10802

Утверждаю Директор КГБПОУ "Алейский технологический техникум" Я.Я. Ровейн

19 06 2020

Календарный учебный график

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Алейский технологический техникум" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация - Повар Кондитер Кормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев На базе основного общего с получением среднего общего образования

Індекс			Ce	нтяб	ірь		0	ктяб	рь		1	Нояб	рь			Д	екаб	рь		Янв	зарь		-	Февр	аль			М	арт				A	прел	Ь		Май	1			Н	аны		\perp
Іовар, к	ондитер 1 курс.																																											
		1	2	3	4	5	6	7	8	3	9]	0 1	1 12	2 13	14	15	16	17	18	19	20 2	1 3	22 2	3 2	2.5	5 26	27	28	29	30	31	32	33	3.4	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44
)ДБ.00	Общеобразовательный цикл																П				\top																							\Box
	Общие							1																		T																		
)УД.01	Русский язык:																					\top																						\Box
$\overline{}$	обязательная нагрузка							T													3	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3	3	3	3	- 3	3	3	3									
)УД.01	Литература:																				\top	Т																						\Box
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2	2	2 2	. 2	2	2 :	2] :	2 2	2				\Box	24		3	3	3	3 .	3 3	3 3	3	3	3	3	3	3	1											
ЭУД.02	Иностранный язык:									Т	T			Т			П	Т				Τ																						
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2 :	2	2 2	2				\neg	24		3	3	3	3 :	3 3	3 3	3	3	3-	2	2	2	2	2										
ЭУД.03	Математика										\top	Î					П		0			Т	\top																				\Box	Т
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2 :	3 3	3	3		\dashv	34		3	3	3	3 :	3 3	3 3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	1						П	Т
ЭУД.04	История:							\top		\top	\top						\Box	\neg							\top																		П	\Box
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2 2	2		\vdash	\Box		24	\neg	2	2	2	2 :	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				\Box	\Box
ЭУД.05	Физическая культура			T					\vdash	\top	_						\Box	\top	\neg	\neg					\top	1																	\Box	\Box
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2 :	2			\Box	\neg	24		2	2	2	2 :	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					П
ЭУД.06	ОБЖ									T	\top	\top					\Box	\dashv	\neg																									\top
										\top		\top		\top			1		\neg	\neg	2	2	3	,	2 2	2 2	2	2	2	7	2	2	2	_	2	7	7	2						
	обязательная нагрузка				₩	-	+-	+-	\vdash	-	+-	+	-	-	┼	\vdash	+	+	-	+	-	4	2	4	4	44	-	-		4								-		\vdash	-	₩	\vdash	\dashv
	ору из обязательных				1								1																1									'	'			'		.
	тных областей		\vdash	\vdash	-	 	\vdash	+	-	+-	+	+-	-	+	-		\vdash	+	+	-	+	+-		+	+	+	\vdash	-	-	-	\vdash	\vdash			-		\vdash	₩	\vdash	\vdash	-	\vdash	\vdash	\rightarrow
ЭУД 07	Информатика	_	-	<u> </u>	-	-	 	-	-	+	2		2	_	\vdash	-	\vdash	+	24	+	2	2	2	2	+	2 2	2	1 2	2	2	_	-	2	_	2	2	2	2	-	┈	-	₩	₩	\rightarrow
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2 2	2 2	2 2	2 2	-	2	4	2 :	4	+	\vdash	\vdash	\dashv	24	+	2		2	2	2 2	4 4	-	2	- 2	2			2	2			-	2		\vdash		┼─┤	₩	\vdash
ЭУД.09	Химия	_	_	-		-				-	2		_	-	\vdash	-	+	\dashv	-	+	_	+	-	-	1	2 2	-	2	2		2			<u> </u>			-	├──		\vdash	\vdash	₩	\vdash	\vdash
	обязательная нагрузка	2	2	2	2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	2	2	2 :	2	\vdash	-	\vdash	\dashv	24	-	2	2	2	2 :	4 4	2 4	2	2	2	2		2		2		_	\vdash	\vdash		\vdash	\vdash	 	\vdash	\dashv
ЭУД.10	Обществознание	_	-	-		-				-	-	-		-	\vdash	-	+	\dashv	24	+	+	-		+	+	+	-	-		-	\vdash	$\vdash \vdash$		<u> </u>	3	_	_	<u> </u>	-	1		\vdash	\vdash	\vdash
	обязательная нагрузка	2	2	2	2 2	2 2	2 .	2 2	2 2	2	2	2	2	2	+	\vdash	+	+	24	-		+	+	+	+	+	\vdash	┼	-	-	-		- 1	3	.5	_		3	-	5	1 9	 '	₩	\vdash
_	Дополнительные			-	-	\vdash	-	+	+	+	+	+	+	-	+	-	+	\dashv	0	-	-	+	-	+	+	+	\vdash	\vdash	-	-	-			\vdash				 	\vdash	\vdash	-		₩	\vdash
0УД.11	Биология		-		-		_	-		+-		-	+			-		+	0	+		+	+	+	+	+-	\vdash	\vdash	\vdash	-		\vdash	_	-	_	_	-	 	\vdash	┼─	\vdash	-	\vdash	\vdash
	обязательная нагрузка	4	4	4	1 4	1 4	1 4	4 4	1 4	4	4	4	4	4 4	4	4	1 6	6	72	+		+	-	+	+	+-	\vdash	-	\vdash	-	├	\vdash		\vdash				 	 	⊢	\vdash	₩	₩	\vdash
ОУД.15	Индивидуальное																														1													
