Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
"Ишимский многопрофильный техникум"

СОГЛАСОВАНО:
заместитель директора по УПР
_____ Осипенко Н.В.
"30" 06 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ТО "Ишимский многопрофильный техникум"
_____ С.Г. Конев
"_____" _____ 2022г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Специальность 43.01.09 Повар, кондитер

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	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	49	50	51	52		
1 курс	**ОБЩ1.ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**																																																							**1476**
	ОУП.00 Обязательные учебные предметы																																																							**767**
	ОУП.01 Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					=	=	=	=	=	=	=	=	=	**114**
	ОУП.02 Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	3	3				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**100**
	ОУП.03 Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	=	=	2	4	2	4	2	2	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	3				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**88**
	ОУП.04 Математика	6	7	6	7	6	7	7	7	7	8	6	8	8	8	5			=	=	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**203**
	ОУД.05 История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2		=	=	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	3				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**78**
	ОУП.06 Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2		=	=	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**78**
	ОУП.07 ОБЖ	4	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2		=	=																							35			=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	*Индивидуальный проект (предметом не является)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		=	=	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**34**
	УПВ.00 Учебные предметы по выбору																																																							**289**
	УПВ.10 Химия	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4		=	=	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	5				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**148**
	УПВ.11 Биология	4	4	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4		=	=	2	4	2	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	5				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**141**
	ДУП.00 Дополнительные учебные предметы																																																							**420**
	ДУП.12. Введение в специальность																																												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**
	ДУП.12.01 Технология	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	2	4	4	4	6																																							**72**
	ДУП.12.2 Основы проектной деятельности (по направлениям подготовки: информационное, технологическое, экологическое, культурологическое, социальное, прикладное, социологическое, экономическое)	2	3	2	2	2	3	2	2	3	1	4	2	3	2	1	2		=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ДУП.12.04 Физика для поваров																		=	=	4	2	4	4	4	5	3	4	4	1	2	4	4	4	4	2	4	4	2	2	5				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	ДУП.12.05 Информатика для поваров																		=	=	4	2	4	1	4	2	3	2	3	6	4	2	4	3	4	4	4	2	3	5	6				=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и																		=	=	3	3	3	2	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров																		=	=															2	2	2	3	3	3	2	1	18		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места														1	4	7	24	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**

	ОП.06 Охрана труда																		=	=																							18	18	=	=	=	=	=	=	=	=	=	36
	Промежуточная аттестация																	6	=	=																								18	=	=	=	=	=	=	=	=	=	24
	Всего часов в неделю	**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**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**0**	**18**	=	=	=	=	=	=	=	=	=	

Календарный учебный график

Курс	Код и наименование элементов учебного процесса	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	Сводные данные по бюджету времени		
		Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август						
		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	31			
		Недели																																																						
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																																					**800**		
	ОУП.00 Обязательные учебные																																																					**475**	0	0
	ОУП.02 Литература	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1			=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**71**	71	0
	ОУП.03 Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		=	=	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	9													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**83**	48	35
	ОУП.04 Математика	6	7	6	7	6	6	6	7	6	6	6	7	6	6	6	6		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	2												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**151**	100	51
	ОУД.05 История	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		=	=	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**77**	48	29
	ОУП.06 Физическая культура	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		=	=	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	9	3													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**93**	48	45
	УПВ.00 Учебные предметы по выбору																																																					**181**	0	0
	УПВ.09 Русский язык/Родная литература	4	5	4	5	4	5	4	3	4	5	4	5	4	5	4	5	2	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**	72	
	УПВ.10 Химия	3	3	4	3	4	2	4	3	4	3	4	2	2	3	4	4	2	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**54**	54	0
	УПВ.11 Биология	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	3	4	4	4	3	6	3	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**55**	55	0
	ДУП.00 Дополнительные учебные предметы																																																					**144**	0	0
	ДУП.12. Введение в специальность																		=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**0**	0	0
	ДУП.12.03 Основы общественных наук	4	2	4	4	4	4	4	4	5	2	3	2	4	3	7	4	12	=	=	6	6	6	7	6	6	5	6	5	6	5	8													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**144**	72	72
2 курс обучения	**ОП. 00 Общепрофессиональный цикл**																																																					**152**	0	0
	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																		=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**	0	36
	ОП.05 Основы калькуляции учета	3	1	2	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	5	=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**	32	0
	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности																		=	=	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**	0	36
	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности																		=	=	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**	0	48
	ПМ. 00 Профессиональные модули																																																					**128**	0	0
	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		=	=	2	2	3	2	3	2	3	3	4	3	2	3													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**	0	32
	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																		=	=	6	7	5	5	6	6	7	5	5	5	4	5	22	8											=	=	=	=	=	=	=	=	=	**96**	0	96
	УП.03 Приготовление и оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		=	=														12	36	36	36	36	24						=	=	=	=	=	=	=	=	=	**180**	0	180
	ПП.03 Организация приготовления и приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		=	=																		12	36	36	36	36	24		=	=	=	=	=	=	=	=	=	**120**	0	180
	Экзамены																	12	=	=														12									12												12	24
	Всего часов в неделю	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										**1080**	612	864

