ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
		Недели																																																				
		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	
	АД.00 Адаптационный цикл																																												=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	АД.01. Психология личности и профессиональное	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	=	=	6	6	6	6	4	6	4																		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**86**
	ОП.00 Общепрофессиональный цикл																		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	ОП.02. Адаптивная физическая культура	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	4	=	=	4	6	4	4	6	6	4																		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**82**
	ОП.03. Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.04. Безопасность																		=	=	4	4	4	6	6	4	4																			=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	ОП.05. Физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**
	ОП.06. Техническое оснащение и организация рабочего места	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**
	ОП.07. Основы товароведения продовольственных товаров	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=	4	4	4	4	4	4																				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**56**
	ОП.08. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской и шоколадной продукции	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=																																			**32**
	ОП.09. Охрана труда	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=																																			**36**
	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер																		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**
	МДК.01.01. Технология приготовления кондитерской и	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	10	12	12	12	10	14	=	=	12	10	12	10	10	10																				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**246**
	УП.01 Учебная практика																		=	=							6	30	30	30	30	30	30	30	30	24										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**270**
	ПП.01 Производственная практика																		=	=																6	30	30	30	30	30	30	30	24	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**240**
	Экзамены, консультации																		=	=							12																	6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**18**
		30	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	=	=	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1230**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль					Август				Сводные данные по бюджету времени
		1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	
		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
		Недели																																																				
		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	
	АД.00 Адаптационный цикл																		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	
	АД.02. Коммуникативный практикум	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	АД.03. Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний																		=	=	6	6	6	6	6	4	2																			=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.00 Общепрофессиональный																		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**
	ОП.01. Экономика отрасли и предприятия, включая ОПД																		=	=	4	6	4	4	4	4	2	4																		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	ОП.02. Адаптивная физическая культура	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	=	=	4	4	4	4	4	4	4	6																		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**82**
	ОП.03. Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**	A
	ОП.09. Охрана труда	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.10. Основы строительного черчения	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**
	ОП.11. Основы материаловедения	4	4	6	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	ОП.12. Основы технологии отделочных, строительных работ	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	=	=	6	6	6	6	6	6																				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**92**
	ОП.13. Современные отделочные материалы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ПМ.02 Выполнение работ по профессии 13450 Маляр строительный																		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**
	МДК.02.01.Технология малярных работ	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	10	8	10	8	10	8	=	=	10	8	10	10	10	12	10	14																		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**226**
	УП.02. Учебная практика																		=	=								6	30	30	30	30	30	30	30	24										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**240**
	ПП.02.Производственная практика																		=	=																6	30	30	30	30	30	30	30	24	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**240**
	Экзамены																		=	=							12																	6	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**18**
	Всего часов в неделю	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	=	=	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1230**