Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Агротехнологический колледж"

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"

_____ В.П. Агапов
"___" _____ 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессиия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					Всего часов
			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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
1 курс	**ООД.00**	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1404**
		Базовые учебные дисциплины	20	20	20	20	20	20	20	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	0	0	20	20	20	20	22	22	22	22	22	22	20	22	22	22	22	22	24	24	22	22	22	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	836
	ООД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	**0**	**0**					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
	ООД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	**0**	**0**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
	ООД.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	**0**	**0**					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
	ООД.04	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	**0**	**0**	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
	ООД.05	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	**0**	**0**	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**
	ООД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	**0**	**0**					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
	ООД.07	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	**0**	**0**	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**84**
	ООД.08	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	**0**	**0**	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
	ООД.09	География	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	**0**	**0**																											**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ООД.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**0**	**0**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
		Профильные учебные дисциплины	14	14	14	14	14	12	14	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	14	14	14	14	12	12	10	10	10	10	12	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	468
	ООД.11	Химия	4	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	**0**	**0**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**
	ООД.12	Математика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4	4	4	**0**	**0**	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**
	ООД.13	Биология	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	**0**	**0**	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
		Дополнительные учебные дисциплины	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	ДООД.01	Индивидуальный проект/Проектное мышление/ Технологическое проектирование/Основы проектно-исследовательской деятельности/Основы индивидуального проектирования/Лидерство, командная работа, переговоры/Основы социального проектирования/ Проектная деятельность	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**0**	**0**																									**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ДООД.02	Введение в специальность/ Введение в профессию/ История кухни Сибири/ Математика в профессии "Повар"/ Прикладная математика на каждый день/ Слагаемые выбора профессии/ Физика в профессии/																		**0**	**0**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**
	ДООД.03	Биологические основы здоровья человека																		**0**	**0**							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**
		Промежуточная аттестация																		**0**	**0**																							36	36	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
		Всего час. в неделю учебных занятий	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Агротехнологический колледж"

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"

_____ В.Н. Агапов
"27" 06 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессиия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					Всего часов
			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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
2 курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**	**18**	**18**	**20**	**14**	**14**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**18**	**20**	**18**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**16**	**10**	**12**	**12**	**10**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**486**
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																		0	0					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0					4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4		0	0	0	0	0	0	0	0	0	**90**
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		0	0							2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4			0	0	0	0	0	0	0	0	0	**72**
	ОП.06	Охрана труда	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																		0	0					4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.11	Этика делового общения/Психология межличностного общения/Культура профессионального общения/ Эффективное поведение в конфликте/Технология личной и профессиональной успешности/ Психология и умение управлять своими эмоциями/Культура делового общения/ Инструменты бережливого мышления	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.12	Цифровая обработка изображений/ Технологии цифровой культуры и безопасности/ Социокультурное пространство Интернет/ Сетевая социализация/ Цифровая обработка изображений в редакторе Photoshop/ Программирование Web-ресурсов/ Системы сетевого планирования и управления/ Язык программирования С++	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.13	Практическое право/ Основы управления личными финансами/ Основы экономический грамотности/ Основы правовой грамотности/ Финансовая независимость/ Правовые основы антикоррупционной деятельности/ Система сетевого планирования и управления/ Антикоррупционный ликбез/																		0	0					4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ОП.14	Кулинарный визаж/ Кулинарный фьюжн/ Европейский стиль в кондитерском производстве/ Эксплуатация POS-терминала АТОЛ/ Основы калькуляции в Excel/ Автоматизация предприятий общественного питания/ Магия слоенного теста/ Автоматизированные системы в профессиональной деятельности																		0	0					2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4							0	0	0	0	0	0	0	0	0	**36**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**18**	**18**	**16**	**22**	**22**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**18**	**16**	**18**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**20**	**26**	**24**	**24**	**26**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**918**
	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**18**	**18**	**16**	**22**	**22**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**504**

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения полуфабрикатов	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	14	14	12	12	12	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	174
УП.01	Учебная практика				6	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.01	Производственния практика																		0	0	36	36	36	36																					0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.02	**Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**18**	**16**	**18**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**20**	**26**	**24**	**24**	**26**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**414**
МДК.02.01	Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		0	0					4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		0	0					14	14	14	16	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	12	10	10	12	14		0	0	0	0	0	0	0	0	0	192
УП.02	Учебная практика																		0	0									12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		0	0	0	0	0	0	0	0	0	180
ПА	Промежуточная аттестация																	36	0	0																								36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
Всего час. в неделю учебных занятий		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Агротехнологический колледж"

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"

