ЭЛЕКТРОННАЯ ЦИФРОВАЯ ПОДПИСЬ

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический техникум»
_____ Ю.И. Горьков
«30» августа 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области

«Орловский технологический техникум»

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Группа 252

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Календарный график аттестаций 2курс

Индекс	I полугодие Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь				29-IX - 5-X	Октябрь			27-X - 2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII - 4-I
		1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОУДБ.06	История														з			ДЗ	
ОГСЭ.04	Физическая культура																	З	
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве																	ДЗ	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	ДЗ	
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	ДЗ	
УП.01	Учебная практика																	ДЗ	
ПП.01	Производственная практика																	ДЗ	

Календарный график аттестаций 2 курс

Индекс	II полугодие Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Январь			26-I - 1-II	Февраль			23-II - 1-III	Март				30-III - 5-IV	Апрель			27-IV - 3-V	Май				Июнь				29-VI - 5-VII
		5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	
		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	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности																									Э	
ОГСЭ.04	Физическая культура																									Э	
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья																									Э	
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания																									Э	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																									ДЗ	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																									Д З	
УП.01	Учебная практика																									Д З	
ПП.01	Производственная практика																									Д З	

Индекс	I полугодие Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем учебной нагрузки	Сентябрь				29-IX - 5-X	Октябрь			27-X - 2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII - 4-I
			1 7	8 14	15 21	22 28		6 12	13 19	20 26		3 9	10 16	17 23	24 30	1	8 14	15 21	22 28	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**116**																		
ОГЭСЭ.01	История	48	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	6					
ОГЭСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	4	4	4	4	4	3	3	3	3	2								
ОГЭСЭ.03	Физическая культура	34	4	4	2	4	4	3	3	3	3	4	2							
ЕН.00	**Математический и естественнонаучный цикл**	**76**																		
ЕН.01	Химия	76	8	6	6	6	4	6	8	6	6	6	8	6						
П.00	**Профессиональный цикл**	**402**																		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**162**																		
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	64	4	4	4	4	6	4	4	6	4	6	6	6	6					
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	50	2	4	4	4	4	4	6	4	4	4	4	6						
ОПД.03	Техническое оснащение организации питания	48	4	2	4	4	2	4	2	4	4	3	5	4	6					
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**240**																		
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовлений и подготовки к реализации**	**240**																		

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																			
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	2	4	4	4	4	4	4	4	6	4	6	8						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	42	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3						
УП.01	Учебная практика	72													18	36	18			
ПП.01	Производственная практика	72															18	36	18	
	Промежуточная аттестация	**18**																	18	
	Самостоятельная работа	**42**																		
Всего:		**594**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	

Индекс	II полугодие Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объём учебной нагрузки	Январь			26-I - 1-II	Февраль			23-II - 1-III	Март				30-III - 5-IV	Апрель			27-IV - 3-V	Май				Июнь				29-VI - 5-VII
			5 11	12 18	19 25		2 8	9 15	16 22		2 8	9 15	16 22	23 29		6 12	13 19	20 26		4 10	11 17	18 24	25 31	1 7	8 14	15 21	22 28	
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**80**																										
ОГСЭ.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**40**		4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	2	2	2								
ОГСЭ.02	Физическая культура	40		4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	2	2	2	2								
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**44**																										
ЕН.01	Химия	44		4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	6	2	2	4	2	2								
П.00	**Профессиональный цикл**	**704**																										
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**92**																										
ОПД.01	Организация хранения и контроль запасов сырья	46		4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	6	2	2	2	4	2	2								
ОПД.02	Техническое оснащение организации питания	46		4	2	4	4	2	2	2	2	2	6	2	2	2	2	2	2	4								
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**612**																										
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закупок**	**612**																										

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																												
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	196		12	11	11	11	11	11	11	13	15	11	11	11	11	11	11	13	11								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	200		6	11	11	11	15	15	15	13	11	11	11	11	11	11	11	13	13								
УП.01	Учебная практика	72																			36	36						
ПП.01	Производственная практика	144																					36	36	36	36		
	Промежуточная аттестация	42																									42	
	Самостоятельная работа	76																										
Всего обязательной нагрузки:		**828**		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	33	36	36	36	36	36	36		