	проектирование	2	H-	 	2 :	2 2	,	2 2	2 :	+	2	+	+	+-	+	\vdash	+	-	18	+	-	-	+	+	+	+	╫	\vdash	\vdash		-		-	\vdash	_			\vdash	\vdash	+-	+-	\vdash	╁╌┤	\vdash
OV II 17	обязательная нагрузка		. 2	2 2	-	4	4	2 2	4	4	<u></u>	+-	+-	+	+	\vdash	+	\dashv	18	+	+	+	+	-	+	+	+	┼	-	-	\vdash	\vdash	-	\vdash	_			-	\vdash	┼─	+	-	╁	\vdash
ОУД 17	Социальная психология с									1							1 1																											
	основами формирования жизнестойкости				1				1										0										1															
	обязательная нагрузка	3	3		+	3 3	3	3 3	3 .	3	3	3	3	3	3 4		4 4	3	54	\dashv	+	+	+	+-		+	+	+	+									 	_	1	_	\vdash	\vdash	\vdash
Общегра	фессиональный цикл	,	1	+	+	+	-	+	+	-	-		-		-			-	2.4	+	+	+	+	+	+-	+	+	+	 	+		\vdash			_		_	_	\vdash	\vdash	+	\vdash	\forall	\sqcap
ОП.01	Основы микробиологии,	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		-	+	+	-	+	+	+	+	+	+	+		-						-			\vdash	+	+	_	+-+	-
011.01	физиологии питания,																																								1			
	санитарии и гигиены		1														+																											
	обязательная нагрузка	3	3		3	3 :	3	3 :	3	3	3	3	3	3	3 3	3	3 3		48	+	+	+	+	\top	\top	+	\top		1									\vdash	\top				+	
	самостоятельная работа об.				1		-	+-	+	+	-	+	+		1			-	0		+	+	+	+												-							1	
	телмостоятельная расота со.	1	_	1.			1					ш.				1			ŭ		1		i_																			4—	ш	щ

ЭП 02																																							\Box			Т	Т		П	
	Основы товароведения				1																		1											- 1				1						'		
	продовольственных товаров																																											'		0
	обязательная нагрузка	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3 1	3 :	3 3	3 3	3 3	3	1				40	\dashv	3	3	3	- 1																		\top		\top	\Box	10
	самостоятельная работа об.																П		0									\Box				\neg										\top			\Box	0
ОП.03										1								\neg	\neg	\neg	\neg							\neg	\neg		\neg	\neg											\top	\top	\Box	
	Техническое оснащение и																																											1		
	организация рабочего места																		0																							1			Н	0
	обязательная нагрузка	2	2	7	2	2	, ,	2 2	, -	2	2 :	2 :	, ,	2	2	6	4	\dashv	38	\dashv	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2			\vdash	+	+	+	+-	+-	+-	\vdash	44
	самостоятельная работа об.	$\overline{}$	T				+	+	+-	+	+	1	1	 	_	1	+	-	0	-+	-	-			-			-	-	-	-				-			\vdash	+	+	+	+	+	+	\vdash	-0
Професси	иональный цикл		\vdash		\vdash	+	+	+	+	+	+	+	+			1	Н	\rightarrow		-		-	\rightarrow	\dashv	+		\dashv	\rightarrow	-	\rightarrow	\dashv	\rightarrow				-	-	\vdash	+	+	+	+	+	+	\vdash	_
		-	\vdash	-	\vdash	\vdash	+	+	+	+	+	+	+	\vdash	-	-	\vdash		\dashv	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	-	\dashv	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	-	-	\rightarrow	\rightarrow	-	-	-	-	+	+	+	+	-	+	\vdash	
II.VI.UI	Приготовление и		1	l												1																												'		
	подготовка к реализации		1																				- 1																					'		
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных																																								1					
		-	-	-	-	-	\vdash	\perp	\vdash	\perp	\perp	+	_	_	_	_	Н	\rightarrow		\rightarrow	_	\rightarrow		\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow		\rightarrow	_	_	_	_				_	\bot	\perp	\bot	\bot	┷	<u></u> '	Щ	0
	Организация процессов											1			1								-																							
	приготовления, подготовки					1															1		1															1						'		
	к реализации кулинарных	1						1																			- 1					- 1												'		
МДК.01.	полуфабрикатов .	1																	- 1					- 1														1						'		
01																																												'		0
	обязательная нагрузка	2	. 2	2	2	2 2	2 2	2 2	2 :	2 .	2 :	2 2	2 2	2	2	. 2	2	4	36			\neg			П																			\top	П	0
	самостоятельная работа										1		1								\neg	\neg	\rightarrow	\neg	\neg		\neg						\neg	\neg									\top	\top	\Box	0
мдк																	\vdash	\neg			\neg	_		\neg				\neg		\neg			_	\neg					+		1		+	_	\vdash	\neg
.01.02	Процессы приготовления		1										1					- 1	- 1																					-				'		
	,подготовки к реализации																				- 1				- 1					- 1	- 1													'		
	кулинарных полуфабрикатов	1																	0										İ														1			n
