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»

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе базовой подготовки

3 курс, 2023 - 2024 учебный год

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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					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					июль		всего часов
				36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		53				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	
					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	
3 курс группа ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	обяз. уч.																				к	554	к	к																										к	к	828	1382
			сам. р. с.																				к	22	к	к																										к	к	0	22
	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	обяз. уч.																				к	88	к	к																										к	к	66	154
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОГСЭ.01	Основы философии	обяз. уч.		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2						э	к	44	к	к																										к	к	0	44
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф.деятельности	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0							к	22	к	к	0	4	2	4	2	4	2	4	4	2							0	2	3							к	к	33	55
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0						з	к	22	к	к	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2							0	4	3						з	к	к	33	55
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	П	Профессиональный цикл	обяз. уч.																				к	466	к	к																										к	к	762	1228
			сам. р. с.																				к	22	к	к																										к	к	0	22
	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	обяз. уч.																				к	44	к	к																										к	к	163	207
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОП.04	Организация обслуживания	обяз. уч.		0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							к	44	к	к	2	4	4	4	4	4	4	4	4	2							2	4	2						э	к	к	44	88
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч.																				к	0	к	к	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2							2	4	2							к	к	36	36
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.																				к	0	к	к	0	4	4	4	4	4	4	4	4	2							2	4	2						э	к	к	42	42
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ОП.07	Информационные технологии в ПД	обяз. уч.																				к	0	к	к	0	4	4	4	4	4	4	4	4	2							2	4	1							к	к	41	41
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	ПМ.00	Профессиональные модули	обяз. уч.																				к	422	к	к																										к	к	599	1021
			сам. р. с.																				к	22	к	к																										к	к	0	22
	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кул. Изделий, закусок сложногоассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	обяз. уч.																				к	82	к	к																									эм	к	к	302	384
			сам. р. с.																				к	11	к	к																										к	к	0	11
	МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.		0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4						э	к	44	к	к																										к	к	0	44
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.		2	4	4	4	4	4	2	4	2	2	4	2							к	38	к	к	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2							4	4	4						з	к	к	50	88
			сам. р. с.				2		2		2		2	2		1							к	11	к	к																										к	к	0	11
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к										12	36	36	24												з	к	к	108	108
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к													12	36	36	36	24								з	к	к	144	144
	ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	обяз. уч.																			эм	к	268	к	к																										к	к	0	268
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.		2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2							к	44	к	к																										к	к	0	44
			сам. р. с.																			з	к	0	к	к																										к	к	0	0
	МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	обяз. уч.		0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4							к	44	к	к																										к	к	0	44
			сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.													12	36	24				з	к	72	к	к																										к	к	0	72
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.															12	36	36	24	з	к	108	к	к																										к	к	0	108

ПМ 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	обяз. уч.																				к	0	к	к																										к	к	124	124
		сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.																				к	0	к	к	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4							0	4	4						э	к	к	44	44
		сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	обяз. уч.																				к	0	к	к	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4							0	4	2							к	к	44	44
		сам. р. с.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
УП.05	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																			12	24						к	к	36	36
ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																										к	к	0	0
ПМ 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	обяз. уч.																				к	72	к	к																									кэ	к	к	173	245
		сам. р. с.																				к	11	к	к																										к	к	0	11
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	обяз. уч.		2	6	6	6	6	6	6	8	6	8	8	4							к	72	к	к	0	4	2	4	2	4	2	4	2	2							0	2	1							к	к	29	101
		сам. р. с.			2		2		2	2		2			1							к	11	к	к																										к	к	0	11
УП.07	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																				12	36	24			з	к	к	72	72
ПП.07	Учебная практика	обяз. уч.																				к	0	к	к																						12	36	24	з	к	к	72	72
Всего			0	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	36	24		к	к	828	1404
Всего часов в неделю		**обяз. уч.**	0	12	34	34	34	34	34	32	36	32	34	36	34	36	36	36	36	24		к	554	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	к	828	1382
		сам. р. с.	0	0	2	2	2	2	2	4	0	4	2	0	2	0	0	0	0	0		к	22	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		к	к	0	22