ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА группы 470-П
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель филиала
_____ М.П. Еремина
09.09.2023г.

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общий 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 ав	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	
IV курс	**ОП.00**	**общепрофессиональный цикл**	обяз. уч.	256	0	4	9	9	9	9	9	9	9	10	8	8	6	5	0	0	0	0	0	0	6	14	12	12	12	12	12	12	12	10	10	6	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	256
			сам. р. с.	12	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	2	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	12
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обяз. уч.	34	0																			2	3	2	2	2	4	4	4	3	3	2	2	1																								34
			сам. р. с.	2	0																					2																																		2
	ОП.05	Охрана труда	обяз. уч.	34	0	2	3	3	2	2	2	4	4	4	2	2	2	2																																												34
			сам. р. с.	2	0			2																																																			2
	ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	34	0		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3							2	1	1	1	1	1	1																														34
			сам. р. с.	2	0																				2																																			2
	ОП.08	Физическая культура	обяз. уч.	18	0		2	2	2	2	2														2	2	2	2																																18
			сам. р. с.		0																																																							0
	ОП.09	Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	34	0	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	1																																												34
			сам. р. с.	2	0		2																																																				2
	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	обяз. уч.	34	0																			2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3																												34
			сам. р. с.		0																																																							0
	ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства	обяз. уч.	34	0																					2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2																								34
			сам. р. с.	2	0																							2																																2
	ОП.12	Основы финансовой грамотности	обяз. уч.	34	0																					3	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	3																								34
			сам. р. с.	2	0																												2																												2
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.	1042	0	8	25	25	25	25	25	25	25	24	28	28	30	31	36	36	36	24	0	0	6	20	22	22	22	22	22	22	22	22	26	26	30	31	31	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1042
			сам. р. с.	22	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	2	2	2	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	22
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз. уч.	1042	0	8	25	25	25	25	25	25	25	24	28	28	30	31	36	36	36	24	0	0	6	20	22	22	22	22	22	22	22	22	26	26	30	31	31	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1042
			сам. р. с.	22	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	2	2	2	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	22
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	346	0	6	16	16	16	16	16	16	16	16	18	18	17	27	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	346
			сам. р. с.	10	0	0	0	0	2	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
	МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	130	0	6	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	11	9																																												130
			сам. р. с.	10	0				2		2	2	2	2																																													10
	УП.04	учебная практика	обяз. уч.	72	0		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6																																											72
	ПП.04	производственная практика	обяз. уч.	144	0													12	36	36	36	24																																							144
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	696	0	2	9	9	9	9	9	9	9	8	10	10	13	4	0	0	0	0	0	0	6	20	22	22	22	22	22	22	22	22	26	26	30	31	31	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	696
			сам. р. с.	12	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	2	2	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	12
	МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	34	0		3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	4																																												34
			сам. р. с.	2	0					2																																																		2
	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	266	0	2	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	10								6	20	10	10	10	10	10	10	10	10	14	14	18	19	19																								266
			сам. р. с.	10	0																							2			2	2	2		2																										10
	УП.05	учебная практика	обяз. уч.	144	0																							12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12																								144
	ПП.05	производственная практика	обяз. уч.	252	0																																		12	36	36	36	36	36	36	24																252
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1298	0	12	34	34	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	24	0	0	12	34	34	34	34	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1298
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			34	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	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	34
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1332	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	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1332

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	28 авг. – 03 сент	Сентябрь			25 сент.- 01 окт.	Октябрь				30 окт.-05 нояб.	Ноябрь			27 нояб.– 03	Декабрь		25 дек. – 31 дек.		Январь				29 янв. - 04 фев.	Февраль			26 февр. – 03	Март			25 март – 31	Апрель			29 апр. – 05 мая	Май				27 мая – 02 июн	Июнь			24 июня – 30 июн	Июль				29 июля – 01 авг	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			
II курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональные дисциплины**																																																							
	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности																																							Э															1
	ОП.05	Охрана труда																	Э																																						1
	ОП.06	деятельности																											З																											1		
	ОП.08	Физическая культура										З																	З																											2		
	ОП.9	Основы калькуляции и учета													З																																									1		
	ОП.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний																																З																						1		
	ОП.11	Способы поиска работы, трудоустройства																																		З																				1		
	ОП.12	Основы финансовой грамотности																																		З																				1		
	П. 00	**Профессиональный цикл**																																																							
	ПМ.00	**Профессиональные модули**																																																							
	ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,**																	Эк																																						1
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких																																																							
	УП.04	учебная практика												З																																										1		
	ПП.04	производственная практика																	З																																					1		
	ПМ. 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских**																																							Эк															1
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																																																							
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																																																							
	УП.05	учебная практика																																	З																					1		
	ПП.05	производственная практика																																								З													1		
	ГИА	**Государственная итоговая аттестация**																																								ГИ	ГИА													
		Всего аттестаций (по неделям)													1		1		3										2					1									3													11	0	4