



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

*А.П. Аникин* А.П. Аникин

«31» августа 2018 г.

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области  
«Тацинский казачий кадетский техникум»

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:  
Повар 3-4 разряд  
Кондитер 3-4 разряд  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения -3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого образования - естественнонаучный

1 курс 1 семестр

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Вид учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Итого по 1 сем.	
					1-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-23	24-29	30-6	7-13	14-20	21-27		
					Порядковый номер недель учебного года																		
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		Обязат.	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612
Общие	ОУД.01	Русский язык		Обязат.	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
	ОУД.02	Литература		Обязат.	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	48
	ОУД.03	Иностранный язык		Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.04	Математика		Обязат.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68
	ОУД.05	История		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.06	Физическая культура		Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.07	ОБЖ		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
По выбору из обязательных предметных областей	ОУД.08		Информатика	Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.09	Физика		Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.10	Астрономия		Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	ОУД.11		Химия	Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.13		Биология	Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.14	География		Обязат.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
	ОУД.15	Экология		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
		<b>ИТОГО</b>			<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>578</b>
Дополнительные	УД.16	Основы православной культуры		Обязат	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	УД.18	Экология донского края		Обязат	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
		<b>ИТОГО</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>34</b>
		<b>ВСЕГО</b>			<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>

1 курс 2 семестр

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Вид учебной нагрузки	Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Итого по 2	Всего 1 курс							
					28-31	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26									
					Порядковый номер недель учебного года																																		
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>32</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>701</b>	<b>131</b>	
Общие	ОУД.01	Русский язык		Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	43	
	ОУД.02	Литература		Обязат	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	0	89	137	
	ОУД.03	Иностранный язык		Обязат	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	37	88		
	ОУД.04	Математика		Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	58	126	
	ОУД.05	История		Обязат	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	2	2	2	2	2	2	0	46	80	
	ОУД.06	Физическая культура		Обязат	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	3	3	3	3	3	3	0	69	120	
	ОУД.07	ОБЖ		Обязат	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	2	2	0	0	0	0	0	38	72	
По выбору из обязательных предметных областей	ОУД.08		Информатика	Обязат	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	3	3	4	4	4	4	5	1	57	108
	ОУД.09	Физика		Обязат	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	3	3	4	4	4	4	3	0	55	106
	ОУД.10	Астрономия		Обязат	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	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-
	ОУД.11		Химия	Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	40	91
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		Обязат	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	2	2	2	1	1	1	1	0	42	76
	ОУД.13		Биология	Обязат	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	2	2	2	0	0	0	0	1	38	72
	ОУД.14	География		Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	40
	ОУД.15	Экология		Обязат	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	2	2	2	0	0	0	0	0	38	72
		<b>ИТОГО</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>653</b>	<b>126</b>	<b>2</b>						
Дополнительные	УД.16	Основы православной культуры		Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23	57	
	УД.18	Экология донского края		Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	25	25		
		<b>ИТОГО</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>82</b>				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>127</b>	<b>127</b>						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		Обязат 3 сам.	К	К	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2	2	2	0	26	26						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Обязат	К	К	4	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	3	4	3	3	1	1	5	5	5	5	0	71	71							

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5 сам.	К	К	1	2	2	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	3	2	2	0	30	30
<b>ВСЕГО</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>828</b>	<b>144</b>
					<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>

**2 курс 3 семестр**

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Вид учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Итого по 3 сем.
					1-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-23	24-29	30-6	7-13	14-20	21-27	
					Порядковый номер недель учебного года																	
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		Обязат.	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>407</b>
<b>Общие</b>	ОУД.01	Русский язык		Обязат.	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
	ОУД.02	Литература		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.03	Иностранный язык		Обязат.	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	6	57
	ОУД.04	Математика		Обязат.	3	2	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3			40
	ОУД.05	История		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.06	Физическая культура		Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51
	ОУД.07	ОБЖ		Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	ОУД.08		Информатика	Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	ОУД.09	Физика		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.10	Астрономия		Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	ОУД.11		Химия	Обязат.	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	31
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34
	ОУД.13		Биология	Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	ОУД.14	География		Обязат.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	32
	ОУД.15	Экология		Обязат.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	6	24
<b>ИТОГО</b>					<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>24</b>	<b>383</b>	
<b>Дополнительные</b>	УД.16	Основы православной культуры		Обязат	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	
	УД.17	История донского казачества		Обязат	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	
	УД.18	Экология донского края		Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	24		
	<b>ИТОГО</b>					<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>24</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>59</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		14 ч. обязат 3ч. сам.	1	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	17		

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	20 ч. обязат 5 ч.сам.	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	6	25	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Обязат	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	17	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Обязат	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обязат	8	8	8	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обязат	0	0	0	0	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	38
УП.01	Учебная практика	Обязат.	0	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	72
ПП.01	Производственная практика	Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-
	<b>ВСЕГО</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	

## 2 курс 4 семестр

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Вид учебной нагрузки	Январь					Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Итого по 4	Всего 2 курс		
					28-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26							
					1-8	1-9	2-0	21	2-2	2-3	2-4	25	26	2-7	2-8	29	3-0	3-1	32	3-3	34	35	36	37	38	39	40	4-1	42			43	
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>					2-3	23	2-2	2-2	2-2	22	22	2-2	2-1	21	2-1	2-0	20	1-9	19	19	19	18	14	0	0	0	36	0	38-7		
Общие	ОУД.01	Русский язык		Обязат	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1							18		35	71	
	ОУД.03	Иностранный язык		Обязат	К	К	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				0	0	65	122
	ОУД.04	Математика		Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	51	91	
	ОУД.05	История		Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3				0	0	57	91	
	ОУД.06	Физическая культура		Обязат	К	К	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1						0	0	39	90
	ОУД.10	Астрономия		Обязат	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				0	0	36	36	
ОУД.11		Химия	Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2				18	0	49	80		

