ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	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	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	31	
		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	50	51	52	53	54	
	Адаптационный учебный цикл																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**86**
	АД.01.Психология личности и профессиональное самоопределение	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**86**
	Профессиональная подготовка																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1144**
1 курс обучения	**ОП.00 Общепрофессиональный цикл**																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**310**
	ОП.02.Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**82**
	ОП.04. Основы калькуляции и учета																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.05. Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2																													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.06. Охрана труда	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП. 07. Техническое оснащение рабочего места																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП. 08. Организация, хранение и контроль запасов сырья																		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.17. Информационные технологии в профессиональной деятельности																		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4														=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**
	ПП.00																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**822**
	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь																		=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**822**
	МДК.01.01.Технология приготовления, формирования и упаковки хлебобулочных изделий	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**170**
	МДК.01.02. Технология приготовления, формирования и упаковки кондитерских изделий																		=	=	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**112**
	УП.01.01 Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий	10	10	12	10	10	10	12	10	12	10	10	12	10	10	12	10	10	=	=																											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**180**
	УП.01.02. Приготовление, формирование и упаковка кондитерских изделий																		=	=	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**180**
	ПП.01 Производственная практика																		=	=																			30	30	30	30	30	30		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**180**
	Экзамены																	6	=	=																		6								=	=	=	=	=	=	=	=	=	**12**
	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**		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**1230**

| | | |