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 45

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

4 курс

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 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
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**84**																		
ОГЭСЭ.01	Основы философии	48	6	2	4	4	4	4	4	4	4	4	8							
ОГЭСЭ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	16	2	2	2	2	2	2	2	2										
ОГЭСЭ.03	Физическая культура	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								
П.00	**Профессиональный цикл**	**492**																		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**72**																		
ОПД.01	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	72	8	6	6	6	6	6	6	6	8	6	8							
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**420**																		
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и**	**420**																		

	форм обслуживания																			
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	140	14	14	12	12	12	12	12	12	12	14	14							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100	4	10	10	10	10	10	10	10	10	10	6							
УП.01	Учебная практика	72												36	36					
ПП.01	Производственная практика	108														36	36	36		
	Промежуточная аттестация	**18**																	18	
	Самостоятельная работа	**38**																		
Всего:		**576**	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	28	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**	**108**																										
ОГСЭ.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	20		5	5	2	2	4	2																			
ОГСЭ.02	Физическая культура	16		2	2	2	2	2	6																			
ОГСЭ.03	Психология общения	36		6	6	6	4	6	8																			
ОГСЭ.04	История родного края/ психология здоровья (адаптационная дисциплина)	36		6	6	6	10	4	4																			
П.00	**Профессиональный цикл**	**360**																										
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**360**																										
ПМ.01	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**216**																										
МДК.01.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	108		17	17	20	18	20	16																			
ПП.01	Производственная практика	108								36	36	36																
	Освоение профессии 12901 «Кондитер»	**144**																										
ПП.01.02	Производственная практика	144											36	36	36	36												

ПДП	Преддипломная практика	4 недели																X	X	X	X							
	Промежуточная аттестация	48																										
	Самостоятельная работа	24																										
Всего обязательной нагрузки:		**468**		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36												

Календарный график аттестаций

4курс

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
ОГСЭ.01	Основы философии																	Дз	
ОГСЭ04	Физическая культура																	З	
ОПД.02	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																	ДЗ	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	ДЗ	
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	ДЗ	
УП.05	Учебная практика																	ДЗ	
ПП.05	Производственная практика																	ДЗ	

Календарный график аттестаций 4 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															ДЗ											
ОГСЭ.03	Психология общения															ДЗ											
ОГСЭ.04	История родного края/ психология здоровья (адаптационная дисциплина)															ДЗ											
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала															ДЗ											
ПП.07.01	Производственная практика															ДЗ											
	Освоение профессии 12901«Кондитер»															Э											