УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГБПОУ УТПиТ
_____ А.А. Красников
« 30 » 08 2017 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

профессиональной образовательной организации
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ульяновского техникума питания и торговли»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15. Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования

Код	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка	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	48	49	50	51	52	Всего часов	Промежуточная аттестация, семестр
																																																										17
																																																									23
	Количество недель в семестре	1 сем	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	48	49	50	51	52		
		2 сем																					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	1	4	5	6	7	8	9	10	11	195	Дфк/2 сем
БД.01	Русский язык и литература (базовая)	195		6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										5	Э/2 сем
		5																					1		1		1		1		1																									117	ДЗ/2 сем
БД.02	Иностранный язык (базовая)	117		3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										5	
		5																															1		1		1		1		1															156	Э/2 сем
БД.03	Математика (базовая)	156		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4										6	
		6		1		1		1																1		1		1																											117	ДЗ/2 сем
БД.04	История (базовая)	117		3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3			2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										5	
		5																												1		1		1		1		1															117	З/1 сем
БД.05	Физическая культура (базовая)	117		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										5	ДЗ/2 сем
		5																																						1		1	1	1	1										70	ДЗ/2сем
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности (базовая)	70		1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1			3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3										5	
		5																					1	1		1		1		1																									97	ДЗ/2 сем
БД.07	Физика (базовая)	97		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										5	
		5																									1		1		1		1		1																			108	ДЗ/2 сем
БД.08	Обществознание (вк. экономику и право) (базовая)	108		2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2										5	
		5																																				1		1		1		1		1									72	ДЗ/2сем
БД.09	География (базовая)	72		2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2										5	
		5																								1						1		1		1		1															36	ДЗ/1сем
БД.10	Экология (базовая)	36		2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																			5	
		5			1		1		1		1		1																																									39	Дфк/2 сем
ПОО.1	Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности	39																					2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										5	
		5																																			1		1		1		1		1									100	ДЗ/2 сем
ПД.01	Информатика (профильная)	100		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										5	
		5							1		1												1	1		1																												108	Э/2 сем
ПД.02	Химия (профильная)	108		3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3										6	
		54												1		1		1										1		1		1																							72	ДЗ/2 сем
ПД.03	Биология (профильная)	72		2	1	2	1	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2			1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1										5	
		36														1		1																	1							1		1											
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			34	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35	34	35										1404	
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0			3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2										72	
Всего часов в неделю				37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	36	36			37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	36	36										1476	

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 1 курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов	Промежуточная аттестация, семестр
			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	48	49	50	51	52		16
	Количество недель в семестре	1 сем	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	1	2																																			9
		2 сем																				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	36	ДЗ/3сем
ОГСЭ.02	История	36	4	4	4	4	2	2	4	2	4	2	4							0	0																																		66	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	66	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3							0	0	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2																		54	З/3,4сем
ОГСЭ.04	Физическая культура	54	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2							0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1																	32	ДЗ/4сем
ОГСЭ.05	Психология общения	32																		0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																	58	ДЗ/3 сем
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	58	5	5	5	5	5	6	5	6	5	6	5							0	0																																		6	
		6	1	1		1	1	1				1								0	0																																		78	ДЗ/3сем
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	78																		0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4																	18	
		18																		0	0	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	56	Э/4 сем
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	56																		0	0	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4																	8	
		8																		0	0	1		1							1		1		1	1	1	1																46	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	46																		0	0	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																	10	
		10																		0	0							1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																	60	ДЗ/3 сем
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	60	5	5	6	5	6	5	6	6	6	5	5							0	0																																		8	
		6				1	1	1	1	1	1	1	1							0	0																																		64	ДЗ/3сем
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	64	6	6	6	6	6	6	5	6	5	6	6							0	0																																		10	
		10	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1							0	0																																		80	ДЗ/4 сем
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	80																		0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																		20	Э(К)/4сем
		20																		0	0	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		48	ДЗ/4 сем
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48																		0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																		10	
		10																		0	0		1				1		1	1		1		1	1	1	1	1																	84	ДЗ/3сем
МДК 07.01	Приготовление простых блюд, кулинарных изделий, закусок	84	8	7	8	7	8	7	8	8	8	8	7																																									18	
		18	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	2							0																																			84	ДЗ/3сем
МДК 07.02	Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента	84																				6	6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6																		18	
		18																				1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																		180	
ПМ	Практика	УП													36	36	36			0	0																		36	36																252	
		ПП																36	36	0	0																				36	36	36	36	36											846	
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			32	32	33	32	32	32	32	33	32	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	30	30	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126	
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404	
Всего часов в неделю			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	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	36	36	36	36	36	36	36		

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 2 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Код | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Учебная нагрузка | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | |

| Код | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Учебная нагрузка | Сентябрь | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | Январь | | | | Февраль | | | | Март | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | Июль | | | | Август | | | |