КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА имени М.Г Ганиева

Утверждено приказом
№80 от 27.08.2024г.

ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения:2 год 10 мес

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	ПА		01.09-07.09	08.09-14.09	15.09-21.09	22.09-28.09	29.09-05.10	06.09-12.10	13.10-19.10	20.10-26.10	27.10-02.11	03.11-09.11 (7)	10.11-16.11	17.11-23.11	24.11-30.11	01.12-07.12	08.12-14.12	15.12-21.12	22.12-28.12		каникулы 29.12	каникулы 11.01	12.01-18.01	19.01-25.01	26.01-01.02	02.02-08.02	09.02-15.02	16.02-22.02	23.02-01.03 (23)	02.03-08.03(8)	09.03-15.03	16.03-22.03	23.03-29.03	30.03-05.04	06.04-12.04	13.04-19.04	20.04-26.04	27.04-03.05(1)	04.05-10.05(9)	11.05-17.05	18.05-24.05	25.05-31.05	01.06-07.06	08.06-14.06(12)	15.06-21.06	22.06-28.06											
								Номера календарных недель																																																						
								34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50		51	52	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	
								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	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I курс	О.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз. уч.	1476	#REF!	1	2																			к	к																						ПА	ПА	ВС		к	к	к	к	к	к	к	к	к	
			сам. р. с.	0	0																					к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины***	обяз. уч.	1292																						к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	
			сам. р. с.	0	0																					к	к																										к	к	к	к	к	к	к	к	к	
	ОУДБ.01	**Русский язык**	обяз. уч.	78	0	Э		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34		к	2		2		2		2		2		2		2		2		2	2	2	2	2	18			44	к	к	к	к	к	к	к	к	к	78
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.02	**Литература**	обяз. уч.	100	0		з	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	38	к	к	2	4	2	4	4	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4				62	к	к	к	к	к	к	к	к	к	100
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.03	**История**	обяз. уч.	116	0		з	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	52	к	к	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4				64	к	к	к	к	к	к	к	к	к	116
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.04	**Обществознание**	обяз. уч.	72	0		з	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38	к	к	к	к	к	к	к	к	к	72
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.05	**География**	обяз. уч.	38	0		з	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	38	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	38
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.06	**Иностранный язык**	обяз. уч.	96	0		з	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	42	к	к	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2				54	к	к	к	к	к	к	к	к	к	96
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.07	**Математика**	обяз. уч.	220	0	Э		4	4	6	4	6	6	4	6	6	4	6	6	4	6	6	4	6	88	к	к	6	4	6	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	4	6	6	6	6	6	6	18			132	к	к	к	к	к	к	к	к	к	220
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.08	**Информатика**	обяз. уч.	100	0	Э		2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	44	к	к	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	4	4	2	4	4	4	2	2	2	2				56	к	к	к	к	к	к	к	к	к	100
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.09	**Физическая культура**	обяз. уч.	76	0		з, з	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				42	к	к	к	к	к	к	к	к	к	76
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.10	**Основы безопасности и защиты Родины**	обяз. уч.	104	0		з																		0	к	к	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4			36	104	к	к	к	к	к	к	к	к	к	104
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.11	**Физика**	обяз. уч.	92	0	Э		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	к	к	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4				58	к	к	к	к	к	к	к	к	к	92
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.12	**Химия**	обяз. уч.	120	0		з	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	46	к	к	2	2	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2		18		74	к	к	к	к	к	к	к	к	к	120
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДБ.13	**Биология**	обяз. уч.	48	0		з	4	2	4	2	2	4	4	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	48	к	к																									0										48
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0										0
	ОУДБ.14	**Индивидуальный проект**	обяз. уч.	32	0		з	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		32	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	32
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУДП.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	обяз. уч.	184	184																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУП.10	**Экономика**	обяз. уч.	100	0		з																		0	к	к	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		18		100	к	к	к	к	к	к	к	к	к	100
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОУП.11	**Введение в профессию (в форме индивидуального проекта)**	обяз. уч.	84	0		з	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	4	2	4	2	4	48	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2		2	2	2		2	4	2					36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	84
			сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1476	0			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	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	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1476	0			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	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	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА имени М.Г Ганиева

Утверждено приказом
№80 от 27.08.2024г.

ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 мес

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	ПА		01.09-07.09	08.09-14.09	15.09-21.09	22.09-28.09	29.09-05.10	06.09-12.10	13.10-19.10	20.10-26.10	27.10-02.11	03.11-09.11 (7)	10.11-16.11	17.11-23.11	24.11-30.11	01.12-07.12	08.12-14.12	15.12-21.12	22.12-28.12		каникулы 29.12	каникулы 11.01	12.01-18.01	19.01-25.01	26.01-01.02	02.02-08.02	09.02-15.02	16.02-22.02	23.02-01.03 (23)	02.03-08.03(8)	09.03-15.03	16.03-22.03	23.03-29.03	30.03-05.04	06.04-12.04	13.04-19.04	20.04-26.04	27.04-03.05(1)	04.05-10.05(9)	11.05-17.05	18.05-24.05	25.05-31.05	01.06-07.06	08.06-14.06(12)	15.06-21.06	22.06-28.06											Распределенной нагрузки
		Номера календарных недель						34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50		51	52	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	
		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		Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	482	0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.00		сам. р. с.	18	0	Э	З																		0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
		Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	обяз. уч.	51	0	Э		3	2	4	4	4	2	3	4	4	4	4	2	3				8	51	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	51
	ОП.01		сам. р. с.	3	0			1						1						1					3	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	3
		Основы товароведения продовольственных товаров	обяз. уч.	44	0		З	4	3	4	2	4	4	4	1	4	2	4	4	4					44	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
	ОП.02		сам. р. с.	2	0				1						1										2	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
		Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз. уч.	38	0		З	2	4	1	4	2	4	2	4	3	4	2	4	2					38	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	38
	ОП.03		сам. р. с.	2	0					1						1									2	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
		Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч.	47	0	Э																			0	к	к	3	2	2	2	3	2	1	2	4	1	2	2	4	1	2	2	4							8	47	к	к	к	к	к	к	к	к	к	47
	ОП.04		сам. р. с.	5	0																				0	к	к	1				1		1			1				1											5	к	к	к	к	к	к	к	к	к	5
		Основы калькуляции и учета	обяз. уч.	46	0	Э		2	4	2	3	2	4	2	4	2	3	2	2	4				10	46	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	46
	ОП.05		сам. р. с.	2	0						1						1								2	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	2
		Охрана труда	обяз. уч.	36	0		З	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	2					36	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ОП.06		сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
		Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз. уч.	60	0		З	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34	к	к	к	к	к	к	к	к	к	60
	ОП.07		сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
		Безопасность жизнедеятельности	обяз. уч.	36	0																				0	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4								36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	ОП.08		сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
		Физическая культура / Адаптивная физическая культура	обяз. уч.	60	0		З	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34	к	к	к	к	к	к	к	к	к	60
	ОП.09		сам. р. с.		0																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
		Основы предпринимательства и финансовой грамотности	обяз. уч.	64	0	Э																			0	к	к	2	3	4	4	2	3	4	4	2	4	3	4	2	4	3	4	4							8	64	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ОП.10		сам. р. с.	4	0																				0	к	к		1				1					1				1										4	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	П.00	Профессиональный цикл	обяз. уч.	964																					0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	12																					0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	обяз. уч.	332	332																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	4																				ЭМ		к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	52	0		З	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	3	6	4					52	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	2	0							1						1							2	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	обяз. уч.	94	0	Э		6	6	6	6	6	5	6	6	6	6	6	5	6				18	94	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	2	0								1						1						2	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.	78	0		З	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					78	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПП.01	Производственная практика	обяз. уч.	108	0		З														36	36	36		0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	обяз. уч.	632	632																				0	к	к																									0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	8																					0	к	к																								ЭМ	0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	64	0		З																		0	к	к	4	4	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4								64	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	4	0																				0	к	к			1					1				1				1									4	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	148	0	Э																			0	к	к	8	8	8	7	8	8	8	8	7	8	8	8	7	8	8	8	3							20	148	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	4	0																				0	к	к				1					1				1				1								4	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.	204	0		З																		0	к	к	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12								204	к	к	к	к	к	к	к	к	к	204
	ПП.02	Производственная практика	обяз. уч.	216	0		З																		0	к	к																		36	36	36	36	36	36		216	к	к	к	к	к	к	к	к	к	216
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1446	0			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	599	0	0	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	847	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1446
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			30	0			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	13	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1476	0			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	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	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1476

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
БАКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА имени М.Г Ганиева

Утверждено приказом
№80 от 27.08.2024г.

ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 Повар, кондитер
Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года 10 мес

Курс обучения	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	Общей нагрузки	Нераспределенной нагрузки	ПА		01.09-07.09	08.09-14.09	15.09-21.09	22.09-28.09	29.09-05.10	06.09-12.10	13.10-19.10	20.10-26.10	27.10-02.11	03.11-09.11 (7)	10.11-16.11	17.11-23.11	24.11-30.11	01.12-07.12	08.12-14.12	15.12-21.12	22.12-28.12		каникулы 29.12 каникулы 11.01		12.01-18.01	19.01-25.01	26.01-01.02	02.02-08.02	09.02-15.02	16.02-22.02	23.02-01.03 (23)	02.03-08.03(8)	09.03-15.03	16.03-22.03	23.03-29.03	30.03-05.04	06.04-12.04	13.04-19.04	20.04-26.04	27.04-03.05(1)	04.05-10.05(9)	11.05-17.05	18.05-24.05	25.05-31.05	01.06-07.06	08.06-14.06(12)	15.06-21.06	22.06-28.06		Распределенной нагрузки
								Номера календарных недель																																															
								34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50		51	52	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	
								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	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	обяз. уч.	52	0			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					26	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										26	к	к	к	к	к	к	к	к	к	52
			сам. р. с.		0																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	371	371																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	7	7																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	48	0		3	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3					48	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	48
			сам. р. с.	4	0			1				1				1				1					4	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	137	0	Э		8	7	8	8	8	7	8	8	8	7	8	8	8				36	137	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	137
			сам. р. с.	3	0				1				1				1								3	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	3
	УП.03	Учебная практика	обяз. уч.	78	0		3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					78	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	78
	ПП.03	Производственная практика	обяз. уч.	108	0		3														36	36	36		108	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	108
	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	427	427																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	11	11																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	49	0		3	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4					49	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	49
			сам. р. с.	3	0					1				1				1							3	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	3
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	обяз. уч.	114	0	Э		6	6	6	5	6	6	6	5	6	6	6	5	6					75	к	к	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1									18		39	к	к	к	к	к	к	к	к	к	114
			сам. р. с.	8	0						1				1				1						3	к	к	1			1			1			1			1										5	к	к	к	к	к	к	к	к	к	8
	УП.04	Учебная практика	обяз. уч.	156	0		3	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6					78	к	к	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										78	к	к	к	к	к	к	к	к	к	156
	ПП.04	Производственная практика	обяз. уч.	108	0		3																		0	к	к														36	36	36								108	к	к	к	к	к	к	к	к	к	108
	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	обяз. уч.	564	564																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
			сам. р. с.	8	8																				0	к	к																								0	к	к	к	к	к	к	к	к	к	0
	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	48	0		3																		0	к	к	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	4										48	к	к	к	к	к	к	к	к	к	48
			сам. р. с.	4	0																				0	к	к		1			1			1			1												4	к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз. уч.	156	0	Э																			0	к	к	16	10	9	10	10	9	10	10	9	10	10	9	16									18		156	к	к	к	к	к	к	к	к	к	156
			сам. р. с.	4	0																				0	к	к			1				1				1												4	к	к	к	к	к	к	к	к	к	4
	УП.05	Учебная практика	обяз. уч.	144	0		3																		0	к	к	6	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	6										144	к	к	к	к	к	к	к	к	к	144
	ПП.05	Производственная практика	обяз. уч.	216	0		3																		0	к	к														36	36	36	36	36	36			216	к	к	к	к	к	к	к	к	к	216
		ГИА.00	обяз. уч.	36	0																				0	к	к																							36	36	к	к	к	к	к	к	к	к	к	36
	Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			1450	0			35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	599	0	0	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	36	36	36	36	36	36	36	36	36	851	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1450
	Всего час. в неделю сам. работы студентов			26	0			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	13	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26
	Всего часов в неделю максимальной нагрузки			1476	0			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1476