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

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"
_____ В.Н.Аганов
"22" _____ 06 _____ 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404
		Базовые учебные дисциплины	24	24	22	22	22	22	24	24	24	22	22	22	22	22	22	22	22	0	0	20	20	20	20	22	22	20	20	20	20	20	20	22	22	22	22	22	22	20	20	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	836
	ООД.01	Русский язык	4	2	2	2	2	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
	ООД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ООД.03	Иностранный язык	4	2	2	2	2	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
	ООД.04	Информатика	2	4	4	4	4	4	4	4	4	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	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	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	2	2	4	4	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	104
	ООД.06	Физика	2	2	2	2	2	2	4	4	4	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	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	84
	ООД.07	Обществознание	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			0	0	0	0	0	0	0	0	0	108
	ООД.08	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	4	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
	ООД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2	4	2	2	2	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			0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
	ООД.10	География																		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
		Профильные учебные дисциплины	10	10	10	12	12	12	10	10	10	12	12	12	12	12	12	12	12	0	0	12	12	12	12	12	12	14	14	14	14	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	14	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	468
	ООД.11	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	0	0	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8			0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
	ООД.12	Химия	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4			0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	ООД.13	Биология	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	0	0	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2													108
		Дополнительные учебные дисциплины	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
	ДООД.01	Индивидуальный проект/Технологическое проектирование /Проектное мышление/Основы проектно-исследовательской деятельности/ Основы индивидуального проектирования/ Лидерство, командная работа, переговоры/ Основы социального проектирования/ Проектная деятельность	2	2	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
	ДООД.02	Россия - Моя история																		0	0											2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4			0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
	ДООД.02	Астрономия/Экология/Право/Экономика/Естествознание/Родная литература/Родной язык																		0	0	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2													0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
	ПА	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	0	1476

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

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"
_____ В.Н. Иванов
"_____" _____ 2023

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**10**	**12**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**10**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**4**	**4**	**6**	**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**232**
	ОГСЭ.02	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		0	0	4	4	4	4	4	2	2	4	2	2														0	0	0	0	0	0	0	0	0	64
	ОГСЭ.04	Физическая культура		2	2	2	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									0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
	ОГСЭ.05	Психология общения	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	ОГСЭ.06	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
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**10**	**8**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**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**	**144**
	ЕН.01	Химия	10	8	10	10	10	10	10	10	10	8	8	8	8	8	8	8		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**16**	**16**	**14**	**14**	**16**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**16**	**16**	**16**	**16**	**18**	**20**	**20**	**18**	**14**	**14**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**524**
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4				0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4							0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		0	0																									0	0	0	0	0	0	0	0	0	64
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	2	2		0	0	4	4	4	4	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	2	4							0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
	ОП.08	Охрана труда																		0	0	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2													0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности																		0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4							0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
	ОП.11	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.12	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.13	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**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**14**	**14**	**14**	**14**	**12**	**12**	**12**	**12**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**18**	**20**	**20**	**18**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**504**

ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**16**	**16**	**16**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**216**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	**0**	**0**	6	6	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2													**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	**0**	**0**	4	4	6	6	2	2	2	2	2	2	2	2													**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
УП.01	Учебная практика																	**0**	**0**					6	6	6	6	12	12	12	12													**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
ПП.01	Производственная практика																	**0**	**0**																				36	36				**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии "Повар"**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**18**	**18**	**18**	**20**	**20**	**18**	**0**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**288**
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4		**0**	**0**	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	6	6	6	8	8	6							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
УП.07	Учебная практика																	**0**	**0**													12	12	12	12	12	12							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
ПП.07	Производственная практика																	**0**	**0**																						36	36	36	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
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**	**1476**

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

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"