	обязательная нагрузка	1	1	1	1	1	1 1	1	1	1	1	3 :	3 2	8	9	7	8	5	54	\dashv	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		1 4		4	2	+	+	\vdash	82
	самостоятельная работа	1	-	1	 '	-	+		+	1	+	1	1	+ -	-	+-	+ -		0	\dashv	-	-	-	-	-	-	-			_		+	-	-		_	 	-	+	+-	+	+	+	+-'	\vdash	02
УП.01	Учебная практика	 	\vdash		\vdash		+	1	+	+	+	+	+	\vdash	-	+	+	-		\dashv	-	\rightarrow	-	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow	-	-		-	\dashv	\dashv	\rightarrow	\rightarrow		-	1.0	1,6	- 1	+	_	+-	+	+	\vdash	72
ПМ.02		├	-	-	\vdash	+	+	+	+	+	+	+	+-	\vdash		-	╁		-	\rightarrow	-	-	-	-	\rightarrow	\rightarrow	-	\rightarrow	-	-	-+	\rightarrow	\rightarrow	\rightarrow			18	18	3 18	8 18	4	+	+	+-	₩	12
11.91.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации								1															- 1		- 1											1								1 1	
	горячих блюд, кулинарных																	1		- 1						- 1		- 1																		
	изделий, закусок	ĺ		1										1	1					- 1							- 1																			
	разнообразного ассортимента			1				-						1																																
		_	\vdash	ļ_		-	\bot	_		_		_	\perp	\vdash	<u> </u>	₩	↓_			_	_		_				_				_			\rightarrow				L_	\perp	\perp	\perp			\perp	Ш	0
	Технология подготовки блюд																									- 1																				
01	и гарниров из круп.	ļ	<u> </u>	<u> </u>		ļ			_	<u> </u>	<u> </u>	1																_											\perp		\perp				\perp	0
	обязательная нагрузка					L.	1	L						8	8	3 7	7 9	18	50																											0
	самостоятельная работа		<u>L</u> _																0																					Т			T			0
	Процессы приготовления,																																П	П				П		\Box	Т		Т			
02	подготовки к реализации и	1			1									1											- 1							- 1														
	презентации горячих блюд,																					i								1	- 1													1	1	
	кулинарных изделий, закусок				1					1				1							- 1										- 1															
	разнообразного ассортимента		1																0				- 1																							۱
	обязательная нагрузка	1	+	+	+	+-	+	+	+-	+-	+	+	+	+		+	+	\vdash	0	-	4	4	4	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	g	8	[4	1	1 2	2 3	1	1 1	+	3	1	+	134
		+	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	-	\vdash	+	+	\vdash	0	\dashv	4	7	4	U	/	,	-/	- /	/	1	-4	-/	-/	-	ō	14	-	1 4	+-	+	+-	1)	1	+	
* (F* 0.2	самостоятельная работа	-	+	+	+	+-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	+	$\vdash\vdash$	U	\vdash	\dashv	\rightarrow	\rightarrow				\rightarrow	-		-	\rightarrow	\dashv	-	\dashv		-	-	-	+	+	+	+	+	+	\mapsto	0
УП.02	Учебна практика		<u> </u>		1	\perp						Щ.		\perp			1																									18 2	24 3	0	ш	72

Всего часов в нед. Обяз.нагрузка	36	36	3	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	37	36	36	36	36	36	36	36	31	6 3	6 :	36	36	36	31 (0 (824
Всего час. в нед. Самост.раб	0	(D	0	0	С	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
Всего часов в неделю	36	36	3	6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	612	36	36	36	36	36	36	36	36	36	37	36	36	36	36	36	36	36	31	6 3	6 :	36	36	36	31 (0 0	824
Всего обяз		1436																																												

Індекс		Ce	нтябр	эь			Окт	ябрь			Hos	брь				Дека	брь			Ян	варь		Φι	враль				Ma	рт			Апрел	пь			N	Maŭ				Июнь	ь	
Повар	кондитер 2 курс	- 1	_2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19 2	0 21	22	2 23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41 42	2 43	3 44
УД.00	Общеобразовательный цикл																																Т									Г	П
	Базовые дисциплины:														\Box																								\Box		\Box		П
УД.01	Русский язык:																																								\top		П
	обязательная нагрузка					1	1	- 1	1	- 1	1	1	- [1	- 1	2	2		14		3 3	- 3	3	3	3	3	3	- 3	3	3	3	3	3	3	3	4					\top		П
УД.01	Литература:			Т	Т		\Box								П	\neg					Т												Т		\Box		\Box		Т			П	П
	обязательная нагрузка			П	Т	3	3	3	3	2	2	2	2		\neg	T			20		2 2	: :	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	П				T	\neg	\top		П
УД.02	Иностранный язык:				Т					T							\neg															\top	\neg			\neg					\top	Т	П
	обязательная нагрузка			\exists	寸	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				20		2 1		2 2	2	2	2	2	2.	2	2	2	2	2	2		\neg		\neg	\neg		\top	\top	\Box
