Утверждаю
Директор ГБПОУ «ТПТ
_____ А.А. Ляпкин
_____2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00E5A0FC57AA9FE36401939D0603D927A9
Владелец: Лятин Александр Алексеевич
Действителен: с 07.06.2023 до 30.08.2024

Календарный учебный график филиала ГБПОУ «ТПТ» в г. Севск
Профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Первый курс

Индекс	Компоненты программы	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь					январь					февраль					март				апрель				май				июнь				Всего часов
		Номера календарных недель																																												
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	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	
		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	43	
	Общеобразовательный цикл	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476
ОДБ.01	Русский язык	2	2	2		2		2		2	2	2		2		2		2	К	К	2		2		2	2	2	2	2		2		2		2		2	2	2		2				48
ОДБ.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	6			88
ОДБ.03	Математика	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	К	К	2	2	6	2	4	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	2	4	4	4	4	6	6			118
ОДБ.04	Иностранный язык	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	2	2	2	2	4	2	2	К	К	2	4	2	4	2	4	4	2	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	6			112
ОДБ.05	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	4	4	2	4	2	2	К	К	4	2	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	2			118
ОДБ.06	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4				88
ОДП.07	Химия																		К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2		2	2	2			40
ОДП.08	Биология																		К	К	2	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4			80
ОДБ.09	История	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	2	2	4	К	К	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2			118
ОДБ.11	География	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	4	6	4	4	6	6	6	К	К																									80
ОДБ.12	Физическая культура	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	К	К	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2			90
ОДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2			82
ОДБ.14	Основы проектной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2		2		2	К	К	2		2			2		2	2			2			2			2			2				46
ПП	Профессиональная подготовка																		К	К																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл																		К	К																									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	К	К																									36
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	К	К																									66
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	К	К	2	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2				2				68
П.00	Профессиональный цикл																		К	К																									
ПМ.00	Профессиональные модули																		К	К																									

ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																		К	К																										
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки и реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																		К	К	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2			2	4	2				36
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																		К	К	4	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2	4	4	4	2				72
УП.01	Учебная практика																		К	К																								36	36	72
Всего часов в неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	К	К	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1476