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	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	49	50	51	52	
	ОП.00 Общеобразовательный цикл																																																							**34**
	ОУП.04 Математика	3	3	3	2	3	2												=	=																										=	=	=	=	=	=	=	=	=	16
	ОУП.08 Астрономия																		=	=					2	2	2	2	2	2	2	2	2													=	=	=	=	=	=	=	=	=	18
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																																																							**134**
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	1	1	1	1	2	2												=	=					1	1	1	1	1	1	1	1													=	=	=	=	=	=	=	=	=	16
	ОГСЭ.04 Физическая культура	2	2	2	2	2													=	=					1	1	1	1	1	1	1	1													=	=	=	=	=	=	=	=	=	18
	ОП.10 Основы предпринимательской деятнльности (Расширяем горизонтыProfiUM)	7	9	7	9	6	9	5											=	=																									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**52**
	ОП.11 Основы диетического и детского питания/ основы молекулярной кухни																		=	=					6	6	6	6	6	6	6	6													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**48**
	ПМ.00 Профессиональные модули																																																							**378**
	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		=	=					4	4	4	4	4	4	4	4													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и горячих холодных сладких блюд, десертов, напитков																		=	=						12	12	12	12	12	10	10	14													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**94**
	МДК. 04.03 Организация приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий																		=	=					4	4	4	4	4	4	4	8													=	=	=	=	=	=	=	=	=	**36**
	МДК. 04.04 Процессы приготовления, подготовка к реализации сахаристых кондитерских изделий																		=	=					6	6	6	6	6	6	8	4	8												=	=	=	=	=	=	=	=	=	**56**
	УП.04.02 Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента																		=	=														36	36	36	36									=	=	=	=	=	=	=	=	=	**144**
	УП.04.03 Приготовление и оформление сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента																		=	=																		36	36							=	=	=	=	=	=	=	=	=	**72**

ПП.04 Организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента																=	=																		36	36	36	36	36	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**180**
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	4	6	4	6	6										=	=																						=	=	=	=	=	=	=	=	=	**32**
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	17	17	17	18	17	17	25									=	=																						=	=	=	=	=	=	=	=	=	**128**
УП.05 Приготовление и оформление, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								36	36	36	36	36	36	36			=	=																					=	=	=	=	=	=	=	=	=	**252**
ПП.05 организация приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента														36	36	36	=	=	36	36	36	36																	=	=	=	=	=	=	=	=	=	**252**
Экзамены							6										=	=					12								12									=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Всего часов в неделю	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		0									**546**

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	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									
4 курс обучения	**ОП.00 Общеобразовательный цикл**																																																					**18**
	ОУП.08 Астрономия					6	6	6											=	=																																			**18**
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины																		=	=																										*									**96**
	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности					2	4	6											=	=	1	1	1	1	1	1	2																			*									**20**
	ОП.09 Физическая культура					2	2	6											=	=	2	2	2	2	2	2																													**22**
	ОП.13 Контроль качества приготовления кулинарной продукции																		=	=	8	8	8	8	8	8	6																												**54**
	ПМ.00 Профессиональные модули																		=	=																										*									**264**
	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				10	8	14												=	=																										*									**32**
	МДК.01.02 Процессы приготовления к реализации кулинарных полуфабрикатов			18	26	18	10												=	=																										*									**72**
	УП.01 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента							12	36	36	36	36	24						=	=																										*									**180**
	ПП.01 Организация приготовления и приготовление полуфабрикатов для блюд кулинарныз изделий разнообразного ассортимента												12	36	36	36	36	24	=	=																										*									**180**
	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		=	=	2	6	6	5	4	5	4																			*									**32**
	МДК.02.02 Процессы приготовление, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																		=	=	23	19	19	20	21	20	6																												**128**
	УП.02 Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																		=	=							12	36	36	36	36	36	36	36	24																					**288**

ПП.02 Организация приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																	=	=														12	36	36	36	36	36	36	24											252
ПП.04 организация приготовления и приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента	36	36																																						*									72
Экзамены			18			6										12	=	=						6													12												54
ПДП																	=	=																						*									0
Поготовка к ГИА																	=	=																						*									0
ГИА																	=	=																				36	36	*									72
Всего часов в неделю	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									378