УД.03	Математика			T	寸				\neg	\Box				\neg	T				0															\neg	\neg	\neg						\top	\Box
	обязательная нагрузка				\neg	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	8		30		2 1	2 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	_	$\overline{}$	\neg	\top		\top	\top	\Box
)УД.04	История:				\neg	\neg		\neg				\neg	\neg								\top	\vdash							\neg				\top	\neg		\neg	\neg	\neg	7				
	обязательная нагрузка		\Box	\dashv	\top	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\dashv		\dashv	20		2 2		2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\dashv	\dashv		\rightarrow	\dashv	\dashv	\neg	+	1	\forall
УД.05	Физическая культура				\top					\neg		\neg	\neg	\neg	\neg	\neg			\neg		\top		\top			\neg		_	\neg	\neg		\top	\top	\neg	\neg		\rightarrow	\dashv	\top	\neg	\top	\vdash	\Box
	обязательная нагрузка		П	\top	\top	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\neg	\neg	\neg	20		2 2		2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\neg	\neg	$\overline{}$	\top		_	_		+
УД.06	ОБЖ		П	寸	\top	_	\neg	\neg			\neg	\neg	\neg	\neg	\neg	\dashv	\neg	\neg	_		+				Ш		\neg	\neg		\neg		\top	\top	\top	\dashv	\neg	_	\top	\dashv	\rightarrow	\top	+	+
	обязательная нагрузка			_	\dashv	2	2	2	2	2.	2	2	2	2:	4	4	4	4	34		+		\vdash						$\neg \uparrow$	\neg		+	\top	\rightarrow	\dashv	-	\rightarrow	\dashv	\dashv	$\overline{}$	+	+	+
)УД.07	Астрономия			\dashv	\top	\neg						_	\neg	_		\dashv	\dashv	\neg	0		+-					\neg					-	+	\top	\dashv	\dashv	\dashv	-	_	\dashv	\rightarrow	+	+	+
	обязательная нагрузка		\Box	\dashv	\top	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	36	\top	+	_	1	-		\neg	\neg	\rightarrow	\dashv	_		+	+	\rightarrow	\dashv	$\neg +$	-	_	\dashv	\rightarrow	+	+	+
УД.07	Информатика			\neg	\top	\neg			\neg				_	_	_	\dashv		\neg		\top	+	+	+		\vdash	\neg			\rightarrow		-	+	\top		\dashv	\dashv	_	+	\dashv	\rightarrow	+	+	+
	обязательная нагрузка			\dashv	\top	4	4	4	4	4	4	4	4	1	_	4	3	4	44	\top	+		+					\neg	\dashv			_	+	-	\dashv	\rightarrow	+	_	+	-	+	+	\forall
)УД.08	Физика			_	_	_			_		\dashv	_	_		\neg		\dashv		0	+-	+		+			$\neg \dagger$	_	-	\dashv	\rightarrow	+	+	+	\dashv	\dashv	\rightarrow	+	\dashv	\dashv	\rightarrow	+	+	+++
	обязательная нагрузка			\dashv	_	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\dashv	\dashv	\rightarrow	20	+	2 :		2 2	2	2	2	2	2	-4	2	3	3	2	\dashv	\dashv	-	+	\dashv	\dashv	+	+	+-	+
)УД 09	Химия		Н	\dashv	\top	\dashv				_	_	\dashv	_	_		\dashv	\dashv	\rightarrow	0		1			\vdash		-	_	-	_	-	-	+	7	\dashv	\dashv	-	+	+	\dashv	+	+	+	++
	обязательная нагрузка		Н	\dashv	+	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	\dashv	\dashv	_	20		2 1	,	2 2	2	2	2	2	2	4	2	3	3	7	2		2	4	+	\dashv	+	+	+	++
ЭУД.10	Обществознание (вкл.		H		+				_	-	_	\dashv	+	_	_	\neg	\dashv	_		_	+		1	1					-			+	+	+		-	+	\dashv	\dashv	+	+	+	₩
	экономику и право)									- 1									0						li		<u> </u>																Ш
	обязательная нагрузка		H	\dashv	\dashv	2	2	2	- 2	2	2	2	2	2	-	4	3	\dashv	26		2 .	,	2 2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4	2	\dashv	\rightarrow	-	\dashv	+	+	+	\forall
ЭУД.12	География		\vdash	\dashv	\dashv	_									-1	7	-	_	0	_	-		+			-		~	-		-		+	7	-	\dashv	+	\dashv	_		+	+	₩
	обязательная нагрузка		Н	\dashv	\dashv	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	\dashv	\dashv	24	_	4 ,	1 .	4 4	4	4	4	4	4	4	4	4	+	+	\dashv	\dashv	\dashv	+	\dashv	_	-+	+	+	₩
	ounder the pysical		Н	\dashv	\dashv		7	-		-1			-		-	\dashv	\dashv	\dashv			+	+		 	 	-	-	-	7			+	+	\dashv	\dashv	\rightarrow	+	\dashv	-		+	+	++
			Н	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\rightarrow		\rightarrow		-	\dashv	_	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	-		+-	+-	+	\vdash		$\overline{}$	\rightarrow	\dashv	\dashv	\rightarrow	_	+	+	\dashv	\dashv	\dashv	\rightarrow	\dashv	-	\rightarrow	+	+	++
	Общепрофессиональный ц	men		\dashv	+	\dashv	\dashv		-	\neg	\neg	\dashv	\dashv	_	\dashv	\dashv	-	\dashv	0		+	+	+	 	\vdash		-	-	\rightarrow	\rightarrow	_	+	\dashv	\dashv		-+	+	+	\dashv	+	+	+	++
)П.06	Охрана труда	*****		\dashv	\dashv					\dashv	\dashv	_	\dashv	_	\rightarrow	-+	\dashv	\rightarrow			+	+	+	\vdash			-		_	\rightarrow	+	+	+	\dashv	-		+	+	\dashv	+	+	+	++
