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»

профессия

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

3 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

3 курс 9 классов	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	сентябрь					октябрь				ноябрь					декабрь								январь				февраль				март				30 марта - 5 апр.	апрель			27 апр - 3 мая	май				июнь									всего часов
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54				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	36	28	
					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	43	45	46	47	
3 курс группа 3ПК Повар, кондитер	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз. уч.																				к	568	к	к																											к	к	784	1352
			сам. р. с.																				к	8	к	к																											к	к	8	16
	П	Профессиональный цикл	обяз. уч.																				к	568	к	к																											к	к	784	1352
			сам. р. с.																				к	8	к	к																											к	к	8	16
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.																				к	104	к	к																											к	к	142	246
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.		2	4	4	4	4	2					2	4						э	к	26	к	к																											к	к	0	26
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.		2	6	4	6	4	4					2	4							к	32	к	к	2	4	4	4	4	4			4	4	4	4	4	2													к	к	44	76
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.		2	4	2	4	2	2					0	2							к	18	к	к	2	6	4	6	4	2			4	6	4	6	4	2											з		к	к	50	68
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ОП.09	Физическая культура	обяз. уч.		2	4	6	4	6	4					2	0						з	к	28	к	к	2	4	6	4	6	2			2	4	4	6	2	6											з		к	к	48	76
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.																				к	464	к	к																											к	к	642	1106
			сам. р. с.																				к	8	к	к																											к	к	8	16
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																			эм	к	252	к	к																											к	к	0	252
			сам. р. с.																				к	4	к	к																											к	к	0	4
	МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
			сам. р. с.																			э	к	0	к	к																											к	к	0	0
	МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.		2	6	6	6	6	4					4	2							к	36	к	к																											к	к	0	36
			сам. р. с.				2		2														к	4	к	к																											к	к	0	4
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.							12	36	36	24									з	к	108	к	к																											к	к	0	108
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.													12	36	36	24			з	к	108	к	к																											к	к	0	108
	ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментв**	обяз. уч.																				к	28	к	к																											к	к	342	370
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	4	4
	МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.		0	4	6	4	6	4					0	4							к	28	к	к	2	4	4	4	4	2			0	6	4	4	4	4											э		к	к	42	70
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																				к	0	к	к	2	8	8	8	8	6			2	8	10	8	10	6													к	к	84	84
			сам. р. с.																				к	0	к	к			2		2																						к	к	4	4
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к						12	36	36	24																		к	к	108	108
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																12	36	36	24								к	к	108	108
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментв**	**обяз. уч.**																				к	0	к	к																											к	к	36	36
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																				к	0	к	к	0	4	4	4	4	4			0	4	4	4	4	0													к	к	36	36
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментв**	**обяз. уч.**																				к	0	к	к																											к	к	0	0
			сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
		Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0

МДК 04.01.	подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	сам. р. с.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.																				к	184	к	к																									эм		к	к	264	448
		сам. р. с.																				к	4	к	к																											к	к	4	8
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.																				к	0	к	к																											к	к	0	0
		сам. р. с.																				к	0	к	к																									э		к	к	0	0
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.		2	6	6	6	6	4					2	8							к	40	к	к	2	4	4	4	4	4			0	4	6	4	8	4													к	к	48	88
		сам. р. с.			2		2															к	4	к	к		2		2																							к	к	4	8
УП.05	Учебная практика	обяз. уч.										12	36	24								к	72	к	к														12	36	24									з		к	к	72	144
ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.																12	36	24		к	72	к	к																			12	36	36	36	24		з		к	к	144	216
Всего				**12**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**		к	**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**	**24**				к	к	**792**	**1368**
Всего часов в неделю		**обяз. уч.**		12	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24		к	**568**	к	к	12	34	34	34	34	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	24				к	к	**784**	**1352**
		сам. р. с.		0	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		к	**8**	к	к	0	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				к	к	**8**	**16**