График учебного процесса профессия "Повар, кондитер" группа № П-17 **2017-2018 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов	1 полугодие	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				1 полугодие	2 полугодие	январь				февраль				март				апрель				май				июнь				2 полугодие	июль				август				Всего часов обяз. уч.
				04–08	11–15	18–22	25–29	02–06	09–13	16–20	23–27	30–03	06–10	13–17	20–24	27–01	04–08	11–15	18–22	25–29			01–05	08–12	15–19	22–26	29–02	06–09	12–16	19–23	26–02	05–09	12–16	19–23	26–02	05–09	12–16	19–23	24–28	31–04	07–11	14–18	21–25	28–02	06–09	12–16	19–23	26–30		29–03	06–10	13–17	20–24	27–31	03–07	10–14	17–21	24–28	
				Номера календарных недель																																																				
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24									
	общеобразовательный цикл																						К	К																																
	Общие дисциплины	631	492	29	30	30	30	31	30	29	29	30	29	28	29	29	27	27	27	28	492	506			25	26	26	25	25	23	24	22	23	23	23	24	21	22	21	20	22	21	21	20	17	16	16	15	506								
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	50	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	22			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			22								
ОУД.01	Русский язык и литература. Литература	68	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	52			3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	52								
ОУД.02	Иностранный язык	68	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	34			1	2	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	34								
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического	116	64	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	64	56			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	56								
ОУД.04	История	66	52	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	52	42			2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	42								
ОУД.05	Физическая культура	51	51	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	63			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	63								
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	38								
ОУД.07	Информатика	32	32	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	40			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	40								
ОУД.08	Физика	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	42			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	42								
ОУД.09	Химия	76	31	2	3	2	2	3	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	31	31			2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31								
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право).		30	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	30	30			2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30								
ОУД.15	Биология		26	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	26	20			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						20								
ОУД.16	География	36	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	36	36			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36								
	Дополнительные дисциплины	686																				0																																		
																						0																																		
УД 01	Экология родного края/ Экологические основы природопользования	51 (10 сам.)	26	26	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	26	34			2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34								
УД.02	Основы рисования и лепка/ Эстетика и дизайн оформление кулинарных изделий	34 (2 сам)	34	32	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	28			2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	28								
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда/Основы права	36 (4 сам)	0	0																		0																																		
УД.04	Деловое общение/ культура речи	36 (4 сам)	0	0																		0																																		
УД.05	Астрономия	37 (10сам)	37	0																		0																																		
ОП.00	**Общепроффессиональный цикл**	184 (34 сам)																				0																																		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питаня, санитария и гигиены	144	72	30	4	3	3	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3	2	2	30	30			2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30								

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**144**																			**60**			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**60**
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места	**20**																			**60**			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**60**
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																				**0**																												
ОП.05	Основы калькуляции и учета																				**0**																												
ОП.06	Охрана труда																				**0**																												
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																				**0**																												
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																				**0**																												
ОП.09	Физическая культура																				**0**																												
ПМ.00	**Профессиональный цикл**																				**0**																												
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий																				**0**																												
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	2	2	**32**	**76**			4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	**76**
МДК.01.02.	Процессы приготоления кулинарных полуфабрикатов, подготовки к реализации																					**70**			3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	**70**

УП.01	Учебная практика																			0																												
ПП.01	Производственная практика																			0																												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,																			0																												
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации презентации																			0																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных																			0																												
УП.02	Учебная практика																			0																												
ПП.02	Производственная практика																			0																												
ПМ.03.	оформление и подготовка к реализации холодных блюд,																			0																												
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации																			0																												
МДК.03.02	приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных																			0																												
УП.03	Учебная практика																			0																												
ПП.03.	Производственная практика																			0																												
ПМ.04	оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд ,																			0																												
МДК.04.01	Организация приговления, подготовки к реализации холодных																			0																												
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих																			0																												
УП.04.	Учебная практика																			0																												
ПП.04	Производственная практика																			0																												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации																			0																												
МДК.05.01	Организация приготовления,																			0																												
МДК.05.02	Процессы пртготовления, подготовки к реализации																			0																												
УП.05.	Учебная практика																			0																												
ПП.05.	Производственная практика																			0																												
Всего ч/ н ОУ		1404	661	117	38	37	37	37	36	35	35	37	36	34	35	35	33	33	32	33	##	718			37	38	38	37	36	34	34	32	33	33	32	33	28	29	28	27	29	28	36	27	24	23	23	6	864