211.00	обязательная нагрузка			-	\dashv	-	\dashv		\rightarrow	\dashv	_	\rightarrow	\dashv	_	\dashv	\dashv	\dashv	-			2 .	,	7 7	, ,	2	2	7		-	2	2	2	2	-	1		\rightarrow	\dashv	+	+	+	+	+
ЭП.10	Эстетика и дизайн в			+	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\rightarrow	\dashv	\rightarrow	\rightarrow	\dashv	_	\dashv	-+	-	-	\dashv	_	-				-					- 4	3	-	-	-		-7	\rightarrow		\dashv	\rightarrow	+	+	₩
	оформлении кулинарных и																	1			1		1							- 1							- 1						
	кондитерских изделий									- 1			- 1							Î																		- 1					
	, ,		Н	\dashv	\dashv	_	_	_		\dashv		\dashv	_	-	_	\dashv	_	-	0	+	-	+	+		\vdash			_	\rightarrow	_	-	\perp	\dashv	\rightarrow	_	_	\rightarrow	\dashv	_	\dashv	+	+	+
	обязательная нагрузка		\vdash	4	\dashv	.6	6	6	5	6	- 4	6	3	-	\rightarrow	_	\rightarrow	_	42	-	-	-	-	+-			\square	_	_	_		\perp	\dashv	_	_	_	\rightarrow	_	_	\dashv	\perp	+	\sqcup
ЭП.11	Искусство карвинга			\dashv	\dashv	_					_	_	_	4	_	_	_		0				-	_					_			\perp	_	\dashv	_	_	_		_	\rightarrow	\bot	1	\sqcup
	обязательная нагрузка		Ш	\perp	_								_	_		_		6	6	\perp	2	2	2 2	2	2	2	21	2	2	2	2	2	\perp	_			\perp		_	\perp	\perp	\perp	Ш
Трофессио	иальный цикл											J	- 1						0													1											

			_		_			_					·					,																																				_
IIM.01	Приготовление и подготовка								1																																													
	к реализации полуфабрикатов																														1																							
	для блюд, кулинарных								1																		- 1																											
	полуфабрикатов.												1																																									
PTELO1	<u> </u>	<u> </u>	+	+	1	2.	_		+	+	\dashv		-	+-	+	_		╀	+	_			+	+	+	+	\dashv	-		-	-	+	+	+	+	\dashv	\dashv			├-	╀	+	\rightarrow		_	╀	+	+	\dashv	\dashv	+	+	0	
ПП.01 ПМ.02	Производственная практика Приготовление, оформление и	H	-	36	36	36	_	<u> </u>	+	+	\dashv		⊢	+	+	\dashv	_	⊢	+	-		\vdash	+ '	44	+	+	-	-	_	_	\vdash		+		+	\rightarrow	-		\vdash	⊢	┿	+	\rightarrow		-	+	+	-	\dashv	\rightarrow	+	+	1 0	-
1 LW.02	подготовление, оформление и подготовка к реализации																																							1														
	горячих блюд, кулинарных															ı															1									1														
	изделий, закусок				- 1					-1																н														i i														
	разнообразного ассортимента		1													- 1															1				-					1														
МДК.02.02	Процессы приготовления.		+	+	\dashv	+		_	╁	+	\dashv		\vdash	+	+	\dashv		+	+	_		\vdash	+-	+	+	+	\dashv	-		-	\vdash	+	┿	+	+	-	\dashv			-	+	+	\dashv		\vdash	+	+	+	+	\dashv	+	+		1
	подготовки к реализации и							İ							1																																1							
	презентации горячих блюд,							ŀ	1																																													
	кулинарных изделий, закусок	1																	İ							1																												
	разнообразного ассортимента																																														ļ							
																								0				ŀ																									0	,
	обязательная нагрузка				I		2		2	2	3	3		5	3									20		3	3	3	3	- 3		3	3	3	3	3	3	3	3		3	3	3	4	- 7	2		\top					54	
	Самостоятельная работа		\perp	_1																				0										Т		П				П	Г		\Box			Т	Т	Т	Т		\top	Т	0	
УП.02	Учебная практика		Т	П	П	Т			Т	П				T		6	12	2	12	12	12	I	8	72	Т	T		T				1		T	T						Т		\neg	6	30	a l	Т	\top	\neg	\Box	\top		36	1
FIII.02	Производственная практика		Т	Т	П	Т			Т	T			П	Т				T	\neg							Т						1									\top		\neg			3	6	36	36	36		1	144	1
FIM.03	Приготовление, оформление и	Г	T	\neg	T					\neg														\top		\top								\top	\top	\dashv				\vdash	\top	\top	\top			\top	\top	\uparrow			\top	\top		
	подготовка к реализации				- 1					- 1																																	- 1						- 1	- 1				
	холодных блюд, кулинарных																		- 1					-1	Ì		- 1									- 1													ĺ					
	изделий, закусок				- 1																																									1								
	разнообразного ассортимента															1			-																																			
МДК 03.01	0	┝	+	+	\dashv	\dashv			╀	+			\vdash	+	+	-	_	╀	+			\vdash	+	+	+	+	-	_	_	_	\vdash	+	+	+	+	-	_			-	╀	+	_		\vdash	+	\perp	+	\dashv	_	+	+	0	1
.нда 05.01	Организация				ĺ																																									1								
	приготовления . подготовки																		- 1			ŀ																		1														