	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1				0	0	55	89	
			<b>ИТОГО</b>		К	К	23	23	22	22	22	22	21	21	20	19	19	19	19	18	14	0	0	0	0	0	0	0	38	15	
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			К	К	7	7	8	8	6	6	8	5	5	5	4	4	5	5	3	1	1	6	0	0	0	0	0	98	15
	ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	45 обяз 4 сам.	Обязат	К	К	3	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	2	2	2	2	1	1	1				0	0	49	66
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Обязат	Обязат	К	К	4	4	4	4	4	4	3	4	2	2	2	2	2	3	3	2	0	0				0	0	49	66
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			К	К	6	6	6	6	6	6	8	6	10	10	12	12	12	14	16	11	6				0	0	32	47	
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			К	К																					0	0	32	47	
	<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Обязат	Обязат	К	К																					0	18	11	25	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Обязат	Обязат	К	К	6	6	6	6	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						40	78	
	ПП.01	Производственная практика	Обязат	Обязат	К	К																					0	0	72	72	
	<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Обязат	Обязат	К	К																					0	0	21	21	
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Обязат	Обязат	К	К						4	6	4	4	4	6	6	6	4	0	0	0				0	0	44	44	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Обязат	Обязат	К	К													2	2	4	11	6				0	0	25	25	
	УП.02	Учебная практика	Обязат	Обязат	К	К								6	6	6	6	6	6	6	12	12	6				0	0	72	72	
	ПП.02	Производственная практика	Обязат	Обязат	К	К																							72	72	
		<b>ВСЕГО</b>					36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	18	81	0

### 3 курс 5 семестр

Учебные дисциплины	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Вид учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Итого по 5 сем.
					1-6	7-13	14-20	21-27	28-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-23	24-29	30-6	7-13	14-20	21-27	
					Порядковый номер недель учебного года																	
		Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД) Базовые	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД) Профильные		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	ПА	
	<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>			<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>124</b>
<b>Общие</b>	ОУД.04	Математика		Обязат.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	<b>18</b>	63
	ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)		Обязат.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	1	0		45
		<b>ИТОГО</b>			<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>0</b>		<b>108</b>
<b>Дополнительные</b>	УД.16	Основы православной культуры		Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		16
		<b>ИТОГО</b>			<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>		<b>16</b>
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>108</b>
	ОП.02	Основы калькуляции и учета		Обязат	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3		28
	ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Обязат	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32
	ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		16
	ОП.11	Организация обслуживания в ресторане		Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		16
	ОП.09	Физическая культура		Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		16
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>18</b>		<b>344</b>
	<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>18</b>			<b>344</b>
	<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			<b>289</b>
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Обязат	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	5	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			<b>181</b>
	УП.02	Учебная практика		Обязат	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12		<b>108</b>
	<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		Обязат	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>11</b>	<b>6</b>			<b>55</b>

МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Обязат														10	10	10	6	2		38																	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Обязат.															4	4	5	4		17																	
	<b>ВСЕГО</b>																					<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>576</b>

### 3 курс 6 семестр

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Вид учебной нагрузки	Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Итого по 6	Всего 3 курс							
			28-31	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-6	7-13	14-20	21-27	28-3	4-10	11-17	18-24	25-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26									
			1-8	1-9	2-0	21	2-2	2-3	2-4	25	26	2-7	2-8	29	3-0	3-1	32	3-3	34	35	36	37	38	39	40	4-1	4-2	43									
0.00	<b>Общеобразовательный цикл</b>		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0																			22	38
УД.17	История донского казачества	Обязат	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0																			22	38
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		К	К	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>38</b>		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	48 обяз 4 сам	К	К	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	0																			52		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Обязат	К	К	4	4	4	4	2	2	2	2	2	0	0	0																			32		
ОП.06	Охрана труда	Обязат	К	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0																			42		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Обязат	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3																		32		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Обязат	К	К	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2																			26		
ОП.09	Физическая культура	Обязат	К	К	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																			15		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	35 обяз 3 сам	К	К	0	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	1																			38		
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	Обязат	К	К	4	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	4																		44		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>16</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>52</b>	<b>86</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		К	К	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>25</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>52</b>	<b>86</b>				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>									<b>18</b>	<b>18</b>		







															6	6		6																					
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>																																						
<b>ПП .04</b>	Производственная практика		К	К											1	3	18																				72	72	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>				2	22	2	1	1	0	0	0	0	0	1	6						36	36	36	36	36	18										31	58	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обязат .	К	К	2	22	2	1	1	0	0	0	0	0																							94	18	
ПП.05	Производственная практика														0	0	18	3	36	36	36	36	36														21	21	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни</b>				6	6	6	1	1	6	26	2	2	30	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36												1	8
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Обязат	К	К					4	14	14	1	1	18	1	0																							
УП.03	Учебная практика	Обязат .	К	К	6	6	6	1	1	12	12	1	1	12	6																								
ПП.03	Производственная практика	Обязат .	К	К																																		72	72
	<b>ВСЕГО</b>				3	36	3	3	3	36	36	3	3	36	3	3	36	3	36	36	36	36	36	36	36	36	18	1	3	36						73	13		
					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	6	6						8	50		