_____ В.Н. Аганов
"27" 06 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**4**	**6**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**148**
	ОГСЭ.01	Основы философии																		**0**	**0**	**4**	**4**	**4**	**4**	**2**	**2**	**4**	**4**	**4**	**4**																									**36**
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	4	4	4	4	2	2	2	2									**0**	**0**	6	4	4	4	4	4	2	2																		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**
	ОГСЭ.04	Физическая культура	4	4	2	2	2	2	4	2	2									**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**	**54**
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	ЕН.02	Экологические основы природопользования																		**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**	**36**
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**20**	**20**	**24**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**8**	**8**	**8**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**6**	**10**	**10**	**10**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**338**
	ОП.04	Организация обслуживания	6	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4						**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	4	4	4	4	4	4	2	2	4								**0**	**0**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4							**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**86**
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности ("Расширяем горизонты.profiIUM")																		**0**	**0**	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4																**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**
	ОП.14	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**	**36**
	ОП.15	Программирование Excl/ 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**	**36**
	ОП.16	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**	**36**
	ОП.17	Технология создания личного сайта/ Веб-программирование/ Электронная техника/ Современные конструкционные материалы/ Информационное обеспечение технологических процессов предприятий общественного питания/ Инновационные электротехнические конструкции/ 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**	**36**
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	**18**	**18**	**20**	**20**	**20**	**22**	**22**	**12**	**12**	**12**	**18**	**18**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**14**	**16**	**16**	**16**	**20**	**20**	**20**	**20**	**22**	**22**	**22**	**22**	**22**	**20**	**20**	**22**	**22**	**22**	**24**	**0**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**918**
	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**18**	**18**	**20**	**20**	**20**	**22**	**22**	**12**	**12**	**12**	**18**	**18**	**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**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**356**
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	6	4	4	4	6	6											**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	12	10	10	10	10	10	6	6	6	6	6						**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**
	УП.02	Учебная практика			6	6	6	6	6	6	6	6	12	12						**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
	ПП.02	Производственная практика														36	36	36	36	**0**	**0**																										**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**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**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14	14	14	18	16	16	16	14	14	18	18	16	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	310
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	0	0	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2														0	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	0	0	10	10	10	10	8	8	8	8	6	6	4	4	2														0	0	0	0	0	0	0	0	94
УП.03	Учебная практика																	0	0					6	6	6	6	6	6	12	12	12														0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.03	Производственная практика																	0	0																						36	36	36			0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии "Кондитер"**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	4	4	4	8	8	4	4	6	20	20	22	22	22	24	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
МДК.08.01	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"																	0	0		2	2	2	2	4	4	4	8	8	4	4	6	8	8	10	10	10	12							0	0	0	0	0	0	0	0	108
УП.08	Учебная практика																	0	0														12	12	12	12	12	12							0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.08	Производственная практика																	0	0																								36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПА	Промежуточная аттестация												36					0	0																				36							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	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	0	0	0	0	0	0	0	0	1512

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

Директор ГАПОУ ТО
"Агротехнологический колледж"

_____ В.Н. Агапов
"23" 06 2023 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

по программе подготовки специалистов среднего звена
Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
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	**ОГСЭ.00**	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	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	74
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	28
	ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0	4	4	4	4	4																				*	*	*	*	*	*	*	*	*	46
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	6	6	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	36
	ЕН.03	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
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	4	4	4	4	4	10	10	12	12	12	12	10	10	0	0	0	0	0	0	6	6	8	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	144
	ОП.06	Правовые основы профессиональноф деятельности	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2					0	0																																			36
	ОП.18	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.19	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						4	4	6	6	4	4	4	4					0	0																								*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ОП.20	Гигиена и экология человека/ География человеческих перспектив/ История и философия техники/ История в лицах: реформы и реформаторы/ История Тюменского края/ Устойчивое развитие/ Этимология как раздел языкознания/ Английский язык в сфере информационных технологий/ Английский язык в программировании																		0	0	6	6	8	8	8																				*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ПМ.00	**Профессиональные модули**	26	28	28	28	28	22	22	20	20	20	20	22	22	0	36	36	36	0	0	18	18	16	18	18	0	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	790
	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	10	12	12	12	12	10	10	8	8	8	8	10	10	0	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	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	238
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2					0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	8	8	8	8	6	8	6	6	6	6	8	8					0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	94
	УП.04	Учебная практика															36			0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	36
	ПП.04	Производственная практика																36	36	0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	72
	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**	12	12	12	12	12	8	8	8	8	8	8	8	8	0	0	0	0	0	0	8	8	8	10	10	0	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	348
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2							0	0																									*	*	*	*	*	*	*	*	*	32