



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

*А.П. Аникин* А.П. Аникин

«30» августа 2019 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

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь	30 сент. - 6 окт.	Октябрь	26 окт. - 1 ноября	Ноябрь	30 ноябр. - 6 дек.	Декабрь	Итого за 1 семестр	Январь	Февраль	29 фев. - 6 мар.	Март	28 мар. - 3 апр.	Апрель	25 апр. - 1 мая	Май	29 мая - 5 июня	Июнь	Итого за 2 семестр	ВСЕГО ЧАСОВ																														
			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	ПА						
	ОУД	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>																				к	к																										612		701	
	ОУДб.01	Русский язык	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	20				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			23	43		
	ОУДб.02	Литература	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	48			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			89	137			
	ОУДб.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		37	88			
	ОУДп.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68			3	3	3	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		58	126		
	ОУДб.05	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			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		46	80			
	ОУДб.06	Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51			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	з		69	120		
	ОУДб.07	ОБЖ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	ДЗ		38	72		
	ОУДп.08	Информатика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51			3	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	Э		57	108		
	ОУДп.09	Физика	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51			4	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		55	106		
	ОУДб.10	Астрономия																																																		
	ОУДб.11	Химия	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51			1	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		40	91		
	ОУДб.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1			42	76					
	ОУДб.13	Биология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	Э		38	72				
	ОУДб.14	География	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		23	40						
	ОУДб.15	Экология	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					ДЗ		38	72					
	УД.16	Основы православной культуры	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34			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		23	57					
	УД.17	История донского казачества																																																		
	УД.18	Экология донского края																	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		25	25						
	<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>																																													<b>127</b>	<b>127</b>				
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены																		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2		26	26							
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	3	3	4	4	4	4	4	6	7	7	7		71	71							
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2		30	30							
		<b>Всего часов</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>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>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>828</b>	<b>1313</b>							
		Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)																																																		
		б- базовые																																																		
		п- профильные																																																		



Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Итого за 1 семестр	Январь		Февраль		Итого за 2 семестр	Май		Июнь		ВСЕГО ЧАСОВ		
			30 сент. - 6 окт.		26 окт. - 1 ноября		30 ноябр. - 6 дек.		Итого за 1 семестр			Итого за 2 семестр		25 апр. - 1 мая			29 мая - 5 июня						
			Порядковые номера недель учебного года																				
	<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>									<b>124</b>	к	к										
	ОУДп.04	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	63												
	ОУДб.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	3	3	3	3	3	3	3	3	45												
		<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>									<b>16</b>												
	УД.17	История донского казачества	1	1	1	1	1	1	1	1	16			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>									<b>108</b>												
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности												2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	3	3	3	3	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	ОП.06	Охрана труда												4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	ОП.09	Физическая культура	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности												3	3	3	3	3	3	3	2	2	2
	ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>									<b>344</b>												
	<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>									<b>289</b>												
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	20	14	14	14	15	15	15	15	15	15	15	14									
	УП.02	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	12	6						
	ПП.02	Производственная практика																					36
	<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента</b>									<b>55</b>												
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												1	1	2	2	8	8	7	9		
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												1	2	4	10						
	УП.03	Учебная практика														6	6	6	6	6	6	6	6
	ПП.03	Производственная практика																					36
		<b>Всего часов</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>576</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>
		Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)																					
		б- базовые																					
		п- профильные																					
		Э*- экзамен комплексный, Э кв - экзамен квал.																					