_____ В.Л. Агапов
"27" 12 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессиия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август					Всего часов
			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	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
3 курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**22**	**22**	**24**	**18**	**18**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**12**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**2**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**
	ОП.02	Основы товароведения продовольсвтенных товаров								**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ОП.09	Физическая культура								**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**											**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**4**	**4**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
	ОП.15	Живые процессы русской разговорной речи/ Культурология/ Основы делопроизводства/ Русский язык в социальных сетях/ Документационное обеспечение профессиональной деятельности/ Этимология как раздел языкознания/ Культура исследования и проектирования\ Лидерство, командная работа, переговоры								**8**	**8**	**8**	**6**	**6**					**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ОП.16	общественного питания/Информационные технологии в технологическом проектировании/ Проектирование зданий с применением BIM технологий/ Инженерное проектирование/ Основы электродинамики и квантовой физики/ Будущее и энергия/ Инновационные технологии в питании/ Информационные технологии в обслуживании								**6**	**6**	**8**	**8**	**8**					**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ОП.17	Шоколадные фантазии/ Карвинг/ Секреты кухни/ Блюда инновационной кухни/ Изысканная выпечка/ Живой хлеб/ Секреты сервировки стола/ Основы нутрициологии/																		**0**	**0**											**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**					**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ОП.18	Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Утилизация отходов агропромышленного комплекса/ Современные электротехнологии в общественном питании/ Технологические тренды поставки блюд на заказ																		**0**	**0**											**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**					**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**14**	**14**	**12**	**18**	**18**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**24**	**24**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**34**	**32**	**32**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1170**
	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**											**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**
	ПП.02	Производственная практика	36	36	36	36	36	36	36											**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**14**	**12**	**18**	**18**	**28**	**28**	**28**	**28**	**28**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**558**
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**42**

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								10	10	8	8	8	10	12	12	12	12	0	0	18	18	18	18	18																				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	192
УП.03	Учебная практика											6	6	12	12	12	12	12	0	0	18	18	18	18																					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.03	Производственная практика																		0	0						36	36	36	36	36															0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**24**	**24**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**26**	**34**	**32**	**32**	**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**360**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																		0	0											4	4	2	2	2	2	2	2	2	6	6	4	4		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																		0	0											14	14	12	12	12	12	12	12	12	16	14	16	16		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	174
УП.04	Учебная практика																		0	0											6	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПА	Промежуточная аттестация																		0	0					18																			36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54
	Всего час. в неделю учебных занятий	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1476**

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области
"Агротехнологический колледж"

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"
_____ В.Ф. Агапов
"22" _____ 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Профессиия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Всего часов
			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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
4 курс	**ОП.00**	**Общепрофессиональный цикл**	0	0	0	0	0	20	20	22	22	22	22	20	20	16	16	14	14	0	0	24	24	24	22	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	336
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности						4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	4	0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	54
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности						4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	4	6	0	0	10	10	8	8																					*	*	*	*	*	*	*	*	*	90
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты.profilUM")						4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	48
	ОП.19	Персональная эффективность Тайм-менеджмент/ Самоменеджмент/ Маркетинг/ На пути к новой цивилизации/ История и философия техники/ Теория знаний и критическое мышление/ Устойчивое развитие/ Социально-экономические проблемы: исследования, решения, действия						4	4	4	4	6	6	4	4					0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ОП.20	История развития предпринимательства Тюменской области/ Франчайзинг в предпринимательстве/ Бизнес-проектирование крестьянско-фермерского хозяйства/ Организация и бизнес-планирование собственного дела/ Социальное предпринимательство/ Организация предпринимательской деятельности/ Бюджетная грамотность/ Основы ведения фермерского хозяйства						4	4	6	6	4	4	4	4					0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ОП.21	Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Устойчивое развитие/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании/																			0	0	6	6	8	8	8																			*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ОП.22	Среда обитания человека/ Основы ландшафтного дизайна/ Экология сообществ и экосистем/ Аэроэкосистемы/ Цветоводство/ Основы флористического дизайна/ Уроки садового цветоводства/ Биотехнологии																			0	0	8	8	8	6	6																			*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	36	36	36	36	36	16	16	14	14	14	14	16	16	20	20	22	22	0	0	12	12	12	14	4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	1050
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	180
	ПП.04	Производственная практика	36	36	36	36	36													0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	180
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	0	0	0	0	0	16	16	14	14	14	14	16	16	20	20	22	22	0	0	12	12	12	14	4	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	870

	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных коедитерских изделий										2	2	4	4	6	6	6	6	0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных коедитерских изделий						16	16	14	14	12	12	12	12	14	14	16	16	0	0	12	12	12	14	4																				*	*	*	*	*	*	*	*	*	222
	УП.05	Учебная практика																		0	0						36	36	36	36	36	36	36	36												*	*	*	*	*	*	*	*	*	288
	ПП.05	Производственная практика																		0	0														36	36	36	36	36	36	36	36	36			*	*	*	*	*	*	*	*	*	324
	ПА	Промежуточная аттестация																		0	0					18																				*	*	*	*	*	*	*	*	*	18
	ГИА	Государственная итоговая аттестация																		0	0																							36	36	*	*	*	*	*	*	*	*	*	72
	Всего час. в неделю учебных занятий		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	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	*	*	*	*	*	*	*	*	*	1476