
	ПП.03	производственная практика	обяз. уч.	108	0																																								12	36	36	24											108
	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	обяз. уч.	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	4	4	4	4	4	6	7	0	0	0	0	7	7	6	6	5	16	18	20	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	132
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	48	0																				3	2	2	2	2	2	4	4					4	4	3	3	2	2	2	4	3														48
			сам. р. с.		0																																																						0
	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	48	0																				2	2	2	2	2	2	2	3					3	3	3	3	3	2	4	4	6														48
			сам. р. с.		0																																																						0
	УП.04	учебная практика	обяз. уч.	36	0																																					12	12	12															36
	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	3	3	4	4	5	4	4	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66
			сам. р. с.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	48	0																					3	3	3	3	3	3	3					2	2	3	2	3	3	3	3	6														48
			сам. р. с.		0																																																						0
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	18	0																					1	1	1	1	1	1	1					1	1	1	2	2	1	1	1	1														18
			сам. р. с.		0																																																						0
		Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки		1364	0	12	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	34	34	36	36	22	0	0	12	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1364
		Всего час. в неделю сам. работы студентов		40	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	2	0	0	0	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
		Всего часов в неделю максимальной нагрузки		1404	0	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	0	0	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	28 авг. – 03 сент	Сентябрь			25 сент.- 30. сент	Октябрь				30 окт.-05 нояб.	Ноябрь			27 нояб.- 03	Декабрь				Январь				29 янв. - 04 фев.	Февраль			26 февр. – 03	Март				Апрель				29 апр. – 05 мая	Май			27 мая – 02 июн	Июнь				Июль				Август				26 авг. – 01	Всего зачетов	Всего дифзачетов	Всего экзаменов
			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	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	#	28	29	30	31	32	33	34	35			
			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	#	46	47	48	49	50	51	52	53			
	ОД.00	**Общеобразовательный цикл**																																																							
	ОУДБ.00	**дисциплины (общие и по выбору)**																																																							
	ОУДБ.02	иностранный язык																																																							
	ОУДБ.07	физика																																																							
	ОУДБ.10	экология																																																							
	ОУДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**																																																							
	ОУДП.01	информатика																																																							
	ОУДП.03	Биология																																																							
	ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																							
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																	З																																						1
	ОП.07	безопасность жизнедеятельности																																								З														1		
	ОП.08	Физическая культура															З																									З														2		
	П. 00	**Профессиональный цикл**																																																							
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																																							
	ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного**																	Эк																																						1
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	Э																																						1
	УП.01	учебная практика																																																							
	ПП.01	производственная практика											З																																										1		
II курс	**ПМ. 02**	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**																																											Эк													1
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных																																																							
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,																																											Э													1
	УП.02	учебная практика																										З																												1		
	ПП.02	производственная практика																															З																							1		
	ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**																																											Эк													1
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																																																							
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																																																							
	УП.03	учебная практика																																				З																			1		
	ПП.03	производственная практика																																											З											1		
	ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,**																																																							
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких																																																							
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких																																																							
	УП.01	учебная практика																																																							
		Всего аттестаций (по неделям)											1				1		3									1					1					1				2			4											7	0	6