	к реализации и презентации																										- 1																				1	-						
	холодных блюд,			-1																			1		-																													
1	кулинарных изделий.					-																																									1							
	закусок разнообразного																											-						1																			0	,
	обязательная нагрузка								Ι									I								2	2	2	2	- :	2	2	2	2	2	2	2				2	2	3				İ		\Box		1	I	32	1
	самостоятельная работа																																			T							T				T	T	T		T		0	
МДК 03.02	Процессы приготовления.		T	T	T	T			T	T					T			Г								T						T	T									\top	\neg					\top	\dashv		\top			1
	подготовки к реализации и																										1													1														
	презентации горячих блюд.								1				1															ĺ																										
1	кулинарных изделий.																																																					
	закусок разнообразного																																																					
	ассортимента																																																				0	,
	обязательная нагрузка		1	╛						7					\top				7				\dagger	\top	\top	4.	4	4	4		1	4	4	4	4	\dashv	4	2		3	8	12	17	16		\top	\dagger	\dagger	\forall		\top	\top	98	;
	самостоятельная работа	Г	T		\neg				1	1					\uparrow			T	\neg				T	\top							\top	T			\top	\dashv					\top	\top	7						\dashv				0	,
	Всего ч. в нед. Обяз.нагруз	3	36	36	36	36	36	3	6	36	36	36		6	36	36	3 (5	36	36	36	3	6 6	512	0	36	36	36	36	30	5 3	6 :	36	36	36	36	36	36	36	5 3	6	36	36	36	36	6 3	6	36	36	36	0	0 0	792	,
	Всего час. в нед. Самост.ра		0	0	0	0	0		0	0	0	(0	0	0		0	0	0	(0	0	\top	0	0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	1		0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0 (0)
		_	_	_		_		_	_	-			_	_	_		_	_	_			_		_		_	_	_			_	_	_		_	_			-	_	_	_	_		$\overline{}$	_	_	_	_		_	_	_	4

Всего часов в неделю	30	36	36 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 3	6 36	5 30	6 612	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	V .	0
Всего обяз		1404				Ι.				T																															\perp
Всего самостоят.				T		Τ																																			
Всего часов		1404		Т												L																									

Индекс		C	ент	ябрь	Ь		Ок	тябі	рь		H	оябр	Ъ			Де	каб	рь		Я	нвар	Ь				Ревр				арт		\perp		ipe.						Mai	\rightarrow			юнь		всего
	Повар, кондитер 3 курс.	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 3	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
	Общеобразовательные	\Box																																												
	дисциплины																														\perp									\square			\square			
ЭУД.01	Русский язык																												\perp		\perp															
	обязательная нагрузка																																							ш						
ЭУД01	Литература	П																	0																								Ш			
	обязательная нагрузка					2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		24		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1									3
ЭУД 02	Инстранный язык																																													
	обязательная нагрузка					2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		24		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	_1									3
ЭУД.03	Математика																		0										П		Т	T														
	обязательная нагрузка					2	2 2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4		30		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	6								4
ОУД 04	История					\vdash													0								\neg							\neg		T										
	обязательная нагрузка					4	1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		26		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	\Box		\Box				\Box		3
ОУД.05	Физическая культура			\vdash				\vdash																\neg					\neg			\top	\neg											\Box	\Box	
	обязательная нагрузка					2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		24		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	\Box								3
ЭУД.08	Физика											T							0					\neg					\dashv	\top		T		\neg	\neg									\Box		
	обязательная нагрузка					1	1 2	2		4	2	2	2	2	2	2	2	\Box	26		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										\Box	3
ЭУЛ 09	Химия					1	+	-								Т											\neg			\neg	\top	\dashv		\dashv												