График учебного процесса профессия "Повар, кондитер" группа № П-17 **2018-2019 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов	1 полугодие	01.09-2.09	4.09-08.09	11.09-15.09	18.09-22.09	25.09-29.09	02.10-06.10	09.10-13.10	16.10-20.10	23.10-27.10	30.10-03.11	06.11-10.11	13.11-17.11	20.11-24.11	27.11-01.12	04.12-08.12	11.12-15.12	18.12-22.12	25.12-29.12	1 полугодие	2 полугодие	01.01--04.01	07.01--11.01	13.01--17.01	20.01--24.01	27.01--31.02	03.02--07.02	10.02--14.02	17.02--21.02	24.02--28.02	02.03--06.03	9.03--13.03	16.03--20.03	23.03--27.03	30.03--03.04	06.04--10.04	13.04--17.04	20.04--24.04	27.04--01.05	04.05--08.05	11.05--15.05	18.05--22.05	25.05--20.05	01.06--05.06	08.06--12.06	15.06--19.06	22.06--26.06	2 полугодие
					Номера календарных недель																																												
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			К	К	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
О.00	**общеобразовательный цикл**																																																
	Базовые дисциплины	818			32	32	30	30	30	29	0	31	29	25	24	0	23	23	20	0	20	378					25	25	25	25	25	24	22	23	23	22	22	0	0	0	0	22	22	22	21	20	19	18	18	18	440
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	**58**			2	2	2	2	2	2		2	2	1	1		1	1	1		1	**22**					2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	1	1	1	1	**36**
ОУД.01.	Русский язык и литература. Литература	**85**			2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	1		1	**26**					4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3					3	3	3	2	2	2	2	2	2	**59**
ОУД.03	Иностранный язык	**83**			2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	1		1	**26**					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					3	3	3	3	3	3	2	2	2	**57**
ОУД 04	Математика: алгебра и начала математического анализа	**144**			4	4	4	4	4	4		4	3	3	3		3	3	3		3	**49**					5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5					5	5	5	5	4	4	4	4	4	**95**
ОУД.05	История	**77**			3	3	3	3	3	3		3	2	2	2		2	2	2		2	**35**					2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2	**42**
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	**0**																																															
ОУД.07	Информатика	**36**			3	3	3	3	3	3		3	3	2	2		2	2	2		2	**36**																												
ОУД.08	Физика	**32**			3	3	2	2	2	2		3	3	2	2		2	2	2		2	**32**																												
ОУД.09	Химия	**109**			4	4	4	4	4	3		3	3	3	3		2	2	2		2	**43**					4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3					3	3	3	3	3	3	3	3	3	**66**
ОУД.10	Физическая культура	**57**			3	3	2	2	2	2		3	3	2	2		2	2	2		2	**32**					2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1	1	**25**
ОУД.11	Обществознание(вкл.экономику и право	**111**			4	4	4	4	4	4		4	4	4	3		3	3	3		3	**51**					3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					3	3	3	3	3	3	3	3	3	**60**
ОУД.12	Биология	**26**			2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	1		1	**26**																												
ОУД.13	География	**0**																																															
	Дополнительные дисциплины	**0**																																															
		0																																															

УД.01	Экология родного края/Экологические природопользования	**0**																																																					
УД.02	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	**0**																																																					
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда/Основы права	**24**			2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		1	1	1		1	**24**																																		
УД.04.	Деловое общение /Культура речи	**36**			3	3	3	3	3	3		3	3	2	2		2	2	2		2	**36**																																		
УД.05.	Астрономия	**0**																																																					
ОП.00	Общепрофильный цикл	**0**																																																					
ОП.01.	Основы микробиологии , физиологии питания , санитарии и гигиены	**0**																																																					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**0**																																																					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**0**																																																					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**0**																																																					
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	**66**			5	5	5	5	5	5		5	5	5	5		4	4	4		4	**66**																																		
ОП.06	Охрана труда	**0**																																																					

