Утверждаю

Директор ГБОУ ПОО "ЗТТи Э"

_____ М.Н. Пономарёва

" 28 "августа 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 1E EC C7 C4 D3 AD 35 6E B3 6A DC EA 3A 06 92 07
Кем выдан: Федеральным казначейством
Владелец: Пономарёва Марина Николаевна
Срок действия: 18.01.2023 - 12.04.2024

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

ГБОУ ПОО «Златоустовский техникум технологий и экономики»

професссия

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

2 курс, 2023 - 2024 учебный год

Квалификация: повар - кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 3 г 10 м

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

2 к у р с 2ПК 9кл	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки		сентябрь					29 сент. - 5 окт.	октябрь				27 окт. - 2 ноя.	ноябрь				декабрь					январь						февраль					март					30 марта - 5 апр.	апрель				27 апр - 3 мая	май				июнь							всего часов
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		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	39		
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			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			
2 курс 2ПК Повар, кондитер	О	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	обяз. уч.																					576	к	к																									к	824	750
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	4	4
	ОДБ	Базовые дисциплины	обяз. уч.																					317	к	к																									к	339	656
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.01	Русский язык	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0			32	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	э	к	44	76
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.02	Литература	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	0	0			26	к	к	0	2	0	2	0	2	0	2	2	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	2	з	к	32	58
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.03	Иностранный язык	обяз. уч.		0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			48	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	0	1	з	к	41	89
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.04	Математика	обяз. уч.		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	4	4			68	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	0	э	к	94	162
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.05	История	обяз. уч.		0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	2			48	к	к	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	з	к	43	91
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.06	Физическая культура	обяз. уч.		0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			48	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	0	1	з	к	41	89
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч.		0	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	з		30	к	к																										к	0	30
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОУП.08	Астрономия	обяз. уч.		0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	2	1			17	к	к	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	з	к	22	39
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОПВ.00	Учебные предметы по выбору	обяз. уч.																					16																													22	38
			сам. р. с.																					0																													0	0
	ОПВ.01	Родная литература	обяз. уч.		0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2			16	к	к	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	з	к	22	38
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ДУП.00	*Дополнительные учебные предметы*	обяз. уч.																					48	к	к																									к	46	94
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ДУП.01	Введение в специальность	обяз. уч.		0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			48	к	к	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	з	к	46	94
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.																					195	к	к																									к	203	398
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена	обяз. уч.		0	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	э		48	к	к																									к	0	48
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.		2	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	4	4	2	э		78	к	к																									к	0	78
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места/ Адаптивное техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.		2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1			35	к	к	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	0	2	0	2	0	2	1		к	35	70
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.06	Охрана труда	обяз. уч.																					0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	з	к	46	46
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			34	к	к	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0		к	42	76
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	обяз. уч.																					0	к	к	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	з	к	44	44
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	ОП.12	Основы финансовой грамотности	обяз. уч.																					0	к	к	0	2	0	2	0	2	0	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	з	к	36	36
			сам. р. с.																					0	к	к																									к	0	0
	П.00	**Профессиональный цикл**	обяз. уч.																					0	к	к																									к	236	236

П.00	Профессиональный цикл	сам. р. с.																					0	к	к																										к	4	4
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																					0	к	к																										к	118	118
		сам. р. с.																					0	к	к																										к	4	4
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																					0	к	к	0	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	4		к	64	64
		сам. р. с.																					0	к	к																										к	0	0
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																					0	к	к	0	4	2	2	2	2	2	2	2	4	0	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2		к	54	54
		сам. р. с.																					0	к	к																							2	2		к	4	4
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																					0	к	к																										к	118	118
		сам. р. с.																					0	к	к																										к	0	0
МДК 05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.																					0	к	к	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	42	42
		сам. р. с.																					0	к	к																										к	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																					0	к	к	0	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	6	2	6	4	4		к	76	76
		сам. р. с.																					0	к	к																										к	0	0
Всего				12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24			576	к	к	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24		к	828	1404
Всего часов в неделю		**обяз. уч.**		12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24			576	к	к	12	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	34	22		к	824	1400
		сам. р. с.		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	к	к	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		к	4	4