	обязательная нагрузка	+				4	1 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		26		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	\neg									\Box	- 2
ОУД.10	Обществознание				\vdash	1						_									\vdash						\neg		\neg	\neg	\top	\top	\neg		\neg			\Box							\neg	
	обязательная нагрузка		\vdash	1		1 2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	6	34		2	2	2	2	2	2	2	1	\neg	\neg	\top	\dashv	\neg	ヿ	\neg										\Box	1
Поофе	ссиональный цикл			\vdash		\top	1				\vdash		_						0							\Box	寸		\dashv	\neg	\perp		\neg		\neg			\Box							\Box	
1 M.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		0																											
ПП.02	Производственная практика	36	36	36	36	+	+	\vdash	\vdash		_			-	\vdash	\vdash	-		144	\vdash	_	\vdash	\vdash	-		\vdash	\dashv	\dashv	\dashv	_	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	\rightarrow	-	-			\vdash	_		\vdash	М		
	Приготовление, оформление и	1 30	30	30	, 50	Ή	+	\vdash	\vdash		\vdash	+-	\vdash		+-	┼	\vdash	-	177	\vdash	-	Н	\vdash	-	_	\vdash	\dashv		\dashv		+	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	-	\vdash	-	-	\vdash				\vdash	\vdash	
1171.00	приготовление, офоржление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																																													
МДК.03.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		0																											
	обязательная нагрузка						6 3	3 3	3 3	3	3 3	3 3	3 4	٤ ٤	3 2				38											T	T															
	самостоят работа	-	+	+-	+	+	+	+	+	+	+	1	+	+	+		+	-		_	\vdash	1	+							\dashv	+	-	\dashv		\vdash	_		\vdash				\vdash		\vdash		
		+	+	\vdash	\vdash	+	+		1	1	1	-	1 45	1	1	1 4 -	1 4 -	1.	0	-	\vdash	\vdash		<u> </u>	-	\vdash		\vdash		\dashv	+	\dashv	\dashv		\vdash		-	\vdash		 		\vdash	-	\vdash	-	\vdash
УП.03	Учебная практика	+	\vdash	-	-	+-	1 12	2 12	12	12	2 12	4 12	12	12	12	12	12	12	1	-	-	\vdash	-	-		\square				\dashv	\dashv	\dashv	\dashv		\vdash			\vdash	-	-	-	-	1	-	\vdash	4
ПП.03	Производственная практика		1	Ι.		1					1	1	1	1			1		0	1			1			į.				1	1								1	36	36	36	36	36		1

IM.04	Приготовление, оформление и						\neg																																			
	подготовка к реализации					1										1		- 1											- 1													
	холодных и горячих сладких]										1				. !										1 1			1											1		
	блюд, десертов, напитков				Ì			- 1																		1																
	разнообразного ассортимента																	0																								
	Организация приготовления .						\dashv	_	+		+	+	+	+				0	\dashv	\dashv	+	+	+	+		\vdash		\dashv	\dashv	+	+	+-	+	+	+		+	+	+	+	+	+
Л	подготовки к реализации горячих				. 1								1			1																										
	и холодных сладких блюд.																																									
	десертов . напитков										┸							0							<u> </u>																	
	обязательная нагрузка					8	5	3	5	3	5	3						32																								
	Процессы приготовления,																																	Т								
02	подготовки к реализации горячих																	1																								
	и холодных сладких блюд,																																									
	десертов. напитков																	0].	.																					
	обязательная нагрузка																	0		6	6	6	6	6 6	6	6	6	6	5	5	5	5	6	9 9	9							10
	самостоят работа			Ш														0																	\top					Т	\top	Т
	Учебная практика																	0		6	6	6	6	6 6	6	6	6	6	6	6	6	6 1	2 1	2 20	16							14
M.05	Приготовление, оформление и								T													Т									\top	Т	Т	Т			\Box	Т		T		
	подготовка к реализации																			ı																						
	хлебобулочных, мучных													1																												
	кондитерских изделий								İ																																	
	разнообразного ассортиментя																	0																								
	Организация приготовления,	П							\neg	\top	\top		_								\top	\top	+	\top	\top	П		\neg	\neg	_	\top		\top		+		\top	\top	\top	+	\top	+
10.5	подготовки к реализации						- 1																																			
	хлебобулочных, мучных															1																							1			
	кондитерских изделий	Щ	Ш	Ш		Щ		_	_					\perp		Ш		0						\perp													\perp			丄	\perp	
	обязательная нагрузка				Щ	Щ		_	_	\perp	\perp	2	4	-	8 6	2	10	32		_		\perp		\perp									Ц.									