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**0**																																																	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	**60**																								3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3					3	3	3	3	3	3	3	3	3	**60**
ОП.09	Физическая культура	**0**																																																	
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**0**																																																	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**0**																																																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**0**																																																	
МДК,01.02	Процессы приготоления кулинарных полуфабрикатов, подготовки к реализации	**0**																																																	
УП.01	Учебная практика	**108**								36					36				36		**108**																														
ПП.01.	Производственная практика	**144**																																			36	36	36	36										**144**
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног ассортимента	**0**																																																	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий , закусок	**72**																							4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					4	3	3	3	3	3	3	3	3	**72**

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	**40**																								2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2	2	2	2	2	2	2	2	**40**
УП.02	Учебная практика	**0**																																																
ПП.02.	Производственная практика	**0**																																																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**0**																																																
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**0**																																																
МДК.03.02	Процессы приговления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**0**																																																
УП.03	Учебная практика	**0**																																																
ПП.03	Производственная практика	**0**																																																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**0**																																																
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**0**																																																
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**0**																																																

УП.04.	Учебная практика	**0**																																																			
ПП.04	Производственная практика	**0**																																																			
ПМ.05	Приготовление, офрмление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**0**																																																			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий	**0**																																																			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**0**																																																			
УП.05	Учебная практика	**0**																																																			
ПП.05	Производственная практика	**0**																																																			
Всего ч/ н ОУ		1368	0	0	42	42	40	40	40	39	36	41	39	34	33	36	30	30	27	36	27	**612**	**0**			34	34	34	34	34	33	31	32	32	31	31	36	36	36	36	31	30	30	36	28	27	26	26	6	**756**

График учебного процесса профессия "Повар, кондитер" группа № П-17 **2019-2020 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов	1 полугодие	01.09-2.09	03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.12	03.12-07.12	10.12-14.12	16.12-20.12	23.12-27.12	1 полугодие	2 полугодие	01.01--04.01	07.01--11.01	13.01--17.01	20.01--24.01	27.01--31.02	03.02--07.02	10.02--14.02	17.02--21.02	24.02--28.02	02.03--06.03	9.03--13.03	16.03--20.03	23.03--27.03	30.03--03.04	06.04--10.04	13.04--17.04	20.04--24.04	27.04--01.05	04.05--08.05	11.05--15.05	18.05--22.05	25.05--20.05	01.06--05.06	08.06--12.06	15.06--19.06	22.06--26.06	2 полугодие

УД.05.	Астрономия	**0**																				0																											
ОП.00	Общепрофильный цикл	**0**																				0																											**0**
ОП.01.	Основы микробиологии , физиологии питания , санитарии и гигиены	**0**																				0																											**0**
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	**0**																				0																											**0**
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**0**																				0																											**0**
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**0**																				0																											
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	**0**																				0																											
ОП.06	Охрана труда	**0**																				0																											
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**60**			6	6	6	6	6	6	6	6	6	6								60																											
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	**0**																				0																											
ОП.09	Физическая культура	**40**			2	2	2	2	2	2	2	2	1	1								18				3	3	3	3	2	2	2	2	2															**22**
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**468**			0	28	28	28	28	28	27	27	26	26	36	36	36	36	36	30	30	468																											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	20																											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**0**			0																	0																											
МДК,01.02	Процессы приготоления кулинарных полуфабрикатов, подготовки к реализации	**0**																				0																											
УП.01	Учебная практика	**0**																				0																											

ПП.01.	Производственная практика	**60**																		30	30	60																														
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног ассортимента	**348**		0	17	17	17	17	17	17	17	17	16	16	36	36	36	36	36	0	0	348																													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий , закусок	**0**																				0																														
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	**168**			17	17	17	17	17	17	17	17	16	16								168																														
УП.02	Учебная практика	**180**													36	36	36	36	36			180																														
ПП.02.	Производственная практика	**156**																				0																	18	18	18	17	17	17	17	17	17		**156**
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**106**			11	11	11	11	11	11	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	106																													