	самостоят работа					Щ			_				\perp	\perp	<u> </u>			0						\perp											\perp							
	Процессы приготовления,																																									
.02	подготовки к реализации							- 1		-	1																											- 1				
	хлебобулочных, мучных																		İ																					- 1		
	кондитерских изделий																																									
	обязательная нагрузка							\Box		\perp	T	\perp		I						8	8	8	8	8 8	8	9	10	10	11	11	11 1	1	5	4								13
	самостоят работа	Ш										\perp																														
	Всего часов в нед. Обяз.нагрузки																28	604	0	36	36 3	36 3	6 3	6 36	36	36	36	36	36	36			6 3	6 3	6 22	0	36	36	36 3	36 3	36 (0 81
	Всего час. в нед. Самост.раб.	0				-	_	0	_	_	_	-		0	-		0			0					0 0				0	0		- 1			0 0			0	0	0	0 0	0 1
	Всего часов в неделю	_	_	-	36	36	36	36	36	36	6 3	36 3	6 3	6 3	6 36	36	28	604		36	36	36 3	6 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36 3	36 3	6 3	6 3	6 22	0	36	36	36 3	36 3	36 0	0 81
	Всего обяз	1	418																																				\Box	I		
	Всего самостоят											Ī																											T			
	Всего часов	14	418								T	T	T									T	T																			

Индекс		Ce	нтя	брь			Окт	гябр	ь			ябрн				Дек	абрь			Т нва			L		Ъевр			Мар				npe						1ай			юнь		всего
	Повар, кондитер 4 курс.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 1	8 1	9 20	21	22	23	24	25	26 :	27 2	8 29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39 4	0 4	1 42	43	44	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл																																										
ОУД.13	Экология																			TI																							
	обязательная нагрузка					3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	4	4 3	6							\perp																	(
ОУД.14	Родной русский язык																		0																								
	обязательная нагрузка		Ī		\Box	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	2	2 3	6																								<u></u>
ОУДв.1	Основы бизнеса, финансовой											\neg			П		T																										
5	грамотности и											- 1																									-						
	предпринимательской																- [1																				
	деятельности														- [0			1_																					
	обязательная нагрузка											\Box		\neg	T			T	0	- 6	3 6	6	6	6	6	6	6	6 12	2 6														7
	Обшепрофессиональный цикл												\Box		\Box	\Box	T		0							\top													T				
	Экономические и правовые												\neg									Ţ												П	П	\neg	\top		П	Т			
	основы профессиональной																					1																					
	деятельности												1						0																								
	обязательная нагрузка						\neg					\neg			寸	\top		1	0	- :	3 ;	3 3	3	3	3	3	6	6 ;	3					\neg			\neg		\neg				3
)[].05	Основы калькуляции и учета	Ħ										寸		\Box	\neg	\neg	\neg	\top	0		Т							\top															
	обязательная нагрузка			\neg								\neg		Ť		\neg			0	1	3 ;	3 3	3	3	3	3	6	6 1	5 4					\Box					\top	T			5
	самостоятельная работа			\neg											\neg	\neg			0		Т								1				П	\neg			\neg		\top				
11.07																			\top	\top	1					\top			1					\neg			\neg			1			
	Иностранный язык в				- 1																							ı					1 1	- 1		- 1							
	профессиональной деятельности													- 1																													
	обязательная нагрузка										\neg									1	3	3 3	3	3	3	3	3	6 (6														3
DF1.08	Безопасность жизнедеятельн													\neg	\neg			\top			\top												П				\neg	T					
	обязательная нагрузка					5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	4 6	88		Т					Т											\Box						
)П.09	Физическая культура																	\top	0		Т		П					Т									П				Τ		
	обязательная нагрузка																		0		Т					\neg																	
	обязательная нагрузка					2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2 2	28		2	2 2	2	2	2	\Box																	1:
Ірофе	ссиональный цикл											\Box	\Box						0		Т					Т								П			\Box						I
TM.04	Приготовление, оформление и												\neg					\top			Τ		П		П	Т		\top					П				\neg				Т	Г	
	подготовка к реализации																1	1											1				1										
	холодных и горячих сладких														-																												
	блюд, десертов, напитков											- 1		- 1						1														- 1				ı					
	разнообразного ассортимента													ı													- 1																
ПП.04	Производственная практика	36	26	36	36		_	\vdash	-		\vdash	\dashv	-	\dashv	\dashv	+	+	1.	0	+	+	+	\vdash	-	\vdash	+	+	+	+	+	-	_	\vdash	\dashv	\dashv	\dashv	+	+	+	+	+-	\vdash	
		1 30	20	30	30		-	-	\vdash		\vdash	-	-	\dashv	\dashv	\dashv	+	+	-	+	+	+	\vdash	\vdash		-	-	+	+	+	\vdash		\vdash	\dashv	\dashv	+	+	+	+	+	+	-	\vdash
131.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации													İ																													
	хлебобулочных, мучных																																				-1						
	кондитерских изделий																															1											
	разнообразного ассортимента																																				- }						
	pamooopamoro accopinatenta						1				Ιl		l							- 1			1							1			1 I	- 1		- 1							

4ЛК.0	Процессы приготовления.				П					П	Т	1	Т	Т	Т	\top	Т	T	T	Т	T	1							\Box		T	Т			Т								П			
.02	подготовки к реализации																																								1					
	хлебобулочных, мучных																																													
	кондитерских изделий																			0										1														'		(
	обязательная нагрузка					24	24	24	12	1:	2 12	2 1	1 1	1	6				13	6	1	1	1	1	1	1	9	3																		18
	самостоят работа										Г		T			\top														Т		T	\Box													(
П.05	Учебная практика								12	12	2 12	2 12	2 1:	2 1	2 1	8 18	8 18	3 18	14	4	18	18	18	18	18	18	12	12	12			Т	П													144
П.05	Производственная практика																T			0										Т	Т	T	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			396
	ГИА											Π			Т		Τ	Т		0	Τ										Т	Т	П	П												
	Всего часов в нед. Обяз. нагрузки	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6 36	36	6 3	6 3	4 3	2 3	2 3	2 30	59:	2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	10	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	766
	Всего час. в нед. Самост.раб.	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	0	0	0	0	0	(
	Всего часов в неделю	36	36	36	36	36	36	36	36	36	6 36	3 (6 3	6 3	4 3	2 3:	2 3:	2 30	59:	2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	10	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	766
	Всего обяз	1:	358									Т				T	T	Т		\top							\neg	\Box		Т	\neg	П														
	Всего самостоят											Т		T			Т	Т		\top							\neg	\Box		T	\top			\neg												
	Всего часов	13	358							Г			\top		\top	\top	Т	Т		1				\Box						\neg		\neg		\neg			$\overline{}$			$\overline{}$				\vdash		