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**80**			8	8	8	8	8	8	8	8	8	8								80																											
МДК.03.02	Процессы приговления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**242**			3	3	3	3	3	3	2	2	2	2								26				24	24	24	24	24	24	24	24	24															**216**
УП.03	Учебная практика	**144**																				0													29	29	29	29	28											**144**
ПП.03	Производственная практика	**180**																				0																	20	20	20	20	20	20	20	20	20		**180**
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**0**			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																											
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**74**																				0				9	9	8	8	8	8	8	8	8															**74**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**0**																				0																											
УП.04.	Учебная практика	**36**																				0													8	7	7	7	7											**36**
ПП.04	Производственная практика	**0**																				0																											
ПМ.05	Приготовление, офрмление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**0**			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий	**0**																				0																											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**0**																				0																											
УП.05	Учебная практика	**0**																				0																											
ПП.05	Производственная практика	**0**																				0																											
																						0																											
Всего ч/ н ОУ		2440	0	0	38	38	38	38	38	38	37	37	35	35	36	36	36	36	36	30	30	612	**0**			36	36	35	35	34	34	34	34	34					35	38	38	38	37	36	37	37	37	37	6	**828**

График учебного процесса профессия "Повар, кондитер" группа № П-17 **2020- 2021 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Кол-во часов	1 полугодие	01.09-2.09	03.09-07.09	10.09-14.09	17.09-21.09	24.09-28.09	01.10-05.10	08.10-12.10	15.10-19.10	22.10-26.10	29.10-02.11	05.11-09.11	12.11-16.11	19.11-23.11	26.11-30.12	03.12-07.12	10.12-14.12	16.12-20.12	23.12-27.12	1 полугодие	2 полугодие	01.01--04.01	07.01--11.01	13.01--17.01	20.01--24.01	27.01--31.02	03.02--07.02	10.02--14.02	17.02--21.02	24.02--28.02	02.03--06.03	9.03--13.03	16.03--20.03	23.03--27.03	30.03--03.04	06.04--10.04	13.04--17.04	20.04--24.04	27.04--01.05	04.05--08.05	11.05--15.05	18.05--22.05	25.05--20.05	01.06--05.06	08.06--12.06	15.06--19.06	22.06--26.06	2 полугодие
				Номера календарных недель																																														
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			к	к	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
О.00	**общеобразовательный цикл**																																																	
	Базовые дисциплины	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
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский язык	0																																																
ОУД.01.	Русский язык и литература. Литература	0																																																
ОУД.03	Иностранный язык	0																				0																													
ОУД 04	Математика: алгебра и начала математического анализа	0																																																
ОУД.05	История	0																																																
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	0																																																
ОУД.07	Информатика	0																																																
ОУД.08	Физика	0																																																
ОУД.09	Химия	0																																																
ОУД.10	Физическая культура	0																																																
ОУД.11	Обществознание(вкл.экономику и право	0																																																
ОУД.12	Биология	0																																																
ОУД,13	География	0																																																
	Дополнительные дисциплины	0																																																
		0																																																
УД.01	Экология родного края/Экологические природопользования	0																																																
УД.02	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	0																																																
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда/Основы права	0																																																

УД.04.	Деловое общение /Культура речи	0																																															
УД.05.	Астрономия	0																																															
ОП.00	Общепрофильный цикл	0																																															0
ОП.01.	Основы микробиологии , физиологии питания , санитарии и гигиены	0																																															0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	0																																															0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0																																															0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0																																															
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	0																																															0
ОП.06	Охрана труда	0																																															0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0																			0																												0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0																																															0
ОП.09	Физическая культура	0																			0																												0
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	0																																															
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента																																																
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	0																																															

МДК,01.02	Процессы приготоления кулинарных полуфабрикатов, подготовки к реализации	0																																														
УП.01	Учебная практика	0																																														
ПП.01.	Производственная практика	0																																														0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразног ассортимента	0																																														
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд , кулинарных изделий , закусок	0																																														
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок	0																			0																											
УП.02	Учебная практика	0																			0																											0
ПП.02.	Производственная практика	0																			0																											0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0																																														0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0																			0																											0
МДК.03.02	Процессы приговления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0																			0																											0
УП.03	Учебная практика	0																																														0
ПП.03	Производственная практика	0																																														0

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**0**																																																**0**
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**0**																																																**0**
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**0**																																																**0**
УП.04.	Учебная практика	**0**																																																**0**
ПП.04	Производственная практика	**0**																																																
ПМ.05	Приготовление, офрмление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**0**																																																
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий	**0**																																																
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	**0**																																																
УП.05	Учебная практика	**0**																																																
ПП.05	Производственная практика	**0**																																																
Всего ч/ н ОУ		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	36	0	0	0	0	6	**0**